

B O T T E G A



R I V O L I





NUESTRAS SUGERENCIAS

ANTIPASTI

MEZZA BURRATA CON BRESAOLA Y ACETO BALSAMICO (ENVEJECIDO 20 AÑOS)	\$17.900
ANTIPASTO RIVOLI VEGETARIANO	\$16.900
CARPACCIO MIX DE PESCADO	\$14.900
FOCACCIA MOZZARELLA, QUESO DE CABRA Y TOMATE SECO	\$15.900
BRUSCHETTA SICILIANA (BERENJENAS MARINADAS)	\$ 10.900
CARPACCIO DE PULPO	\$ 14.900
CARPACCIO DE CARNE CON ACETO TRUFADO	\$14.900
PARMIGIANA DI MELANZANE	\$13.900
VITELLO TONNATO	\$15.900

FONDO

LASAGNA

LASAGNA MASA ESPINACA CON POMODORO MOZZARELLA ALBAHACA \$14.900

PASTA FRESCA

PACCHERI ALLA GRICIA CON GUANCIALE E RICOTTA AL PEPE	\$15.900
STROZZAPRETI CON GORGONZOLA Y NUECES	\$15.900
FETTUCCINE DE TINTA DE CALAMAR CON CREMA, POMODORO Y CAMARONES	\$16.900
BIGOLI CACIO E PEPE CON RALLADURA DE LIMON	\$15.900
FETTUCCINE VERDI (SPIRULINA) CON PESTO, CAMARONES Y ZUCCHINE	\$15.900
TAGLIOLINI O SPAGHETTI TINTA DE CALAMAR CON ERIZOS	\$18.900

GNOCCHI \$15.900

GNOCCHI CREMA PARMESANO CON SPECK
GNOCCHI CON RAGÚ DE CORDERO
MALFATTI DE ESPINACA RICOTTA AL POMODORO

RISOTTO

RISOTTO ZAFFERANO CON LANGOSTINOS \$18.900



NUESTRAS SUGERENCIAS

PASTA RELLENA

MEZZELUNE RELLENO DE SALMÓN AHUMADO \$16.900

CON MARISCOS SALTEADOS

RAVIOLI RELLENO DE CONFIT DE PATO \$17.900

CON MANTEQUILLA PARMESANO O SALSA OPORTO

CAPPELLACCI RELLENO DE QUESO AHUMADO CON \$16.900

LENTEJAS ESTOFADAS

PESCADOS Y CARNES \$18.900

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

OSOBUCO ESTOFADO CON TAGLIOLINI

LOMO VETADO DE CERDO CON FUNGHI PORCINI A LA CREMA Y GNOCCHI

GARRON DE CORDERO CON PAPAS **\$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 prosecco

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 prosecco 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

