

B O T T E G A



R I V O L I





# NUESTRAS SUGERENCIAS

## ANTIPASTI

MEZZA BURRATA CON BRESAOLA Y ACETO TRUFADO	\$17.900
ANTIPASTO RIVOLI VEGETARIANO	\$15.900
CARPACCIO MIX DE PESCADO	\$14.900
FOCACCIA MOZZARELLA, QUESO CABRA Y TOMATE SECO	\$15.900
VITELLO TONNATO	\$15.900
CARPACCIO DE PULPO	\$14.900
CARPACCIO DE CARNE CON ACETO TRUFADO	\$14.900
TORTELLINI IN BRODO	\$10.900

## FONDO

### **LASAGNA**

LASAGNA MASA ESPINACA CON POMODORO MOZZARELLA ALBAHACA	\$13.900
--	----------

### **PASTA SECA**

PACCHERI ALLA GRICIA CON GUANCIALE E RICOTTA AL PEPE	\$15.900
--	----------

### **PASTA FRESCA**

STROZZAPRETTI FUNGHI PORCINI A LA CREMA	\$16.900
---	----------

FETTUCCINE DE TINTA DE CALAMAR CON CREMA, POMODORO Y CAMARONES	\$16.900
--	----------

TAGLIOLINI HABAS, PARMESANO D.O.P Y PECORINO	\$15.900
--	----------

### **GNOCCHI**

GNOCCHI CREMA PARMESANO CON SPECK	\$15.900
-----------------------------------	----------

### **RISOTTO**

RISOTTO ZAFFERANO CON LANGOSTINOS	\$18.900
-----------------------------------	----------



# NUESTRAS SUGERENCIAS

## **PASTA RELLENA**

RAVIOLI DE TINTA DE CALAMAR RELLENO DE JAIBA CON MARISCOS SALTEADOS	\$18.900
RAVIOLI RELLENO DE CONFIT DE PATO CON MANTEQUILLA PARMESANO O SALSA OPORTO	\$17.900
RAVIOLI RELLENO DE RICOTTA TRUFA CON MANTEQUILLA Y GRANA PADANO D.O.P	\$17.900

## **PESCADOS Y CARNES \$17.900**

PESCE AL PROSECCO CON ENSALADA O PAPAS AL HORNO	
ALBÓNDIGA DE CARNE DE FILETE ALL 'ARRABBIATA CON FUSILLI	
ALBÓNDIGA CON PANCETA ARROTOLATA Y PASTA A LA MANTEQUILLA	
LOMO VETADO DE CERDO AI FUNGHI PORCINI CON GNOCCHI	
PESCADO A LA SAL ACOMPAÑADO CON ENSALADA O PASTA A LA MANTEQUILLA	
GARRÓN DE CORDERO AL ROMERO CON PAPAS AL HORNO	<b>\$19.900</b>



# APERITIVI

<b>APEROL SPRITZ /MEDITERRANEO</b>	<b>\$7.900 /\$8.900</b>
<b>LAMBRUSCO SPRITZ</b>	<b>\$8.900</b>
<b>LIMOCELLO SPRITZ</b>	<b>\$9.200</b>
<b>BELLINI</b>	<b>\$7.900</b>
<b>CAMPARI TÓNICA</b>	<b>\$7.900</b>
<b>NEGRONI RIVOLI / RISTRETTO / FRENCHIE / SBAGLIATO</b>	<b>\$7.900</b>
<b>MARTINIDRY</b>	<b>\$6.900</b>
<b>AMARETTO SOUR</b>	<b>\$6.900</b>
<b>SAINT GERMAIN / SAINT GERMAIN MARGARITA</b>	<b>\$9.900</b>
<b>RAMAZZOTTI TRADICIONAL / RAMAZZOTTI VIOLETTO</b>	<b>\$7.900</b>
<b>VODKATONIC</b>	<b>\$7.900</b>
<b>GIN TONIC VESUVIO (GIN, LIMONCELLO Y TONICA)</b>	<b>\$9.200</b>
<b>PISCO SOUR   CATEDRAL</b>	<b>\$6.900/ \$8.900</b>
<b>GARIBALDI (CAMPARI, POMELO, NARANJA Y SODA)</b>	<b>\$7.900</b>
<b>COPA DE SANGRÍA</b>	<b>\$7.900</b>
<b>TOM COLLINS</b>	<b>\$7.900</b>
<b>MANHATTAN</b>	<b>\$6.900</b>
<b>MOJITO</b>	<b>\$7.900</b>
<b>WHISKY SOUR</b>	<b>\$6.900</b>
<b>MOJITO RIVOLI</b>	<b>\$7.900</b>
<b>CLAVO OXIDADO</b>	<b>\$7.900</b>





