



TU COMIDA NO
LLEVA CARNES
ANIMALES



TU PLATO ES HECHO
SEGÚN LA TRADICIÓN
Y ES DEMORADO

100%
ORGÁNICO

TU COMIDA TIENE
VEGETALES 100%
ORGÁNICOS



PUEDES PEDIR
TU COMIDA
COMO ENSALADA



TU COMIDA ES
LIBRE DE GLUTEN



TU COMIDA LIBRE
DE LACTOSA



TU PLATO ES PICANTE
BASE PIMIENTA O
PEPERONCINO
🌶️ Picante suave
🌶️🌶️ Picante medio
🌶️🌶️🌶️ Muy picante



DAL 1949



SÍGUENOS: @manganiello.pizzeria



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



www.manganiellopizzeria.com

ANTIPASTI ENTRADAS

NAPOLETANI

MONTANARE






Típica Pizza Frita Napoletana en tres (3) presentaciones:

- **TÍPICA - 26**  **16**  
- Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Albahaca Genovesa & Pecorino Romano DOP.
- **AL PESTO - 30**  **20** 
- Queso Ricotta, Pesto Genovese, Mozzarella di Bufala, Tomate Cherry & Pecorino Romano DOP.
- **MORTADELLA - 30**  **20**
- Mortadella di Bologna DOP, Queso Ricotta, Mozzarella di Bufala, Pistachos.

PATATINE FRITTE - 26

 **16**

Tradicional Entrada en una Pizzeria Napoletana, papas rústicas italiana Manganiello en tres (3) presentaciones:

- **TÍPICA**   
- Con Salsa Napoletana, Provola Affumicata, Albahaca Orgánica & Pecorino Romano DOP.
- **RAGÙ** 
- Con Ragù Napoletano, Provola Affumicata, Albahaca Orgánica & Pecorino Romano DOP.
- **FORMAGGIO E PANCETTA** 
- Con Queso Cheddar, Tocineta Ahumada & Perejil Orgánico

MIX DE FRITURAS NAPOLETANAS - 30

Un Cono de Papel evoca a mi Amada Nápoles, con Pizza Frita, Montanare, Arancini di Riso, Patatine Fritte, Polenta Frita & Angioletti.

PIZZA FRITTA - 26

 **16**

Una delicia Napoletana desconocida en nuestro país, rellena con Pomodoro, Queso Ricotta, Queso Provola Ahumado & Ciccio Napoletano.

ARANCINI DI RISO - 26

 **16**

Pasabocas tradicional de la fritura napoletana, bolitas de arroz rellenas con Queso Provola Ahumado, Pecorino Romano DOP Ragù Napoletano & Prosciutto Cotto Affumicato.

ITALIANI

ZUPPA DI POMODORO - 22



Tan típica como Italia misma, una crema de Pomodoro Italiano, Crema de Leche & Ajo con el toque Manganiello

BURRATA CAPRESE - 30

[Campania]



Una deliciosa Burrata de Bufala acompañada con Pesto Genovese, Tomate Cherry Orgánico & Albahaca Orgánica.

FUNGHI AL GORGONZOLA - 30

[Milano]



Deliciosos Champiñones de la Lombardia saltados en Mantequilla, Ricotta, Ajo, Perejil Orgánico & Queso Gorgonzola, acompañados con nuestra típica Focaccia Manganiello.

FUNGHI ALL'AGLIO - 28

[Genova]



Champiñones saltados en Mantequilla, Ajo & Perejil Orgánico, acompañados con nuestra típica Focaccia Manganiello.

VERDURE GRIGLIATE - 28

[Sicilia]



Cuando llega el verano es la temporada de Parrilla por todo el mediterráneo italiano, Berenjena, Zucchini Verde, Zucchini Amarillo, Portobello, Tomate y Cebollas, todos Orgánicos a la parrilla con Aceite de Oliva Extravirgen.

PIZZERIA NAPOLETANA

[Puedes pedir cualquier Pizza como Pizza Calzone o Pantalón]



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

By Apun

PIZZE ROSSE

MARGHERITA - 32

Desde 1889 la Pizza más Famosa del Mundo, con Pomodoro Pelato Italiano, Mozzarella di Bufala, Albahaca Orgánica, Pecorino Romano DOP & Aceite de Oliva Extravirgen. Puedes Pedirla tambien como Pizza Bianca!



