

LA VITA
È TROPPO
BREVE PER
MANGIARE
E BERE
MALE



Instagram Facebook @piegari.ristorante

Reservas en www.piegari.cl

Cel.: +56 9 3453 7621
Tel.: +56 2 2263 3512

Piegarì
Ristorante



MANGIARE
PER VIVERE
E NON
VIVERE PER
MANGIARE

SUGERENCIAS

ENTRADAS:

Burrata Rúcula Prosciutto

Burrata con rúcula, prosciutto, rúcula, tomate cherry.

\$14.900

Camarones a la Crema de Ajo

Camarones en salsa crema de ajo, limón.

\$13.900

Malfatti

Abundancia de espinaca y ricotta con salsa pomodoro, gratinados con queso mozzarella.

\$11.900

Berenjenas al Forno

Berenjenas gratinadas al horno con queso mozzarella, salsa pomodoro.

\$6.900

Prosciutto San Danielle

Jamón italiano con denominación de origen San Danielle, 100grs.

\$14.500

Ostiones a la Parmesana

Ostiones gratinados con queso parmesano servidos en su concha (6 unidades).

\$15.900

RISOTTOS:

Risotto con Camarones

Arroz arborio con camarones calibre 24/30.

\$12.900

Risotto con Ragù de Cordero

Arroz arborio con carne de cordero en salsa cocida.

\$13.900

PASTAS:

Cuerdas de Guitarra Carretieri

Fines spaghetti frescos al huevo con salsa pomodoro y aceitunas.

\$11.900

Cuerdas de Guitarras al Fruti Di Mare

Fines spaghetti frescos al huevo con salsa pomodoro y mariscos.

\$13.900

Fettuccine Nero Di Sepia Con Scampi e Panna Di Aglio

Fettuccine con tinta de calamar, con camarones en salsa crema de ajo y limón.

\$13.900

Sorrentini Alla Francesa

Sorrentini gratinados rellenos con mozzarella, jamón ahumado.

\$10.900

Ravioli Nero Di Salmone

Ravioli de tinta de calamar rellenos con salmón, servido con salsa de almejas, champiñones.

\$15.900

CARNES Y POLLOS:

Pollo a la Calabresa

Pollo con morrones, aceitunas, ajo, paprika y papas chuchutas.

\$12.900

Filete a la Pimienta con Papas al Gratin

Filete a la plancha con salsa a la pimienta con papas gratinadas.

\$18.900



NO disfrutes Piegarì SIN ELLA

ENTRADAS FRÍAS

Variedad de Bruschettas

Berenjenas Sicilianas, Salmón/Philadelphia, Prosciutto/Mozzarella Fior Di Lata y Tomato Roque.
\$9.900

Berenjenas Sicilianas

Berenjenas asadas con cebollitas, pimientón, tomate roque.
\$8.900

Prosciutto San Daniele

Jamón italiano denominación de origen San Daniele. 100grs.
\$14.500

Mortadella Especial Italiana

Mortadella italiana con pistacho.
\$10.900

Burrata Rúcula Prosciutto

Burrata centro cremosa, prosciutto, rúcula y tomate cherry.
\$14.900

Carpaccio de Salmón

Finas láminas de salmón, rúcula, láminas grana padano y parmesano con aderezo.
\$12.900

Carpaccio de Filete

Finas láminas de filete, láminas grana padano y parmesano con aderezo.
\$10.900

Caprese

Bocconcina de mozzarella, albahaca, tomates italianos y tomates cherry.
\$10.900

Mozzarella con Pimienta y Oliva

Mozzarella fresca con pimienta y oliva, rúcula y tomate roque.
\$10.900

Locos en Salsa Verde

Locos cocidos acompañados de fideos de papa y pasta, sobre base de lechuga y salsa de cebolla/cilantro y mayonesa (3 unidades).
\$21.900

Antipasto

Mozzarella Fior Di Lata, gruyere, pecorino, grana padano, prosciutto, mortadella italiana con pistacho, mostarda casero, aceitunas, berenjenas sicilianas, salame napoli, sponata de la súa (picante) soladías.
\$25.900 (3p)



NO disfrutes Piegari SIN ELLA®

ENTRADAS CALIENTES

Camarones a la Crema de Ajo

Camarones en suave crema de ajo y limón.
\$13.900

Camarones al Ajillo

Camarones salteados con ajo y oliva.
\$13.900

Camarones Milano

Camarones apañados acompañados de salsa láctea.
\$13.500

Ostiones a la Parmesana

Ostiones gratinados con queso parmesano y crema servidos en su concha (6 unidades).
\$15.900

Mozzarella Milano

Triángulos de queso mozzarella apañados servidos con salsa pomodoro.
\$8.900

Berenjenas al Forno

Berenjenas gratinadas al horno con queso mozzarella y salsa pomodoro.
\$8.900

Berenjenas a la Romana

Berenjenas fritas acompañadas de salsa láctea.
\$8.500

Malfatti

Albóndigas de espinaca y ricotta con salsa pomodoro, gratinadas con queso mozzarella.
\$11.900