# ANTIPASTI

## POLIPO ALLA GRIGLIA CON COUS COUS

*Pulpo a la Parrilla con cous cous salteado con cebollín y salsa de soya*

**\$18.900**

## MOZZARELLA SFIZIOSA

*Mozzarella con mix verde, tomate , prosciutto*

**\$14.900 / \$18.900**

## MOZZARELLA AL FORNO

*Mozzarella al horno con jamón crudo y salsa de tomate*

**\$14.900 / \$16.900**

## MISTO DI FORMAGGI E AFFETTATI

*Quesos artesanales y fiambres italianos*

**\$25.900**

## SCAMORZA PROSCIUTTO CRUDO

*Provoleta hecha en casa al horno con jamón crudo*

**\$14.900**

# INSALATE

## FIOCCHI DI RICOTTA E SALMONE

*Mix de lechugas, rúcula, ricota, salmón ahumado, tomate y parmesano*

**\$14.900**

## INSALATA DELL'ORTO

*Mix de lechugas, rúcula, tomate seco, aceitunas, mozzarella y parmesano*

**\$14.900**

# ZUPPE & BRODI

## STRACCIATA

*Caldo con huevo, parmesano y perejil*

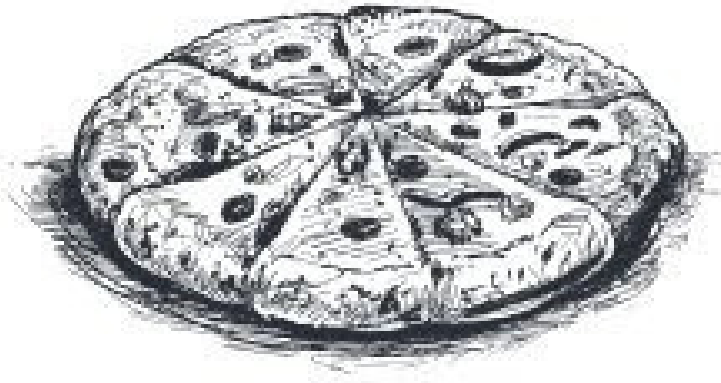
**\$7.900**

## MINISTRONE

*Sopa de verduras*

**\$9.900**





# PIZZE

## **FOCACCIA MOZZARELLA E CIPOLLE**

**\$13.900**

*Masa de pizza delgada con mozzarella y cebolla*

## **FOCACCIA RIVOLI**

**\$14.900**

*Masa de pizza delgada con tomate natural, rúcula y mozzarella fresca*

## **PIZZA PARMIGIANA**

**\$13.900**

*Salsa de tomate, mozzarella, tomate natural, parmesano y albahaca*

## **PIZZA PROSCIUTTO CRUDO**

**\$14.900**

*Salsa de tomate, mozzarella, jamón crudo y rúcula*

# CROSTINI & BRUSCHETTE

## **BRUSCHETTA POMODORO**

**\$8.900**

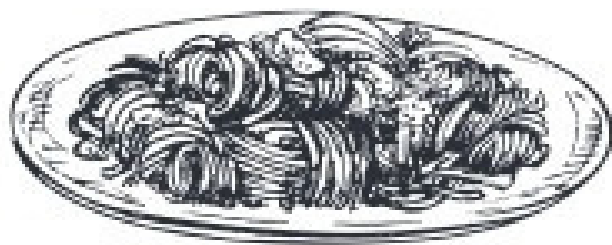
*Pan toscano al horno con tomate y ajo*

## **CROSTINO PROSCIUTTO CRUDO**

**\$9.500**

*Pan toscano al horno con mozzarella y jamón crudo*





# PASTA FRESCA

## **SPAGHETTI FATTI IN CASA RAGÚ E RICOTTA**

*Salsa de tomate con carne y ricotta*

**\$13.900**

## **SPAGHETTI FATTI IN CASA CARBONARA**

*Huevo, Pecorino, Parmesano y guanciale*

**\$14.900**

## **FETTUCCINE PUTTANESCA**

*Salsa de tomate picante suave, anchoas y alcaparras*

**\$14.900**

## **PAPPARDELLE FUNGHI PORCINI**

*Parppardelle al huevo con oliva o crema y porcini*

**\$16.900**

## **PAPPARDELLE SUGO DI COSTOLETTE**

*Salsa de tomate con trozos de asado de tira*

**\$15.900**

## **BIGOLI CACIO E PEPE**

*Queso de oveja, parmesano y pimienta negra*

**\$15.900**

## **TAGLIOLINI FRUTTI DI MARE**

*Salsa de tomate, almejas, calamares, choritos y colitis de camarones*