RAGÙ NAPOLETANO - 34

La comida completa para un napoletano, con Ragù Napoletano, Mozzarella di Bufala, Albahaca Orgánica, Pecorino Romano DOP & Aceite de Oliva Extravirgen.



DIAVOLA - 34

La pizza favorita de Nápoles, con Pomodoro Italiano, Mozzarella di Bufala, Albahaca Orgánica, Pecorino Romano DOP, Salami Picante, Hierbas Italianas & Aceite de Oliva Extravirgen.



DI PAOLO - 40

La Favorita de Nuestro Pizzaiolo Napoletano, Una Pizza Calabresa con Base de Pesto Calabrese & Panna, Salami Italiano Picante, Cebolla Roja, Aceitunas Negras, Albahaca Orgánica, Pecorino Romano DOP & Aceite de Oliva Extravirgen.



DI LUCCA - 42

La Favorita della Casa, con Pomodoro Pelato Italiano, Prosciutto Crudo, Prosciutto Cotto Afumicatto, Salami Picante, Ciccioi Napoletano, Parmigiano Reggiano DOP & Aceite de Oliva Extravirgen.

PIZZAS ROJAS

PIZZA SALSICCIA E PEPERONI - 34

Una tradición Napoletana con Longaniza de Cerdo, Mozzarella di Bufala, Pimientos Rojos, Verdes & Amarillos, Pecorino Romano DOP, Albahaca Orgánica & Aceite de Oliva Extravirgen. **NOTA: Peperoni es Pimentón en Italiano.**



PIZZA CAPRICCIOSA - 34

Una de las más tradicionales Pizzas Italianas con Mozzarella di Bufala, Alcachofas Marinadas en Salmuera, Jamón Ahumado, Champiñones & Aceitunas Negras.

100%
ORGANICO



PIZZA TONNO E CIPOLLA - 40

Una Locura Tradicional Italiana hecha a la manera de Manganiello, Mozzarella di Bufala, Atún a la Parrilla Manganiello, Cebolla Roja, Pecorino Romano DOP, Aceite de Oliva Extravirgen. **NOTA: No usamos Atún en lata para esta receta.**



ALLA PUTANESCA - 38

Base de Pomodoro Pelato Italiano, Mozzarella di Bufala, Aceitunas Negras, Alcaparras, adición de Anchoas, Albahaca Orgánica, Pecorino Romano DOP & Aceite de Oliva Extravirgen.



PIZZE BIANCHE

PIZZA FRUTTI DI MARE - 48

Base de Ricotta, Mozzarella di Bufala, Calamares, Camarones, Langostinos, Mejillones, Pulpo y Almejas, Queso Pecorino DOP y Aceite de Oliva Extravirgen.

FUNGI E TARTUFFI - 48

Mezcla de Setas (Hongo Portobello, Orellanas & Champiñones), Parmigiano Reggiano DOP, Trufas Negras y Aceite de Oliva Extravirgen de Trufas.



QUATTRO FORMAGGI - 42

La Pizza Blanca más tradicional del mundo, Base de Queso Ricotta, Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano y Gorgonzola, con Albahaca Orgánica & Aceite de Oliva Extravirgen.



SALSICCIA, PATATE & PROVOLA - 38

Una Delicia Napoletana en nuestro restaurante, con Base de Queso Ricotta, Provola Affumicata, Longaniza de Cerdo, Papas Rústicas della Casa y Pecorino Romano DOP, con Albahaca Orgánica y Aceite de Oliva Extravirgen.

PESTO POMODORO - 34

Una Creación Italiana ya tradicional en nuestro restaurante, con Pesto Genovese (Pecorino, Parmigiano Reggiano, Albahaca Orgánica, Pinoli y Aceite de Oliva Extravirgen), Mozzarella di Bufala y Tomato Cherry.



PIZZAS BLANCAS

MORTADELLA & PISTACCHIO - 40

Nuestro Lanzamiento del Año, Única en Colombia, Base de Queso Ricotta, Mozzarella di Bufala, Mortadella di Bologna DOP, Pistachos Molidos, Albahaca Orgánica, Pecorino Romano DOP y Aceite de Oliva Extravirgen.

