

B O T T E G A



R I V O L I





NUESTRAS SUGERENCIAS

ANTIPASTI

MEZZA BURRATA CON ALCACHOFAS BABY	\$16.900
ANTIPASTO RIVOLI VEGETARIANO	\$14.900
CARPACCIO MIX DE PESCADO	\$13.900
FOCACCIA MOZZARELLA CON COPPA ARROSTO	\$14.900
VITELLO TONNATO	\$14.900
CARPACCIO DE PULPO	\$13.900
CARPACCIO DE CARNE CON ACETO TRUFADO	\$13.900
BRUSCHETTA SICILIANA	\$9.900

FONDO

LASAGNA MASA ESPINACA CON POMODORO MOZZARELLA ALBAHACA	\$13.900
STROZZAPRETI FUNGHI PORCINI A LA CREMA	\$15.900
FETTUCCINE DE TINTA DE CALAMAR CON CREMA, POMODORO Y CAMARONES	\$15.900
PACCHERI CON NDUJA CALABRESE (PICANTE)	\$14.900
TAGLIOLINI HABAS, PARMESANO D.O.P Y PECORINO	\$15.900
TAGLIOLINI CON ERIZOS	\$18.900
GNOCCHI CREMA PARMESANO CON SPECK	\$15.900
RAVIOLI DE TINTA DE CALAMAR RELLENO DE JAIBA CON MARISCOS SALTEADOS	\$18.900
RAVIOLI RELLENO MOZZARELLA PESTO AL POMODORO	\$16.900
RAVIOLI RELLENO DE CONFIT DE PATO CON MANTEQUILLA PARMESANO O SALSA OPORTO	\$16.900
RAVIOLI RELLENO DE RICOTTA TRUFA CON MANTEQUILLA Y GRANA PADANO D.O.P	\$16.900
PESCE AL PROSECCO CON ENSALADA O PAPAS AL HORNO	\$17.900
ALBÓNDIGA DE CARNE DE FILETE ALL ' ARRABBIATA CON FUSILLI	\$16.900
ALBÓNDIGA DE CORDERO CON FUNGHI PORCINI A LA CREMA CON STROZZAPRETI A LA MANTEQUILLA	\$18.900
OSOBUCO ESTOFADO CON PASTA A LA MANTEQUILLA	\$17.900
GARRON DE CORDERO CON PAPAS AL HORNO	\$18.900



APERITIVI

APEROL SPRITZ /MEDITERRANEO	\$6.900
BELLINI	\$6.900
MACCHIATO	\$6.900
CAMPARI TÓNICA	\$6.900
NEGRONI RIVOLI / RISTRETTO / FRENCHIE / SBAGLIATO	\$6.900
MARTINIDRY	\$6.900
AMARETTO SOUR	\$6.900
SAINT GERMAIN / SAINT GERMAIN MARGARITA	\$8.100
RAMAZZOTTI	\$6.900
VODKATONIC	\$6.900
GIN TONIC VESUVIO (GIN, LIMONCELLO Y TONICA)	\$8.900
PISCO SOUR CATEDRAL	\$5.900 / \$8.900
GARIBALDI (CAMPARI, POMELO, NARANJA Y SODA)	\$6.900
COPA DE SANGRÍA	\$6.900





