

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 PESTO Y MORTADELLA ITALIANA	\$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

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

PASTA SECA

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

PASTA FRESCA

STROZZAPRETTI ALLA NORMA (BERENJENA ,POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA)	\$14.900
FETTUCCINE DE TINTA DE CALAMAR CON CREMA, POMODORO Y CAMARONES	\$15.900
PACCHERI CON NDUJA CALABRESE (PICANTE) Y PESCADO	\$14.900
TAGLIOLINI HABAS, PARMESANO D.O.P Y PECORINO	\$15.900

GNOCCHI

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



NUESTRAS SUGERENCIAS

PASTA RELLENA

RAVIOLI RELLENO DE CENTOLLA CAMARON CON MARISCOS SALTEADOS	\$18.900
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

PESCADOS Y CARNES

PESCE AL PROSECCO CON ENSALADA O PAPAS AL HORNO	\$17.900
ALBÓNDIGA DE CARNE DE FILETE ALL 'ARRABBIATA CON FUSILLI	\$16.900
ALBÓNDIGA CON PANCETA ARROTOLATA Y PASTA A LA MANTEQUILLA	\$16.900
LOMO VETADO DE CERDO AI FUNGHI PORCINI CON GNOCCHI	\$17.900
POLLO ALLA ROMANA CON PAPAS AL HORNO	\$16.900



APERITIVI

APEROL SPRITZ /MEDITERRANEO	\$6.900 /\$7.900
LIMOCELLO SPRITZ	\$7.900
BELLINI	\$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 TRADICIONAL / RAMAZZOTTI VIOLETTO	\$6.900
VODKATONIC	\$6.900
GIN TONIC VESUVIO (GIN, LIMONCELLO Y TONICA)	\$8.900
PISCO SOUR CATEDRAL	\$6.200 / \$8.900
GARIBALDI (CAMPARI, POMELO, NARANJA Y SODA)	\$6.900
COPA DE SANGRÍA	\$6.900
TOM COLLINS	\$6.900
MANHATTAN	\$6.900
MOJITO	\$6.900
WHISKY SOUR	\$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

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

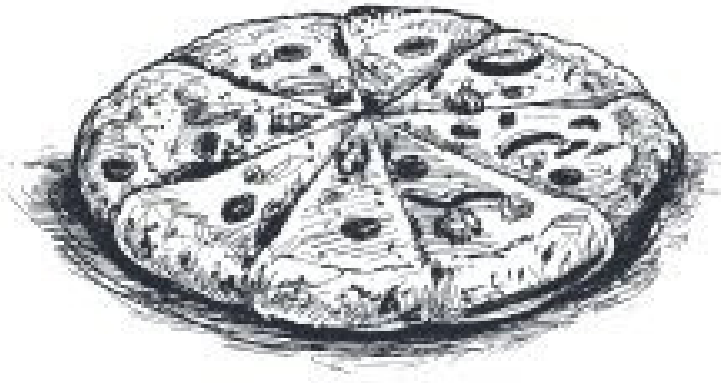
Caldo con huevo, parmesano y perejil

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 PROSCIUTTO CRUDO

\$14.900

Salsa de tomate, mozzarella, jamón crudo y rúcula

CROSTINI & BRUSCHETTE

BRUSCHETTA POMODORO

\$8.900

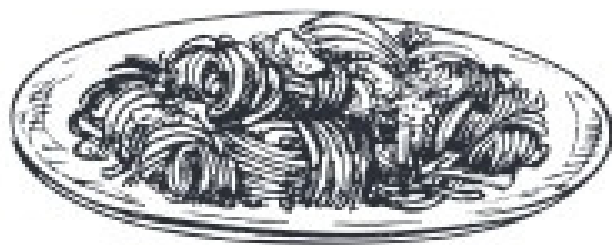
Pan toscano al horno con tomate y ajo

CROSTINO 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 PUTTANESCA	\$14.900
<i>Salsa de tomate picante suave, 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

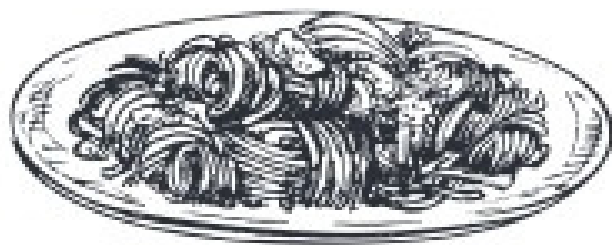
PENNE ALLA VODKA	\$14.900
<i>Salsa de tomate, tocino, vodka y un toque de crema</i>	
PENNE ALL'ARRABBIATA	\$13.900
<i>Salsa de tomate picante</i>	

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 SALSA 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>	





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

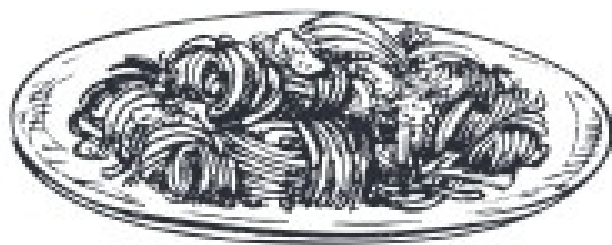
Arroz arbóreo, vino cabernet y champiñones

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

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

CHIANTI RISERVA	\$31.900
PINOT GRIGIO	\$27.000
PILUNA PRIMITIVO	\$29.000
OTELLO	\$39.000
BRUNELLO DI MONTALCINO	\$120.000
ROSSO DI MONTALCINO	\$42.000
PROSECCO ASTORIA	\$27.000
PROSECCO GREGOLETTO SUPERIORE EXTRA DRY	\$33.000
PROSECCO BELLSTAR	\$27.000
LAMBRUSCO	\$27.000

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

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	\$19.900
<i>SB CH</i>	





CORRALILLO WINEMAKERS	\$26.900
<i>ENSAMBLAJE</i>	
COYAM	\$44.900
<i>ENSAMBLAJE</i>	
½ SANTA EMA SELECT TERROIR CA /	\$6.900
<i>ML / CS / SB / CH</i>	
MONTES ALPHA	\$30.900
<i>CS / CA / ML / MALBEC</i>	
VILLARD EXPRESSION PINOT NOIR	\$21.900
VILLARD RAMATO PINOT GRIGIO	\$24.900

ESPUMOSO NACIONAL

VIÑA MAR BRUT UNIQUE	\$12.900
VIÑA MAR BRUT	\$11.900
VIÑA MAR EXTRA BRUT	\$13.900

BIRRE

AUSTRAL CALAFATE, AUSTRAL LAGER	\$4.800
HEINEKEN CERVEZA CERO	\$4.800
ASAHI	\$4.900

BIBITE

JUGO, BEBIDA REFRESCANTE , TÉ HELADO	\$4.000
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
OPORTO FERREIRA	\$7.900





DOLCI

GELATO

\$5.500

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

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 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

Para acompañar un rico café



