

B O T T E G A



RIVOLI





NUESTRAS SUGERENCIAS

ANTIPASTI

MEZZA BURRATA CON BRESAOLA Y ACETO TRUFADO	\$17.900
ANTIPASTO RIVOLI VEGETARIANO	\$16.900
CARPACCIO MIX DE PESCADO	\$14.900
FOCACCIA MOZZARELLA QUESO DE CABRA Y PESTO	\$15.900
VITELLO TONNATO \$ 15.900 CARPACCIO DE PULPO	\$ 14.900
CARPACCIO DE CARNE CON ACETO TRUFADO	\$14.900
RICOTTA o MOZZARELLA,PROSCIUTTO ALCACHOFAS BABY Y TOMATE SECO	\$15.900
PARMIGIANA DI MELANZANE	\$11.900

FONDO

LASAGNA

LASAGNA MASA ESPINACA CON POMODORO MOZZARELLA ALBAHACA \$14.900

PASTA FRESCA

PACCHERI ALLA GRICIA CON GUANCIALE E RICOTTA AL PEPE	\$15.900
STROZZAPRETTI AMATRICIANA CON N DUJA CALABRESE	\$16.900
FETTUCCINE DE TINTA DE CALAMAR CON CREMA, POMODORO Y CAMARONES	\$16.900
TAGLIOLINI HABAS, PARMESANO D.O.P Y PECORINO	\$15.900
BIGOLI CACIO E PEPE CON RALLADURA DE LIMON	\$15.900
FETTUCCINE VERDI (SPIRULINA) CON PESTO, CAMARONES Y ZUCCHINE	\$14.900

GNOCCHI \$15.900

GNOCCHI CREMA PARMESANO CON SPECK
GNOCCHI CON RAGÚ DE CORDERO

RISOTTO

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



NUESTRAS SUGERENCIAS

PASTA RELLENA

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

PESCADOS Y CARNES \$17.900

PESCE CON ENSALADA O PAPAS AL HORNO
AL PROSECCO
A LA SAL
A LA SICILIANA
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
SCALOPPINE CON POMODORINE E RUCULA CON PATATE
GARRÓN DE CORDERO AL ROMERO CON PAPAS AL HORNO \$22.900



APERITIVI

PENICILLIN RIVOLI \$7.900

Whisky Johnnie Walker Red, jugo de limón, miel, extracto de jengibre.

FRESCO PASION \$6.900

Ron Pampero Especial, pulpa de maracuyá, jugo de limón, hojas de menta.