ANTIPASTI

POLIPO ALLA GRIGLIA CON COUS COUS

\$18.900

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

RICOTTA SALMONE AFFUMICATO E POMODORI SECCHI

\$14.900

Ricotta acompañada de tomates secos y salmón ahumado

MOZZARELLA SFIZIOSA

\$14.900 / \$18.900

Mozzarella con mix verde, tomate , prosciutto

MOZZARELLA AL FORNO

\$14.900 / \$16.900

Mozzarella al horno con jamón crudo y salsa de tomate

MISTO DI FORMAGGI E AFFETTATI

\$24.900

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

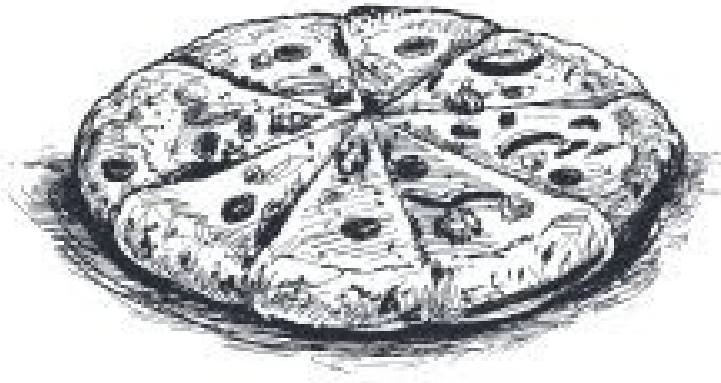
Caldo con huevo, parmesano y perejil

MINISTRONE

\$9.900

Sopa de verduras





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 SFIZIOSA

\$13.900

Salsa de tomate, mozzarella, productos de la estación

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO

\$14.900

Salsa de tomate, mozzarella, jamón crudo y rúcula

PIZZA CALABRESE

\$13.900

Salsa de tomate, mozzarella y salame picante

CROSTINI & BRUSCHETTE

BRUSCHETTA POMODORO

\$8.900

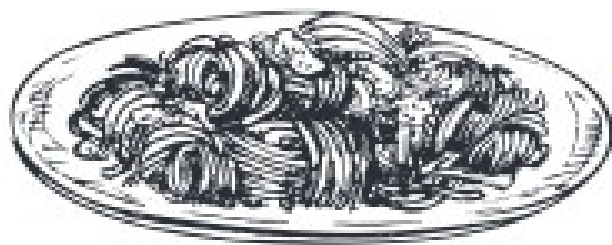
Pan toscano al horno con tomate y ajo

CROSTINO AL PROSCIUTTO

\$9.500

Pan toscano al horno con mozzarella y jamón crudo





PASTA FRESCA

SPAGHETTI FATTI IN CASA RAGÚ E RICOTTA	\$13.900
<i>Salsa de tomate con carne y ricotta</i>	
SPAGHETTI FATTI IN CASA CARBONARA	\$14.900
<i>Huevo y guanciale</i>	
FETTUCCINE RUSTICHE AL SALMONE	\$14.900
<i>Salsa de salmón ahumado, salsa de tomate y crema</i>	
FETTUCCINE RUSTICHE PUTTANESCA	\$14.900
<i>Salsa de tomate picante, anchoas y alcaparras</i>	
PAPPARDELLE FUNGHI PORCINI	\$15.900
<i>Parppardelle al huevo con oliva o crema y porcini</i>	
PAPPARDELLE SUGO DI COSTOLETTE	\$15.900
<i>Salsa de tomate con trozos de asado de tira</i>	
BIGOLI CACIO E PEPE	\$14.900
<i>Queso de oveja, parmesano y pimienta negra</i>	
TAGLIOLINI FRUTTI DI MARE	\$15.900
<i>Salsa de tomate, almejas, calamares, choritos y colitis de camarones</i>	

PASTA ASCIUTTA

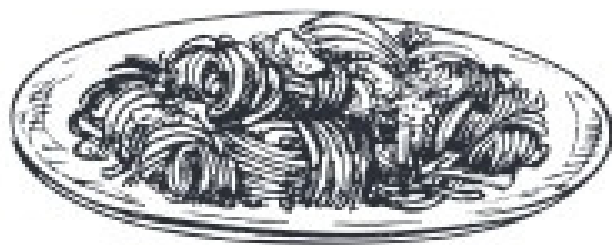
PENNE ALLA VODKA	\$14.900
<i>Salsa de tomate, tocino, vodka y un toque de crema</i>	
PENNE ALL'ARRABBIATA	\$13.900
<i>Salsa de tomate picante</i>	

PASTA RIPIENA

La Mayoría de las Pastas tienen Ricotta

CAPPELLACCI DI ZUCCA BURRO E SALVIA	\$15.900
<i>Pasta rellena con zapallo camote y ricotta con mantequilla y salvia</i>	
RAVIOLI DI VERDURE CON SALSА DI NOCI	\$16.900
<i>Pasta rellena de verdura y ricotta con salsa de nueces</i>	
RAVIOLI DI ZUCCA E FORMAGGIO DI CAPRA PANNA E PARMIGGIANO	\$15.900
<i>Pasta rellena de queso de cabra y zapallo camote con crema y parmesano</i>	





RAVIOLI DI ZUCCA E FORMAGGIO DI CAPRA PANNA E PARMIGGIANO \$15.900

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

MEZZELUNE DI ABBACCHIO RUCULA E FUNGHI \$15.900

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, tocino y ají

RISOTTO

RISOTTO GAMBERETTI \$16.900

Arroz arbóreo, colitas de camarón en salsa rosa

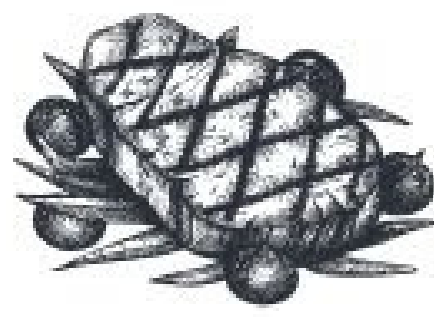
RISOTTO VINO ROSSO E FUNGHI \$16.900

Arroz arbóreo, vino cabernet y champiñones

RISOTTO FRUTTI DI MARE \$16.900

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 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 romero