**\$15.900**

# PASTA ASCIUTTA

## **PENNE ALLA VODKA**

*Salsa de tomate, tocino, vodka y un toque de crema*

**\$15.900**

## **PENNE ALL'ARRABBIATA**

*Salsa de tomate picante*

**\$13.900**

# PASTA RIPIENA

*La Mayoría de las Pastas tienen Ricotta*

## **CAPPELLACCI DI ZUCCA BURRO E SALVIA**

*Pasta rellena con zapallo camote y ricotta con mantequilla y salvia*

**\$15.900**

## **RAVIOLI DI VERDURE CON SALSA DI NOCI**

*Pasta rellena de verdura y ricotta con salsa de nueces*

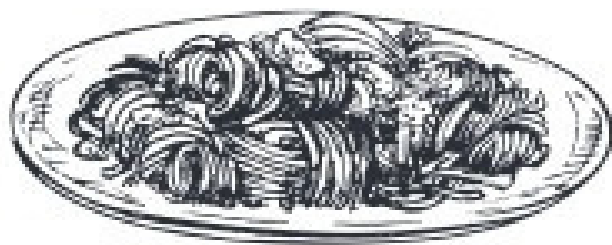
**\$16.900**

## **RAVIOLI DI ZUCCA E FORMAGGIO DI CAPRA PANNA E PARMIGGIANO**

*Pasta rellena de queso de cabra y zapallo camote con crema y parmesano*

**\$16.900**





### **MEZZELUNE DI ABBACCHIO RUCULA E FUNGHI**

**\$16.900**

*Pasta rellena de cordero con champiñones y rúcula salteada en aceite de oliva y vino blanco*

### **MEZZELUNE FUNGHI RUCOLA GAMBERETTI**

**\$15.900**

*Pasta rellena de champiñones, rúcula y camarones salteados en vino blanco y perejil*

### **CAPPELLACCI GORGONZOLA E SPINACI BURRO E PARMIGGIANO**

**\$15.900**

*Pasta rellena de queso azul y espinacas con mantequilla y salvia*

## **LASAGNE & CANNELLONI**

### **LASAGNA CLASSICA**

**\$14.900**

*Salsa de tomate con carne, salsa blanca y mozzarella*

### **CANNELLONI DI RICOTTA E VERDURA**

**\$14.900**

*Pasta rellena con ricotta y verdura con salsa blanca y salsa de tomate*

## **GNOCCHI**

### **GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI GNOCCHI**

**\$14.900**

*Salsa cuatro quesos, ricotta, parmesano, queso azul y mozzarella*

### **VACCINARA**

**\$15.900**

*Salsa de tomate y cola de buey*

### **GNOCCHI AMATRICIANA**

**\$14.900**

*Salsa de tomate, toque de tocino y ají*

## **RISOTTO**

### **RISOTTO GAMBERETTI**

**\$17.900**

*Arroz arbóreo, colitas de camarón en salsa rosa*

### **RISOTTO VINO ROSSO E FUNGHI**

**\$16.900**

*Arroz arbóreo, vino cabernet y champiñones*

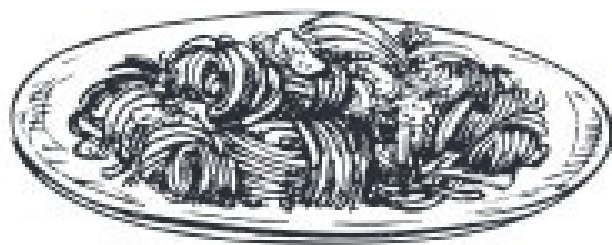
### **RISOTTO FRUTTI DI MARE**

**\$17.900**

*Arroz arbóreo, salsa de tomate y mariscos*







# CARNE & CONTORNI

**SCALOPPINE AL MARSALA CON GNOCCHI AL BURRO** **\$16.900**

*Carne delgada de filete con salsa de vino añejo (agridulce) con gnocchi a la mantequilla*