PERA GORGONZOLA - 38

Base de Queso Ricotta, Mozzarella di Bufala, Queso Gorgonzola, Peras Maduras y Pecorino Romano DOP, con Albahaca Orgánica y Aceite de Oliva Extravirgen.



ALLA CARBONARA - 38

Base de Yema de Huevo, Pecorino Romano DOP, Mozzarella di Bufala, Tocineta Ahumada a la plancha, con Albahaca Orgánica y Aceite de Oliva Extravirgen.



MIMOSA - 34

Desde las mejores pizzerias Napolitanas, con Crema de Leche, Queso Ricotta, Mozzarella di Bufala, Pecorino, Jamón Artesanal Ahumado, Maiz, Albahaca Orgánica y Aceite de Oliva Extravirgen.

RIPIENO NAPOLETANO - 40 Solo Aquí en Manganiello Pizzeria el típico Calzone Napoletano relleno de Queso Ricotta, Mozzarella di Bufala, Salami Picante, Pimienta Negra, Albahaca Orgánica, Pecorino Romano DOP & Aceite de Oliva Extravirgen.

PANINI SÁNDUCHES

ROAST BEEF - 44

El tradicional sánduche de Roast Beef en Manganiello, con Roast Beef, Queso Cheddar & Queso Parmigiano Fundidos, Lechuga y Tomates Orgánicos & Mostaza al vino, acompañado con Patate della Casa.

100%
ORGÁNICO

MORTADELLA - 44

El sánduche Italiano más conocido en Brasil, con Mortadella di Bologna DOP, Queso Cheddar Fundido, Mostaza al vino, acompañado con Patate della Casa.

MANGANIELLO - 44

Una locura de nuestro chef, con Prosciutto Crudo, Jamón Ahumado, Ciccioi Napolitano, Albahaca y Rúcula Orgánicas, Queso Provola, Parmigiano Reggiano y Pesto Genovese, Aceto balsamico di Modena IGP, acompañado con Patate della Casa.

100%
ORGÁNICO



DELLA CASA - 44

La combinación perfecta de Quesos y Carnes, con Queso Provola, Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, Salami Picante, Prosciutto crudo, Jamón Artesanal Ahumado y Ciccioi Napoletano, acompañado con Patate della Casa.

INSALATA E FOCACCIA

★ ALLA GRECA - 32

Desde el Mar Adriático en el Mediterraneo entre Italia y Grecia, Pepino Cohombro, Tomate Cherry & Cebolla Roja Orgánicos, Aceitunas Negras & Queso Feta.

Veggie
love 100%
ORGÁNICO 0%
GLUTEN

SALMONE AFFUMICATO - 40

Para los paladares más exquisitos, una deliciosa ensalada de Salmón ahumado en nuestra casa, con lechugas y rúcula orgánicas, almendras confitadas, Aceto Balsamico, Aceite de Oliva Extravirgen y Parmigiano Reggiano.

100%
ORGÁNICO 0%
GLUTEN



DELLA CASA - 32

La favorita de los Napolitanos, con Prosciutto Crudo, Rúcula y Tomate Cherry Orgánicos, Parmigiano Reggiano DOP y Aceite de Oliva Extravirgen.

100%
ORGÁNICO 0%
GLUTEN

CAPRESE - 28

Desde la Isla de Capri en la región Napolitana, con Mozzarella di Bufala, Albahaca, Tomate Cherry Orgánicos, Pecorino Romano DOP Romano DOP & Aceite de Oliva Extravirgen.

Veggie
love 100%
ORGÁNICO 0%
GLUTEN

★ ADICIONES ★

[Pizza, Pasta e Insalata]

Burrata.	20	Quesos.	7
Carnes.	7	Vegetales.	3



TU COMIDA NO
LLEVA CARNES
ANIMALES



TU COMIDA ES
LIBRE DE GLUTEN



TU PLATO ES HECHO
SEGÚN LA TRADICIÓN
Y ES DEMORADO



TU COMIDA LIBRE
DE LACTOSA



TU COMIDA TIENE
VEGETALES 100%
ORGÁNICOS



TU PLATO ES PICANTE
BASE PIMIENTA O
PEPERONCINO



PUEDES PEDIR
TU COMIDA
COMO ENSALADA

🌶️ Picante suave
🌶️🌶️ Picante medio
🌶️🌶️🌶️ Muy picante

TRATTORIA ITALIANA

By Paolo

PRIMO PIATTO

PRIMER PLATO

Benvenuti alla Italia, noi mangiamo la pasta **AL DENTE**: La pasta en Italia se come **AL DENTE**

PASTA ITALIANA [Spaghetti, Penne, Linguini, Senza Glutine, Gnocchi & Fettuccine]

ALLA CARBONARA - 36 ● 26

Una base de Yema de Huevo con Pecorino Romano DOP, Panceta Ahumada, Parmigiano Reggiano DOP & Aceite de Oliva Extravirgen.