Rabas a la Romana

Anillos de calamari fritos.
\$8.900

Calamaretis Fritos

Chipirones enteros fritos con salsa láctea.
\$10.900



LA MASSAIA
CANTERINA
FA PIU'
ALLEGRA
LA CUCINA

CUERDAS DE GUITARRA®

Hecha en casa

Cuerdas de Guitarra Carretieri

Fines spaghetti frescos al huevo con salsa pomodoro y aceitunas.
\$11.900

Cuerdas de Guitarra al Pomodoro e Basilico

Fines spaghetti frescos al huevo con salsa pomodoro y albahaca.
\$8.900

Cuerdas de Guitarra al Frutti Di Mare

Fines spaghetti frescos al huevo con salsa pomodoro y mariscos.
\$13.900

Cuerdas de Guitarra Alla Bolognesa

Fines spaghetti frescos al huevo con salsa de tomate y carne picada.
\$11.900

Cuerdas de Guitarra Alla Carbonara

Fines spaghetti frescos al huevo con trocitos de tocino, crema, queso parmesano y huevo.
\$10.900

Cuerdas de Guitarra Salsa Alfredo

Fines spaghetti frescos al huevo con jamón acaramelado, crema y queso parmesano.
\$10.900

Cuerdas de Guitarra Scarparo

Fines spaghetti frescos al huevo con pomodoro, jamón acaramelado y pesto de albahaca.
\$11.900

PASTAS ARTESANALES

Hecha en casa

Fettuccine Nero Di Sepia Con Scampi e Panna Di Aglio

Fettuccine con tinta de calamar, camarones en suave crema de ajo y limón.
\$13.900

Fettuccine al Funghi

Fettuccine con salsa de mix champiñones a la crema.
\$11.500

Fettuccine Siciliana

Fettuccine con salsa pomodoro, berenjenas, ricotta y albahaca.
\$10.500

Fettuccine San Valentin

Fettuccine de arroz de cordero marinado en hierbas y bráscado en reducción de vino cambrés y menta fresca.
\$12.900

Fusilli Scarparo

Fusilli con pomodoro, jamón acaramelado y pesto de albahaca.
\$11.500



NO disfrutes Piegari SIN ELLA®

PASTAS RELLENAS

Hecha en casa

Ravioli Scroffa

Raviones rellenos de espinaca, ricotta con salsa pomodoro y gratin de queso mozzarella.
\$11.900

Ravioli Regina

Raviones rellenos con espinaca y ricotta en mantecilla de salvia y salsa con tomates deshidratados.
\$12.900

Ravioli Carciofo

Raviones rellenos con alcachofas y salsa de mantecilla mix de tomates y albahaca.
\$13.900

Ravioli Di Agnello Al Funghi e Panna

Raviones rellenos de cordero braseado servido con salsa de champiñones.
\$14.500

Ravioli Nero di Salmone

Raviones de tinta de calamar rellenos con salmón, servido con salsa de almendras y champiñones.
\$15.900

Ravioli Emperatore

Raviones rellenos con foie gras y cointis de pato, salsa oporito y aires de portobello.
\$18.900

Cappelletti Alla Romana

Cappelletti rellenos con pollo y jamón acaramelado con salsa rosa.
\$10.900

Cappelletti Verdi Alla Valdostana

Cappelletti verdes rellenos de queso gruyere.
\$12.900

Cappelletti Neptuno

Cappelletti rellenos con centolla y con salsa de camarones.
\$21.900

Sorrentini Alla Francesa

Sorrentini gratinados rellenos con mozzarella y jamón acaramelado.
\$10.900

Sorrentini Montagna

Sorrentini rellenos de osobuco braseado lentamente en salsa de olivos.
\$13.900

OTRAS PASTAS ARTESANALES

Hecha en casa

Gnocchi a la Cirocco

Gnocchi de papa con crema de espinacas.
\$9.900

Gnocchi Al Sugo Di Vitello

Gnocchi de papa con carne sin su jugo.
\$12.900

Cannelloni Alla Bolognesa e Panna

Cannelloni rellenos de espinaca y ricotta con salsa de tomates y carne picada.
\$14.900

Varenikes Berta

Masa de papa rellenos con puré y cebolla caramelizada.
\$10.900

Cannelloni Napoleón

Cannelloni rellenos con mix de pescados y mariscos, con salsa de tomates y espárragos.
\$21.900