FRENCH 75 \$8.900

Gin Tanqueray London Dry, jugo de limón y espumante prosseco

NEGRONI \$7.900

Gin Tanqueray, Vermouth Rosso Y Campari

NEGRONI RIVOLI / RISTRETTO / FRENCHIE / SBAGLIATO \$7.900

Gin , Campari y Cynar

Gin , Campari , Vermouth Rosso y Aromatizado con Café

Gin , Campari , Vermouth Rosso y Saint Germain

Espumoso , Campari y Vermouth Rosso

BRAMBLE RIVOLI \$8.900

Gin Tanqueray Royale, jugo de limón y licor de cassis

MINT JULEP \$ 8.900

Bourbon Bulleit, hojas de menta ligeramente endulzado

ESPRESSO MARTINI RIVOLI \$8.900

Vodka Smirnoff, espresso y licor de naranja

APEROL SPRITZ \$7.900

Aperol, espumante prosseco y agua con gas

SPRITZ MEDITERRANEO \$8.900

Martini Fiero, San Germain , Espumoso y agua con gas





APERITIVI

LAMBRUSCO SPRITZ \$8.900

Lambrusco, ginger ale y aperol

LIMOCELLO SPRITZ \$9.200

Limoncello, prosecco y agua con gas

VINO BLANCO FRIZZANTE SPRITZ \$6.900

CAMPARI TÓNICA \$7.900

Campari y agua tónica

MARTINIDRY \$6.900

Gin , vermouth dry

AMARETTO SOUR \$ 6.900

Amaretto, jugo de limón y goma

SAINT GERMAIN / SAINT GERMAIN MARGARITA \$9.900

Saint Germain, prosecco y agua con gas

Saint Germain , Tequila y jugo de limon

MARGARITA \$ 7.900

Tequila blanco, Jugo de limón y licor de naranja

MOSCOW MULE / BERRY MULE \$ 8.900

Vodka Smirnoff, jugo de limón y ginger beer

BELLINI \$ 7.900

Conserva de durazno, prosecco





APERITIVI

RAMAZZOTTI TRADICIONAL / RAMAZZOTTI VIOLETTO \$ 7.900

Ramazzotti, prosecco y Agua con gas

VODKATONIC \$ 7.900

Vodka Smirnoff y agua tonica

GIN TONIC VESUVIO (GIN, LIMONCELLO Y TONICA) \$ 9.900

Gin Tanqueray, Limoncello y agua tónica

PISCO SOUR | CATEDRAL \$6.900 / \$8.900

Pisco Peruano, jugo de limón y goma

GARIBALDI \$ 7.900

Campari , jugo de pomelo

COPA DE SANGRÍA \$ 7.900

Vino tinto, licor de naranja, ginger ale y cinzano

TOM COLLINS \$ 7.900

Gin Tanqueray, jugo de limón, azúcar y agua con gas

MANHATTAN \$ 6.900

Bourbon Bulleit, vermouth rosso

MOJITO \$7.900

Ron Pampero Blanco, limón, azúcar, hojas de menta y agua con gas

WHISKY SOUR \$ 6.900

Whisky Johnnie Walker Red, jugo de limón y goma

CLAVO OXIDADO \$7.900

Whisky Johnnie Walker Red, Licor Drambuie





ANTIPASTI

POLIPO ALLA GRIGLIA CON COUS COUS <i>Pulpo a la Parrilla con cous cous salteado con cebollín y salsa de soya</i>	\$18.900
RICOTTA, SALMÓN AHUMADO Y TOMATE SECO	\$16.900
MOZZARELLA SFIZIOSA <i>Mozzarella con mix verde, tomate , prosciutto</i>	\$15.900 / \$18.900
MOZZARELLA AL FORNO <i>Mozzarella al horno con jamón crudo al horno y salsa de tomate</i>	\$14.900 / \$16.900
MISTO DI FORMAGGI E AFFETTATI <i>Quesos artesanales y fiambres italianos</i>	\$25.900
SCAMORZA PROSCIUTTO CRUDO <i>Provoleta hecha en casa al horno con jamón crudo</i>	\$14.900

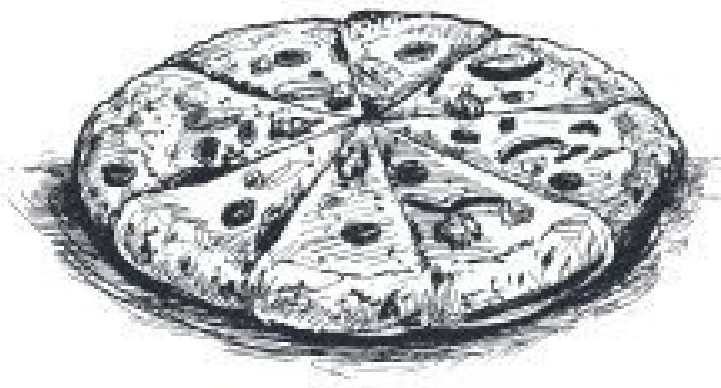
INSALATE

FIOCCHI DI RICOTTA E SALMONE <i>Mix de lechugas, rúcula, ricota, salmón ahumado, tomate y parmesano</i>	\$14.900
INSALATA DELL’ORTO <i>Mix de lechugas, rúcula, tomate seco, aceitunas, mozzarella y parmesano</i>	\$14.900

ZUPPE & BRODI

STRACCIATA <i>Caldo con huevo, parmesano y perejil</i>	\$7.900
MINISTRONE <i>Sopa de verduras</i>	\$9.900





FOCACCIA

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

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 ASCIUTTA

PENNE ALLA VODKA

\$15.900

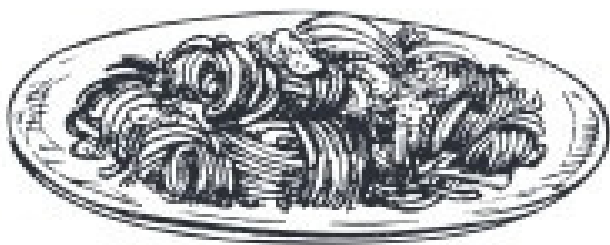
Salsa de tomate, tocino, vodka y un toque de crema