DI LUCCA - 32 ● 22

Pomodoro Pelatto Italiano, Prosciutto Crudo, Prosciutto Cotto Afumicatto, Salami Picante, Ciccioi Napoletano, Parmigiano Reggiano DOP & Aceite de Oliva Extravirgen

FUNGI E TARTUFFI - 36 ● 26

Mezcla de Setas (Hongo Portobello, Orellanas & Champiñones), Parmigiano Reggiano DOP, Trufas Negras & Aceite de Oliva Extravirgen de Trufas.

PESTO GENOVESE - 30 ● 20

Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Albahaca Orgánica, Pinoli & Aceite de Oliva Extravirgen, Tomato Cherry & Albahaca Orgánicos.



RAGÙ NAPOLETANO - 30 ● 20

Salsa Ragù con Costilla de Cerdo Ahumada, Chorizo de Cerdo, Lomo de Cerdo y Pomodoro Pelatto Italiano cocinada y ahumada por seis (6) horas, Parmigiano Reggiano DOP & Aceite de Oliva Extravirgen.

RAGÙ BOLOGNESE - 30 ● 20

Salsa con Lomo Madurado de Res, pomodoro pelatto italiano en cocción lenta y ahumado por 6 horas, Parmigiano Reggiano DOP & aceite de oliva extravirgen

★ PRIMAVERA - 28 ● 18

Pasta tradicional de la Primavera Italiana de vegetales Orgánicos Cebolla Roja, Pimiento, Tomato Cherry, Zucchini Verde y Amarillo, Berenjenas & Maiz Dulce.

100%
ORGÁNICO 

★ ALL'AMATRICIANA - 32 ● 22

De las más tradicionales pastas Italianas, con Pomodoro Italiano, Guanciale di Maiale, Pecorino Romano DOP & Aceite de Oliva Extravirgen Picante.

★ ALLA NORCINA - 32 ● 22

Una Locura Tradicional Italiana con Crema di Ricotta, Salsiccia di Maiale, Parmigiano Reggiano DOP & Aceite de Oliva Extravirgen.

★ FRUTTI DI MARE - 44 ● 34

Base de Ricotta, Mozzarella di Bufala, Calamares, Camarones, Langostinos, Mejillones, Pulpo y Almejas, Queso Pecorino DOP y Aceite de Oliva Extravirgen.

ALLA PUTTANESCA - 32 ● 22

Pomodoro Pelatto Italiano, Aceitunas Negras, Alcaparras, adición de Anchoas, Albahaca Orgánica, Parmigiano Reggiano DOP y Aceite de Oliva Extravirgen

NAPOLETANA - 24 ● 14

Pomodoro Pelatto Italiano, Albahaca Orgánica y Aceite de Oliva Extravirgen de finas hierbas. 20

ALFREDO - 24 ● 14

Parmigiano Reggiano DOP, Burro y Aceite de Oliva Extravirgen.

RISOTTO



FRUTTI DI MARE - 48

Arroz Arboreo Italiano con una mezcla de Frutos del Mar, Langostinos U15, Camaron, Almejas Negras, Pulpo y Mejillones, Parmigiano Reggiano DOP, Perejil Orgánico, Vino Blanco & Aceite de Oliva Extravirgen de Ajo.

FUNGI - 34

Arroz Arboreo Italiano con una mezcla de Setas [Hongo Portobello, Orellanas y Champiñones], Parmigiano Reggiano DOP, Perejil Orgánico, Vino Blanco & Aceite de Oliva Extravirgen.

VERDURE - 28

Arroz Arboreo Italiano con Berenjena, Zucchini Verde, Zucchini Amarillo, Portobello, Tomato y Cebollas, todos Orgánicos y a la parrilla, Parmigiano Reggiano DOP, Vino Blanco & Aceite de Oliva Extravirgen.

