



Antipasti

Chilean Cannolichi Esfera de machas a la parmesana	\$9.900
Cebiche del Giorno Cebiche con pesca del día y toque de palta .	\$8.900
Degustazione di Mare Selección de mariscos con quínoa, aceitunas y crema de palta.	\$10.900
Prosciutto e mango Prosciutto, mango, olivas, ricota y achicoria .	\$7.500
Funghi e Gorgonzola Champiñón relleno de gorgonzola, pumpernickel, puré de peras y reducción carmeneré .	\$8.500

Risotti

Capresse Bocconcini Vialone Nano con tomates cherry, mozzarella de búfala y pesto de albahaca.	\$9.500
Mare Monti Vialone Nano con camarón, champiñón y tocino "Bianchini" crocante, terminado con rúcula.	\$9.500
Rissoto de res al Funghi Vialone Nano, cubos de filete de res y champiñón parís.	\$9.900

Pasta

Fetuccini "Domvs Mare" Pasta fresca, pollo parmentiere con mortadela Turín "Bianchini" y habas al chardonay, terminado con crema y pesto de albahaca.	\$8.900
Papardelle Vitello Pasta fresca, plateada braseada, cebolla morada y tomates cherrys con toque cremoso.	\$9.900
Sorrentino di Salmone Pasta fresca rellena de salmón ahumado queso crema y eneldo, con Ragú de ostión, camarón y tierra de chorizo.	\$10.500
Mezzaluna di zucca al tartufo bianco Pasta fresca rellena de puré de zapallo a la trufa blanca, con vegetales del día y emulsión de salvia.	\$7.900





Insalate

Funghi e agrumi	\$7.500
Mix de hojas verdes, cítricos, champiñón, anillos de cebolla, queso crema y nuez.	
Caprese	\$8.900
Mozzarella de búfala italiano, tomate cherry, rúcula y pesto de albahaca.	

Carni

Filetti di Manzo	\$12.500
Filete de res sobre reducción de carmenere, gnocchi de sémola casero con queso azul, terminado en caponata.	
Anatra fruti di bosco	\$13.500
Pato confitado, salsa de frutos rojos, puré de zapallo en 5 especies y zuchinni grillé.	

Pesci

Merluza Austral	\$10.900
Merluza grillada, acompañada con canelón de pastel de jaibas en cocción mixta, sobre coulis de zanahorias y ensalada de manzanas, apio.	
Chilean Salmone	\$10.900
Salmón fresco de Puerto Montt en cocción unilateral, quínoa colorada, arvejas y tomates confit y glasé de naranjas al jengibre.	

Dolci

Volcán di ccioco	\$3.900
Volcán de chocolate, ragú de berries y helado.	
Parfait de whiskey y helado de coco	\$3.800
Parfait de tennessee whiskey de miel, relleno de piña, helado artesanal de coco, arena de chocolate blanco y salsa de maracuyá.	
Pere Milanese	\$3.500
Peras al azafrán, galleta al jengibre, frosting de gorgonzola y helado.	
Insalate di fruti	\$3.900
Selección de frutas de estación.	
Crema bruleé rosmarino	\$3.700
Clásico postre francés perfumado al romero con sorbete.	
Panna cotta di arandanós	\$3.500
Panna cotta de arándanos, sorbete y salsa.	
Gelato del Giorno	\$2.900
Degustación de nuestros helados artesanales (consultar sabores disponibles)	



Per bambini

Menú niños	\$6.900
Milanesa de pollo con arroz y ensalada verde.	

Caffé y Té

Ristretto	\$2.100
Espresso	\$2.300
Capuccino	\$2.500
Té Variedades	\$1.900
Infusiones Variedades	\$1.900

Bebidas y Jugos

Coca Cola	\$1.900	Nordic Ginger Ale	\$1.900
Coca Cola Light/Zero	\$1.900	Nordic Ginger Ale zero	\$1.900
Sprite	\$1.900	Nordic Tónica	\$1.900
Sprite Zero	\$1.900	Agua Mineral Puyehue (Con y sin gas)	\$1.900
Fanta	\$1.900	Jugos Naturales	\$2.300

Cervezas

Heineken	\$2.500	Austral Lager	\$2.900
Corona	\$2.500	Austral Calfate	\$2.900
Budweiser	\$2.500	Austral Yagán Dark	\$2.900
Stella Artois	\$2.500	Kuntsmann Lager	\$2.900
Cusqueña	\$2.500	Kuntsmann Torobayo	\$2.900
		Kuntsmann Miel	\$2.900