PENNE ALL'ARRABBIATA

\$13.900

Salsa de tomate picante





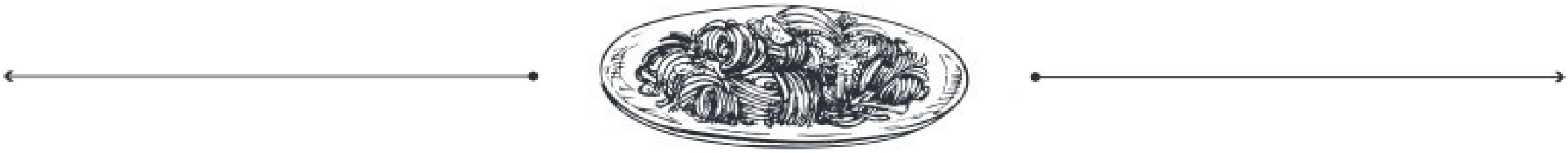
PASTA FRESCA

SPAGHETTI FATTI IN CASA RAGÚ E RICOTTA <i>Salsa de tomate con carne y ricotta</i>	\$13.900
FETTUCCINE PUTTANESCA <i>Salsa de tomate picante suave, anchoas y alcaparras</i>	\$14.900
PAPPARDELLE FUNGHI PORCINI <i>Parppardelle al huevo con oliva o crema y porcini</i>	\$16.900
PAPPARDELLE SUGO DI COSTOLETTE <i>Salsa de tomate con trozo de asado de tira</i>	\$15.900
BIGOLI CACIO E PEPE <i>Queso de oveja, parmesano y pimienta negra</i>	\$15.900
TAGLIOLINI FRUTTI DI MARE <i>Salsa de tomate, calamares, choritos y camarones</i>	\$15.900
FETTUCCINE DE TINTA DE CALAMAR CON CREMA, POMODORO Y CAMARONES	\$16.900
TAGLIOLINI HABAS, PARMESANO D.O.P Y PECORINO	\$15.900
SPAGHETTI FATTI IN CASA CARBONARA <i>Huevo,Pecorino,Parmesano y guanciale</i>	\$14.900

PASTA RIPIENA

CAPPELLACCI DI ZUCCA BURRO E SALVIA <i>Pasta rellena con zapallo camote y ricotta con mantequilla y salvia</i>	\$15.900
RAVIOLI DI VERDURE CON SALSA DI NOCI <i>Pasta rellena de verdura y ricotta con salsa de nueces</i>	\$16.900
RAVIOLI DI ZUCCA E FORMAGGIO DI CAPRA PANNA E PARMIGGIANO <i>Pasta rellena de queso de cabra y zapallo camote con crema y parmesano</i>	\$16.900
RAVIOLI DE TINTA DE CALAMAR RELLENO DE JAIBA CON MARISCOS SALTEADOS	\$18.900
RAVIOLI RELLENO DE RICOTTA TRUFA CON MANTEQUILLA Y GRANA PADANO D.O.P	\$17.900





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

\$14.900

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

GNOCCHI 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

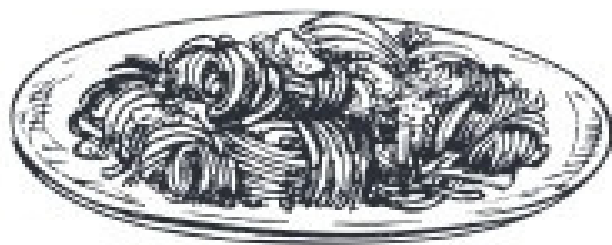
Arroz arbóreo, vino cabernet y champiñones

RISOTTO FRUTTI DI MARE

\$17.900

Arroz arbóreo, salsa de tomate y mariscos





CARNE & CONTORNI

SCALOPPINE AL MARSALA CON GNOCCHI AL BURRO
Carne delgada de filete con salsa de vino añejo (agridulce) con gnocchi a la mantequilla

\$17.900

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PATATE ARROSTO
Carne delgada de filete con salvia, jamón crudo, salsa de vino blanco con papas al horno

\$17.900

PESCE DEL GIORNO

Preguntar por el pescado del día y su preparación

PASTA SIN GLUTEN & INTEGRAL

Preguntar por preparaciones

PIATTI VEGANI

BRUSCHETTA POMODORO	\$8.900
FOCACCIA MOZZARELLA CON TOMATE SECO RUCULA	\$13.900
RAVIOLI VEGANO RELLENO DE VERDURAS	\$15.900
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
CANNELLONI VEGANO CON SALSA POMODORO	\$15.900





VINI & PROSECCO ITALIANI

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

BIRRE ITALIANE

PERONI	\$4.900
ROCK AND ROLL, NAZIONALE, MENABREA	\$5.900

BIBITE

AGUA EGERIA 500CC CON Y SIN GAS	\$3.700
CHINOTTO	\$4.000

GRANDES VINOS

SANTA EMA CATALINA ENSAMBLAJE CS/CA/CF	\$57.900
UNDURRAGA ALTAZOR ENSAMBLAJE CS/CA/CARIGNAN	\$83.900
VILLARD TANAGRA SYRA	\$69.900
VIK LA PIU BELLE ENSAMBLAJE (CA-CS-CF)	\$98.900