100%
ORGÁNICO 

QUATTRO FORMAGGI - 34

Arroz Arboreo Italiano con una mezcla de Cuatro Quesos [Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP & Gorgonzola], Perejil Orgánico, Vino Blanco & Aceite de Oliva Extravirgen.

PESTO CALABRESE - 30

Arroz Arboreo Italiano con Pesto Calabrese, Salami Italiano Picante, Albahaca Orgánica, Parmigiano Reggiano DOP, Vino Blanco & Aceite de Oliva Extravirgen



TRATTORIA ITALIANA

By Paolo

SECONDO PIATTO

SEGUNDO PLATO

LASAGNA

PARMIGIANA DI MELANZANE - 30

Esto sería como una Lasagna pero en lugar de pasta lleva Berenjena Orgánica, con nuestra Salsa Napoletana, Mozzarella & Parmigiano Reggiano.

100% ORGANICO 

AL RAGÙ BOLOGNESE - 36

Salsa Ragù con Lomo de Res y Pomodoro Pelatto Italiano cocinada y ahumada por seis (6) horas, Queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP & Aceite de Oliva Extravirgen. Gratinado en nuestro Horno de Leña.

AL RAGÙ NAPOLETANO - 36

Salsa Ragù con Costilla de Cerdo Ahumada, Chorizo de Cerdo, Lomo de Cerdo y Pomodoro Pelatto Italiano cocinada y ahumada por seis (6) horas, Queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP & Aceite de Oliva Extra virgen. Gratinado en nuestro Horno de Leña.

VERDURE - 30

Berenjena, Zucchini Verde, Zucchini Amarillo, Portobello, Tomate y Cebollas, todos Orgánicos a la parrilla, Crema de Leche, Queso Mozzarella & Aceite de Oliva Extravirgen, Gratinado en nuestro Horno de Leña.



CARNI

CARNES

[Puedes elegir dos (2) guarniciones: Polenta Fritta, Puré de Papa, Patatine Fritte, Verdure Grigliate, Insalata della Casa] o puedes elegir una (1) Pasta Recomendada en lugar de las dos (2) guarniciones.

DI MARE - DE MAR

GAMBERI ALL'AGLIO - LANGOSTINOS AL AJILLO - 60

Suculenta Brochetta de Langostinos al Ajillo, acompañada de cualquiera de nuestras ensaladas.

 Pasta alfredo

POLPO GRIGLIATO - PULPO A LA PLANCHA [Puglia] - 60

Siempre en la mesa de la familia Manganiello, pulpo cocido y terminado a la parrilla, Lechuga, Rúcula y Tomate Orgánicos, Aceite de Oliva Extravirgen & Parmigiano Reggiano.

 Pasta primavera

FILETTO DI SALMONE - FILETE DE SALMÓN - 50

250 grs. de Salmón de captura salvaje a la plancha al Limón, Aceite de Oliva Extravirgen, acompañado de cualquiera de nuestras ensaladas.

 Pasta Pesto Genovese

TONNO GRIGLIATO - ATÚN A LA PLANCHA - 48

Una Preparación Simple y Exquisita con 250grs. de Filete de Atún a la plancha, con Aceite de Oliva Extravirgen, Sal & Pimienta.

 Pasta alla Puttanesca

DI TERRA - DE TIERRA

FILETTO DI MANZO AL PEPE - LOMO PIMIENTA - 52

250grs. Medallones de Lomo Madurado de Res a la Plancha en nuestra Espectacular Salsa a la Pimienta.

 Pasta al burro

FILETTO DI MANZO ALLA PIZZAIOLA - LOMO PIZZAIOLA [Campania] - 52

250grs. Medallones de Lomo Madurado de Res a la Plancha en nuestra Única Salsa napoletana, acompañada de Aceitunas & Alcaparras.

 Pasta al burro

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO - LOMO DE RES - 50

250 grs. Medallones de Lomo Madurado de Res a la Plancha con Aceite de Oliva Extravirgen, Sal & Pimienta.

 Pasta Panna e Gorgonzola

SUPREMA DI POLLO ALLA PARMEGIANA - MILANESA DE POLLO [Campania] - 38

Pechuga de Pollo gratinada con Parmigiano Reggiano DOP, Albahaca y Tomate Cherry Orgánicos & Aceite de Oliva Extravirgen.