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PATATE ARROSTO** **\$16.900**

*Carne delgada de filete con salvia, jamón crudo, salsa de vino blanco con papas al horno*

## PESCE DEL GIORNO

*Preguntar por el pescado del día y su preparación*

## PASTA SIN GLUTEN & INTEGRAL

*Preguntar por preparaciones*

## PIATTI VEGANI

**CROSTINO MOZZARELLA PIMENTON** **\$9.100**

**BRUSCHETTA POMODORO** **\$8.900**

**FOCACCIA MOZZARELLA CON TOMATE SECO RUCULA** **\$13.900**

**PIZZA MOZZARELLA Y VERDURAS DE ESTACION** **\$13.900**

**GNOCCHI BOLOGNESA DE SOYA** **\$14.900**

**GNOCCHI POMODORO MOZZARELLA** **\$14.900**

**GNOCCHI VERDURAS SALTEADAS** **\$14.900**

**PASTA SECA CON LENTEJAS ESTOFADAS** **\$13.900**

**PASTA SECA CON GARBANZOS** **\$13.900**

**RISOTTO VINO ROSSO CHAMPIÑONES VEGANO** **\$16.900**





# VINI & PROSECCO ITALIANI

<b>CHIANTI RISERVA</b>	<b>\$31.900</b>
<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>\$27.000</b>
<b>PILUNA PRIMITIVO</b>	<b>\$32.000</b>
<b>OTELLO</b>	<b>\$39.000</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b>	<b>\$140.000</b>
<b>ROSSO DI MONTALCINO</b>	<b>\$42.000</b>
<b>PROSECCO ASTORIA</b>	<b>\$27.000</b>
<b>PROSECCO GREGOLETTO SUPERIORE EXTRA DRY</b>	<b>\$33.000</b>
<b>PROSECCO BELLSTAR</b>	<b>\$27.000</b>
<b>LAMBRUSCO</b>	<b>\$27.000</b>
<b>NEGRO AMARO ROSATO</b>	<b>\$24.000</b>

# BIRRE ITALIANE

<b>ITALIANA MENABREA, PERONI</b>	<b>\$4.900</b>
<b>ITALIANA ROCK AND ROLL, NAZIONALE</b>	<b>\$5.500</b>

# BIBITE

<b>AGUAS ITALIANAS EGERIA 500CC</b>	<b>\$3.600</b>
-------------------------------------	----------------





# VINI IN COPA

<b>COPA DE VINO DE LA CASA RESERVA   EN  CA / PN / CS / ML / CH / SB MALBEC</b>	<b>\$4.700</b>
<b>COPA DE VINO GRAN RESERVA COPA CHIANTI</b>	<b>\$5.900</b>
<b>COPA LAMBRUSCO</b>	<b>\$6.100</b>
<b>COPA PINOT GRIGIO</b>	<b>\$6.900</b>
<b>COPA PROSECCO</b>	<b>\$5.900</b>
	<b>\$6.500</b>

# VINI

<b>UNDURRAGA TH</b> <i>SY / PN / CA / ML / CS</i>	<b>\$24.900</b>
<b>UNDURRAGA TH</b> <i>MONTEPULCIANO ENSAMBLAJE</i>	<b>\$24.900</b>
<b>SANTA EMA GRAN RVA</b> <i>CS / CA / ML</i>	<b>\$21.900</b>
<b>KOYLE SINGLE VINEYARD</b> <i>CA-CS</i>	<b>\$22.900</b>
<b>CARABANTES</b> <i>SY</i>	<b>\$44.900</b>
<b>PARCELA 7</b> <i>ENSAMBLAJE</i>	<b>\$28.900</b>
<b>PEREZ CRUZ LIMITED EDITION</b> <i>CA</i>	<b>\$36.900</b>
<b>SANTA EMA 60/40 ENSAMBLAJE</b>	<b>\$20.900</b>
<b>CASAS DEL BOSQUE RVA SB   CH / CA /CS</b>	<b>\$20.900</b>