VINO POR COPA

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

VINI

½ SANTA EMA SELECT TERROIR <i>CA ML CS SB CH</i>	\$7.900
UNDURRAGA TH <i>SY PN CA ML CS</i>	\$24.900
UNDURRAGA TH <i>MONTEPULCIANO ENSAMBLAJE</i>	\$24.900
SANTA EMA GRAN RVA <i>CS CA ML</i>	\$21.900
KOYLE SINGLE VINEYARD <i>CA-CS</i>	\$22.900
CARABANTES <i>SY</i>	\$44.900
PARCELA 7 <i>ENSAMBLAJE</i>	\$28.900
PEREZ CRUZ LIMITED EDITION <i>CA</i>	\$36.900
SANTA EMA 60/40 <i>ENSAMBLAJE</i>	\$20.900
CASAS DEL BOSQUE RVA <i>SB CH CA /CS</i>	\$20.900
VINOS DEL ARTE SICILIANO <i>CS</i>	\$22.900
GARCES SILVA BOYA <i>SB</i>	\$17.900





CORRALILLO WINEMAKERS <i>ENSAMBLAJE</i>	\$26.900
COYAM <i>ENSAMBLAJE</i>	\$44.900
VILLARD JCV CARIGNAN	\$24.900
VILLARD EXPRESSION PN/ SB	\$21.900

ESPUMOSOS

VIÑA SANTA RITA CARMEN BRUT	\$14.900
VIÑA SANTA RITA CARMEN EXTRA BRUT	\$14.900
INDOMITA GRAN CUVEÉ BRUT	\$12.900
FESTILLANT SIN ALCOHOL ROSE / BLANCO	\$15.900

BIRRE

STELLA ARTOIS , CORONA , KM 24.7 PATAGONIA AMBER	\$4.800
---	----------------

TAMANGO BREBAJES HUMBOLT PACIFIC LAGER	\$4.800
GREEN ROOM HOPPY PALE ALE	\$5.600
SUNSET AMERICAN AMBER ALE	\$4.800

BIBITE

JUGO, BEBIDA REFRESCANTE , TÉ HELADO, LIMONADA	\$4.600
BEBIDAS (Coca-Cola Original, Coca-Cola Light, Coca-Cola Sin Azúcar, Fanta, Sprite)	\$2.900
• Agua Tónica Schweppes (con y sin azúcar)	\$2.900
• Ginger Ale Schweppes (con y sin azúcar)	\$2.900
• Aguas Vital 330 (con y sin gas)	





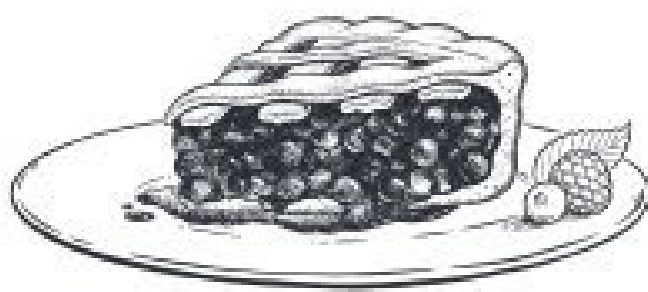
CAFFÉ

CAFFÉ	\$2.900
TÉ ADAGIO	\$2.800
MACCHIATO CORTADO	\$3.100
CAFÉ DOBLE CAFÉ CORTADO CAPPUCCINO	\$3.800

DIGESTIVI

LIMONCELLO	\$6.900
SAMBUCA	\$7.900
DRAMBUIE	\$6.900
AMARETTO	\$6.900
GRAPPA	\$11.900
GRAPPA DE LA CASA	\$8.900
MONTENEGRO	\$6.900
GLENFEDDICH 12 AÑOS	\$13.900
AMARO TORINO	\$7.900
VERMOUTH TORINO	\$7.900
HENNESSY V.S.O.P	\$13.900
OPORTO FERREIRA	\$7.900
CYNAR	\$6.900
J.WALKER ETIQUETA NEGRA	\$8.900
J. WALKER ETIQUETA ROJA	\$6.900
DON JULIO BLANCO	\$8.900
EL PADRINO	\$7.900
BAILEYS	\$8.900





DOLCI

GELATO (2 BOLITAS)

Chocolate, chocolate sin azúcar, pistacho, vainilla, zabaione, amaretto, nocciola, limón, frambuesa, maracuyá, miel, canela, zuppa ingles

\$5.900

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

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

ZUPPA INGLESA **\$6.900**

TIRAMISU **\$6.900**

DOLCE DI NUTELLA **\$6.900**

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

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

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

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

GELATO DE LIMON CON SHOT DE VODKA **\$7.500**

CANNOLO SICILIANO CON GELATO DE PISTACCHIO **\$7.100**

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

CIOCCOLATO AFFOGATO AL CAFFÉ **\$7.500**

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

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

DEL BOSQUE Y HELADO DE FRAMBUESA