 Pasta al burro

BIMBI

NIÑOS

MINI PIZZA - 18

Pizza Piccola con Pomodoro Pelato Italiano, Queso Mozzarella & Jamón Artesanal Ahumado.

NUGGETS DE POLLO - 18

Bandeja de Nuggets de Pollo bañados en Salsa Napolitana y acompañados con Papas della Casa.

DOLCI

POSTRES

By Paolo

NAPOLETANI NAPOLITANOS



BABA NAPOLETANO - 18

El Postre Más Tradicional y Famoso de los Napolitanos, que no puede faltar en ninguna Pizzería Napolitana, Baba Napolitano bañado en Salsa de Limoncello, acompañado con Chantilli & Salsa de Amarenas.

ANGIOLETTI DOLCI CON CIOCCOLATA CALDA - 18

Palitos de Masa de Pizza Fritos & Cubiertos con Azúcar Pulverizada acompañados de Salsa Nuestra Deliciosa Salsa de Chocolate Caliente.

RAVIOLI AL CIOCCOLATO - 20

Un Súper Raviolón relleno de crema de Chocolate y Acompañado con Gelato di Panna Italiano, Salsa de Chocolate, Crema Chantilli & Chips de Chocolate.

PIZZA NUTELLA - 20

El tradicional postre Napolitano, Pizza con Nutella, Fresas, Pera madura, Gelato di Panna Italiano, Salsa de Chocolate, Crema Chantilli & Nueces.

ITALIANI

ITALIANOS



PANNA COTTA - 15

La especialidad de nuestro chef Paolo, acompañado con Salsa de Frutos Rojos & Hierbabuena.

TIRAMISU - 18

Uno de los Postres más tradicionales de Italia, cubierto con Cocoa en Polvo y Azúcar Pulverizada.

AFFOGATO AL CAFÉ - 15

Un clásico de la gastronomía Italiana, con Gelato di Panna, nueces y un Caffè Espresso.

AFFOGATO AL CHOCOLATE - 20

Una variante muy tradicional, con Gelato di Panna, Chips de Chocolate y un Shot de Frangelico.

AFFOGATO AL LIQUORE - 20

Para los gustos difentes, con Gelato di Panna y puedes escoger entre Limoncello con Rayadura de Limón, Amaretto con Nueces o Baileys con granos de Café

LIQUORI DOLCI DIGESTIVOS

Limoncello.	20
Amaretto.	20
Frangelico.	20

CAFFÉ CAFE

Capuccino	8
Flat White	8
Macchiato	8
Espresso	5
Americano	5

BEBIDAS SUAVES

Limonada [Natural, Acerezada, Hierbabuena]	9
Soda Italiana [Frutos Rojos, Frutos Amarillos]	12
Bebidas Italianas San Pellegrino Gaseosas	9
Jugo Bambi	6
Acqua Panna	5
San Pellegrino	9
Jugo de mandarina	8

COCKTAIL - COCTÉLES *By Francesco***ITALIANI - Italianos**

Bellini	28
Limocello Spritz	28
Aperol Spritz	28
Campari Spritz	28
Campari Orange	28
Padrino	30
Negroni	30

INTERNACIONALES

Gin n' Tonic	28
Orgasmo	30
Margarita	28
Mojito Clásico	28

SANGRIA di Carleto
[Tinto, Blanca, Rosè]

Sangría Litro	75
Sangría 1/2 Litro	45
Sangría Copa	25

BIRRE - CERVEZA

Peroni	12
Stella Artois	12
Club Colombia	8

VINI - VINOS *By Vito***ITALIANI - Italianos**

Chianti classico reserva DOC.	260
Chianti classico DOC.	160
Chianti canasta DOC.	120
Prosecco DOC.	100
Pinot Grigio Italiano.	90
Bardolino Italiano.	75
Sangiovese Italiano.	75
Chardonnay Italiano.	75
Chianti Italiano.	75
Lambrusco Rosso.	70
Lambrusco Rosè.	70

CHILENI - Chilenos

Merlot Frontera.	65
Rosè Frontera	65

ARGENTINI - Argentinos

Malbec La Escondida Reserva.	100
Malbec La escondida.	65

SPAGNOLI - Españoles

Marques de Riscal Reserva.	180
Riscal Tempranillo.	100