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 \$ 8.900

Vodka Smirnoff, jugo de limón y ginger beer

BELLINI \$ 8.900

Conserva de durazno, prosecco

ORANGE SPRITZ \$8.900

San Germain, Aperol, Espumoso, Maracuya, agua con gas





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

\$18.900

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

RICOTTA, SALMÓN AHUMADO Y TOMATE SECO

\$16.900

MOZZARELLA SFIZIOSA

\$15.900 / \$18.900

Mozzarella con mix verde, tomate , prosciutto

MOZZARELLA AL FORNO

\$14.900 / \$16.900

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

MISTO DI FORMAGGI E AFFETTATI

\$25.900

Quesos artesanales y fiambres italianos

SCAMORZA PROSCIUTTO CRUDO

\$14.900

Provoleta hecha en casa al horno con jamón crudo

INSALATE

FIOCCHI DI RICOTTA E SALMONE

\$14.900

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

INSALATA DELL'ORTO

\$14.900

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

ZUPPE & BRODI

STRACCIATA

\$7.900

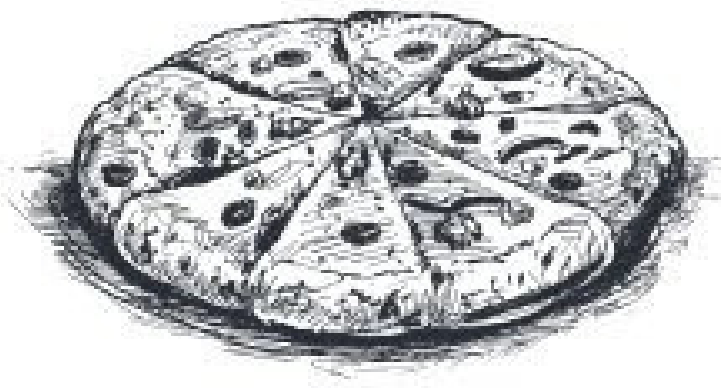
Caldo con huevo, parmesano y perejil

MINISTRONE

\$9.900

Sopa de verduras





FOCACCIA

FOCACCIA MOZZARELLA E CIPOLLE

Masa de pizza delgada con mozzarella y cebolla

\$13.900

FOCACCIA RIVOLI

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

\$14.900

CROSTINI & BRUSCHETTE

BRUSCHETTA POMODORO

Pan toscano al horno con tomate y ajo

\$8.900

CROSTINO PROSCIUTTO CRUDO

Pan toscano al horno con mozzarella y jamón crudo

\$9.500

PASTA ASCIUTTA

PENNE ALLA VODKA

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

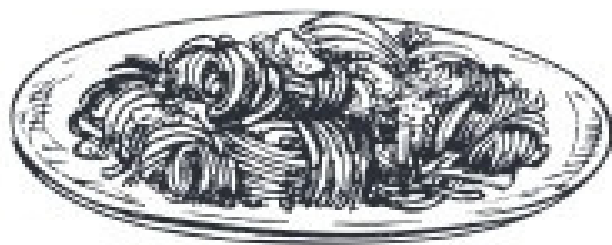
\$15.900

PENNE ALL'ARRABBIATA

Salsa de tomate picante

\$13.900





PASTA FRESCA

SPAGHETTI FATTI IN CASA RAGÚ E RICOTTA

Salsa de tomate con carne y ricotta

\$13.900

FETTUCCINE PUTTANESCA

Salsa de tomate picante suave, anchoas y alcaparras

\$14.900

PAPPADELLE FUNGHI PORCINI

Parppardelle al huevo con oliva o crema y porcini

\$16.900

PAPPADELLE SUGO DI COSTOLETTE

Salsa de tomate con trozo 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, calamares, choritos y camarones

\$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

Huevo, Pecorino, Parmesano y guanciale

\$14.900

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

RAVIOLI DE TINTA DE CALAMAR RELLENO DE JAIBA

\$18.900

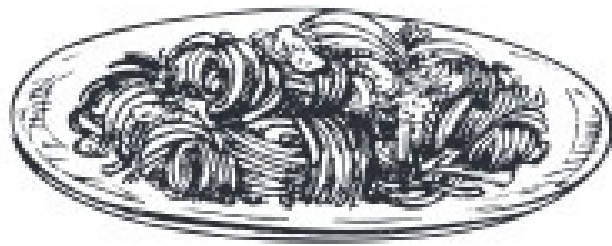
CON MARISCOS SALTEADOS

RAVIOLI RELLENO DE RICOTTA TRUFA CON MANTEQUILLA Y GRANA

\$17.900

PADANO D.O.P





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

\$18.900

Arroz arbóreo, colitas de camarón en salsa rosa

RISOTTO VINO ROSSO E FUNGHI

\$17.900

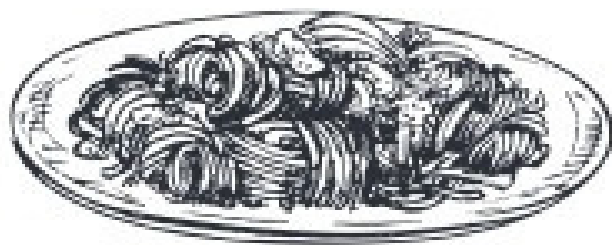
Arroz arbóreo, vino cabernet y champiñones

RISOTTO FRUTTI DI MARE

\$17.900

Arroz arbóreo, salsa de tomate y mariscos





CARNE & CONTORNI

SCALOPPINE AL MARSALA CON GNOCCHI AL BURRO

\$17.900

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

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PATATE ARROSTO

\$17.900

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

BRUSCHETTA POMODORO

\$8.900

FOCACCIA MOZZARELLA CON TOMATE SECO RUCULA

\$13.900

RAVIOLI VEGANO RELLENO DE VERDURA Y TOFU

\$15.900

GNOCCHI BOLOGNESA DE SOYA

\$14.900

GNOCCHI POMODORO MOZZARELLA

\$14.900

GNOCCHI VERDURAS SALTEADAS

\$14.900

PASTA SECA CON LEGUMBRES

\$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 BELLSTAR	\$27.000
LAMBRUSCO	\$27.000
SANGIOVESE RIVOLI	\$19.900