PESCE DEL GIORNO

Preguntar por el pescado del día y su preparación

PASTA SIN GLUTEN & INTEGRAL

Preguntar por preparaciones





VINI & PROSECCO ITALIANI

CHIANTI RISERVA	\$31.900
TERRENERE ETNA ROSSO	\$48.900
PILUNA PRIMITIVO	\$29.900
OTELLO	\$39.000
BRUNELLO DI MONTALCINO	\$120.000
ROSSO DI MONTALCINO	\$42.000
PROSECCO ASTORIA	\$27.000
PROSECCO GREGOLETTO SUPERIORE EXTRA DRY	\$33.000

BIRRE ITALIANE

ITALIANA MENABREA, PERONI	\$4.900
ITALIANA ROCK AND ROLL, NAZIONALE	\$5.500

BIBITE

AGUAS ITALIANAS EGERIA 500CC	\$3.500
-------------------------------------	----------------





VINI IN COPA

COPA DE VINO DE LA CASA RESERVA	\$4.500
<i>CA PN CS ML CH SB EN MALBEC</i>	
COPA DE VINO GRAN RESERVA	\$5.900
COPA CHIANTI	\$5.900
COPA LAMBRUSCO	\$6.100
COPA PINOT GRIGIO	\$5.500
COPA PROSECCO ESPUMOSO	\$6.100
COPA DE FRIZZANTINO	\$6.100

VINI

PROSECCO ASTORIA	\$27.000
PROSECCO GREGOLETTO SUPERIORE EXTRA DRY	\$33.000
UNDURRAGA TH	\$24.900
<i>SY PN CA ML CS</i>	
UNDURRAGA TH	\$24.900
<i>MONTEPULCIANO ENSAMBLAJE</i>	
SANTA EMA GRAN RVA	\$21.900
<i>CS CA ML</i>	
KOYLE SINGLE VINEYARD	\$22.900
<i>CA-CS</i>	
CARABANTES	\$44.900
<i>SY</i>	
PARCELA 7	\$ 28.900
<i>ENSAMBLAJE</i>	
PEREZ CRUZ LIMITED EDITION	\$36.900
<i>CA</i>	
SANTA EMA 60/40	\$19.900
<i>ENSAMBLAJE</i>	
CASAS DEL BOSQUE RVA SB	\$19.900
<i> CH</i>	





CORRALILLO WINEMAKERS

ENSAMBLAJE

\$26.900

COYAM

ENSAMBLAJE

\$44.900

½ SANTA EMA SELECT TERROIR CA /

ML / CS / SB / CH

\$6.900

MONTES ALPHA

CS / CA / ML / MALBEC

\$30.900

VILLARD EXPRESSION PINOT NOIR

\$21.900

VILLARD RAMATO PINOT GRIGIO

\$24.900

BIRRE

AUSTRAL CALAFATE, AUSTRAL LAGER,

\$4.800

HEINEKEN CERVEZA CERO

\$4.800

BIBITE

JUGO, BEBIDA

\$4.000

REFRESCANTE BEBIDAS

\$2.700





CAFFÉ

CAFFÉ	\$2.700
TÉ	\$2.700
MACCHIATO CORTADO	\$2.900
CAFÉ DOBLE CAFÉ CORTADO CAPPUCINO	\$3.800

DIGESTIVI

LIMONCELLO	\$6.100
SAMBUCA	\$7.900
DRAMBUIE	\$6.100
AMARETTO	\$6.900
GRAPPA AMARONE - CHARDONNAY - GEWÛRTRAMINER	\$11.900
GRAPPA DE LA CASA	\$8.900
MONTENEGRO	\$6.100
GLENFEDDICH 12 AÑOS	\$13.900
AMARO TORINO	\$7.900
VERMOUTH TORINO	\$7.900
HENNESSY V.S.O.P	\$13.900





DOLCI

GELATO	\$5.500
<i>Chocolate, chocolate sin azúcar, pistacho, vainilla, zabaione, amaretto, nocciola, limón, frambuesa, maracuyá, miel, canela</i>	
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 VAINILLA	\$6.900
TORTA HELADA DE MANJAR CON NUECES	\$6.900
GELATO DE CANELA CON MANZANA ACARAMELADA	\$6.900
GELATO DE LIMON CON VODKA	\$7.100
CANNOLO SICILIANO CON GELATO DE PISTACCHIO	\$6.900
DOLCE DI ZUCCA CON GELATO DE AMARETTO	\$6.900
ZUPPETTA FRUTTI DI BOSCO CON GELATO DI MIELE GELATO DI	\$6.900
CIOCCOLATO AFFOGATO AL CAFFÉ	\$7.100
BISCOTTI FATTI IN CASA (GALLETAS)	\$3.900
<i>Para acompañar un rico café</i>	