**CORRALILLO WINEMAKERS**

**\$26.900**

*ENSAMBLAJE*

**COYAM**

**\$44.900**

*ENSAMBLAJE*

**½ SANTA EMA SELECT TERROIR CA /**

**\$7.100**

*ML | CS | SB | CH*

**MONTES ALPHA**

**\$30.900**

*CS | CA | ML | MALBEC*

**VILLARD EXPRESSION**

**\$21.900**

*PN/ SB*

**VILLARD RAMATO PINOT GRIGIO**

**\$24.900**

**SIDERAL ( BLEND) 375 Y 750**

**\$29.900/54.900**

## ESPUMOSO NACIONAL

**VIÑA MAR BRUT UNIQUE**

**\$13.900**

**VIÑA MAR BRUT**

**\$12.900**

**VIÑA MAR EXTRA BRUT**

**\$14.900**

## BIRRE

**AUSTRAL CALAFATE, AUSTRAL**

**\$4.800**

**LAGER HEINEKEN CERVEZA CERO**

**\$4.800**

**COORS ORIGINAL**

**\$4.800**

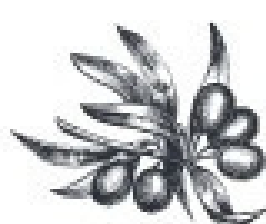
## BIBITE

**JUGO, BEBIDA REFRESCANTE , TÉ**

**\$4.500**

**HELADO BEBIDAS**

**\$2.800**





# CAFFÉ

<b>CAFFÉ</b>	<b>\$2.800</b>
<b>TÉ</b>	<b>\$2.800</b>
<b>MACCHIATO   CORTADO</b>	<b>\$2.900</b>
<b>CAFÉ DOBLE   CAFÉ CORTADO   CAPPUCINO</b>	<b>\$3.800</b>

# DIGESTIVI

<b>LIMONCELLO</b>	<b>\$6.900</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>\$7.900</b>
<b>DRAMBUIE</b>	<b>\$6.900</b>
<b>AMARETTO</b>	<b>\$6.900</b>
<b>GRAPPA AMARONE - CHARDONNAY - GEWÛRTRAMINER</b>	<b>\$11.900</b>
<b>GRAPPA DE LA CASA</b>	<b>\$8.900</b>
<b>MONTENEGRO</b>	<b>\$6.900</b>
<b>GLENFEDDICH 12 AÑOS</b>	<b>\$13.900</b>
<b>AMARO TORINO</b>	<b>\$7.900</b>
<b>VERMOUTH TORINO</b>	<b>\$7.900</b>
<b>HENNESSY V.S.O.P</b>	<b>\$13.900</b>
<b>OPORTO FERREIRA</b>	<b>\$7.900</b>
<b>CYNAR</b>	<b>\$6.900</b>
<b>J.WALKER ETIQUETA NEGRA</b>	<b>\$8.900</b>
<b>J. WALKER ETIQUETA ROJA</b>	<b>\$6.900</b>





# DOLCI

## GELATO

*Chocolate, chocolate sin azúcar, pistacho, vainilla, zabaione, amaretto, nocciola, limón, frambuesa, maracuyá, miel, canela* **\$5.500**

**FLAN DE LECHE CON GELATO DE VAINILLA \$6.900**

**PANNA COTTA CON SALSA FRUTOS \$6.900**

**ZUPPA INGLESA \$6.900**

**TIRAMISU \$6.500**

**DOLCE DI NUTELLA \$6.900**

**VOLCAN DE MANJAR CON GELATO DE VAINILLA \$6.900**

**POSTRE TIBIO DE CHOCOLATE RIVOLI CON GELATO \$6.900**

**VAINILLA TORTA HELADA DE MANJAR CON NUECES \$6.900**

**GELATO DE CANELA CON MANZANA ACARAMELADA \$6.900**

**GELATO DE LIMON CON SHOT DE VODKA \$7.100**

**CANNOLO SICILIANO CON GELATO DE PISTACCHIO \$6.900**

**DOLCE DI ZUCCA CON GELATO DE AMARETTO \$6.900**

**CIOCCOLATO AFFOGATO AL CAFFÉ \$7.100**

**BISCOTTI FATTI IN CASA (GALLETAS) \$3.900**

**BROWNIE DE CHOCOLATE VEGANO CON SALSA DE FRUTOS \$6.900**

**DEL BOSQUE**