BIRRE ITALIANE

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

BIBITE

AGUA EGERIA 500CC CON Y SIN GAS	\$3.800
CHINOTTO	\$4.000

GRANDES VINOS

SANTA EMA CATALINA ENSAMBLAJE CS/CA/CF	\$57.900
VILLARD TANAGRA SYRA	\$69.900
VIK LA PIU BELLE ENSAMBLAJE (CA-CS-CF)	\$98.900
EPU ALMAVIVA ENSAMBLAJE	\$83.900
MARQUÉS CASA CONCHA HERITAGE CONCHA Y TORO ENSAMBLAJE	\$69.900
AMELIA CONCHA Y TORO CH	\$59.900
TERRUNYO CONCHA Y TORO CS/CA/SB	\$62.900





VINO POR COPA

COPA DE VINO DE LA CASA RESERVA	\$4.900
<i>CA PN CS ML CH SB EN</i>	
COPA DE VINO GRAN RESERVA COPA	\$5.900
CHIANTI	\$6.100
SANGIOVESE RIVOLI	\$5.900
COPA LAMBRUSCO	\$6.900
COPA PINOT GRIGIO	\$5.900
COPA PROSECCO	\$6.500
VINI	
½ SANTA EMA SELECT TERROIR	\$7.900
<i>CA ML CS SB CH</i>	
UNDURRAGA TH	\$24.900
<i>SY PN CA ML CS</i>	
RICCITELLI HEY MALBEC	\$24.900
<i>MALBEC MENDOZA</i>	
SANTA EMA GRAN RVA	\$21.900
<i>CS CA ML</i>	
KOYLE SINGLE VINEYARD	\$22.900
<i>CA-CS</i>	
PARCELA 7	\$28.900
<i>ENSAMBLAJE</i>	
PEREZ CRUZ LIMITED EDITION CA	\$36.900
SANTA EMA 60/40	\$20.900
<i>ENSAMBLAJE</i>	
CASAS DEL BOSQUE RVA	\$20.900
<i>SB CH CA /CS</i>	
VINOS DEL ARTE SICILIANO	\$22.900
<i>CS</i>	
GARCES SILVA BOYA	\$17.900
<i>SB</i>	





CORRALILLO WINEMAKERS ENSAMBLAJE	\$26.900
COYAM ENSAMBLAJE	\$44.900
VILLARD JCV CARIGNAN	\$24.900
VILLARD EXPRESSION PN/ SB	\$21.900
20 BARRELS, CONO SUR CA	\$ 44.900
MARQUES ETIQUETA NEGRA	\$41.900
MARQUES CASA CONCHA CA/ROSE/CS/SY/CH	\$31.900
GRAN RVA CONCHA Y TORO (VEGANO) SB	\$20.900
CASILLETTO DEL DIABLO RVA PRIVADA CS /CA	\$20.900

ESPUMOSOS

CONO SUR BRUT	\$18.900
CONO SUR ROSÉ	\$18.900
SBX BRUT	\$12.900

BIRRE

STELLA ARTOIS, KROSS GOLDEN, MILLER	\$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	\$2.900

(Coca-Cola Original, Coca-Cola Light, Coca-Cola Sin Azúcar, Fanta, Sprite)

- **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)**





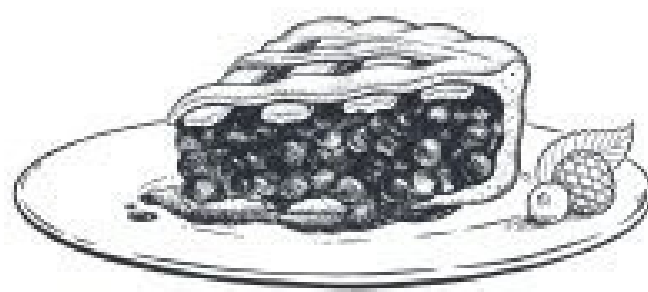
CAFFÉ

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.

\$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
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 DEL BOSQUE Y HELADO DE FRAMBUESA	\$6.900