Lasagna

Tradicional lasagna con salsa bolognesa y queso mozzarella.
\$12.900

RISOTTOS

Risotto Primavera

Aroz arborio con vegetales.
\$9.900

Risotto al Funghi

Aroz arborio con variedad de champiñones.
\$10.500

Risotto a la Valenciana

Aroz arborio con pollo y vegetales.
\$10.900

Risotto con Camarones

Aroz arborio con camarones calibre 24/30.
\$12.900

Risotto con Ragú de Cordero

Aroz arborio con carne de cordero en larga cocción.
\$13.900

Risotto con Mariscos

Aroz arborio con palmarie, pulpo, chirlas, camarones y ostras.
\$13.900

Risotto Nero con Chipirones

Aroz arborio con tinta de calamar y calamares.
\$14.900

Risotto con Osobuco

Aroz arborio con osobuco braseado.
\$18.900

PASTAS SECAS

Penne Rigale Amatriciana

Penne rigale con salsa pomodoro, tocino, reducción de vino blanco.
\$11.900

Pappardelle al Pesto

Pappardelle con albahaca, ajo y nueces molidas.
\$9.900

Linguine Nero con Chipirones

Linguine con tinta de calamar servido con salsa pomodoro y calamari.
\$14.500

Spaghetti Bolognese

Spaghetti con salsa de tomate y carne picada.
\$10.900

Spaghetti Cacio e Pepe

Spaghetti con queso pecorino, pimienta negra, tartufo y aceite de trufa.
\$14.900



NO disfrutes Piegari SIN ELLA™

UNA
CILIEGIA
TIRA
L'ALTRA

CARNES Y POLLO

Matambrito al Verdeo

Milaja de cerdo con verdeo.
\$12.900

Filete con Guarnición

Filete a la plancha con acompañamiento.
\$18.900

Filete a la Pimienta con Papas al Gratin

Filete a la plancha con salsa a la pimienta con papas gratinadas.
\$18.900

Pollo a la Calabresa

Pollo con morrones, aceitunas, ajo, paprika y papas chauchas.
\$12.900

Pollo a la Guadalupe

Pollo con mix de pimientos, champiñones, tomate cherry y verdeo.
\$12.900

Pollo al Champiñón

Pollo con salsa de champiñones.
\$12.900

Pollo a la Fiorentina

Pollo con crema de espinacas.
\$15.900

Milanesa Napolitana

Milanesa aporada con tomate, jamón acaramelado y queso mozzarella.
\$17.900

PESCADOS

Congrio Venezia

Congrio grillado sobre risotto en tinta de calamar, safreado de mariscos y emulsión de aceite.
\$21.900

Congrio Chablis

Congrio con salsa de camarones, espárragos y champiñones.
\$18.900

Salmón con Espinacas a la Crema

Salmón chileno a la plancha con espinacas a la crema.
\$18.900

Corvina y Puré Mouseline

Corvina con salsa de almendra y puré de papas amarillas.
\$18.900

ENSALADAS

Caesar Clásica

Lechuga, crutones, queso parmesano, dressing.
\$7.900

Caesar Camarón

Lechuga, camarones, crutones, queso parmesano, dressing.
\$12.900

Caesar Pollo

Lechuga, pollo, crutones, queso parmesano, dressing.
\$8.900

Recova

Pollo, hojas de espinaca, tomate, queso de cabra, dressing.
\$8.900



NO disfrutes Piegari SIN ELLA™

PASTAS RELLENAS

Hecha en casa

Ravioli Scroffa

Raviolis rellenos de espinacas, ricotta con salsa pomodoro y gratin de queso mozzarella.
\$11.900

Ravioli Regina

Raviolis rellenos con espinaca y ricotta en mortaja de salsa y salsa con tomates deshidratados.
\$12.900

Ravioli Carciofo

Raviolis rellenos con alcachofas y salsa de masaquiá mix de tomates y albahaca.
\$13.900

Ravioli Di Agnello Al Funghi e Panna

Raviolis rellenos de cordero braseado, servido con salsa de champiñones.
\$14.500

Ravioli Nero di Salmone

Raviolis de tinta de calamar rellenos con salmón, servido con salsa de albahaca y champiñones.
\$15.900

Ravioli Emperatore

Raviolis rellenos con los gras y coniti de pollo, salsa sport y salsa de porotello.
\$18.900

Cappelletti Alla Romana

Cappelletti rellenos con pollo y jamón acaramelado con salsa rosa.
\$10.900

Cappelletti Verdi Alla Valdostana

Cappelletti verdes rellenos de queso gruyère.
\$12.900

Cappelletti Neptuno

Cappelletti rellenos con centolla y con salsa de camarones.
\$21.900

Sorrentini Alla Francese

Sorrentini gratinados rellenos con mozzarella y jamón acaramelado.
\$10.900

Sorrentini Montagna

Sorrentini rellenos de calabacín braseado lentamente en salsas de cítricos.
\$13.900

OTRAS PASTAS ARTESANALES

Hecha en casa

Gnocchi a la Cirocco

Gnocchi de papa con crema de espinacas.
\$9.900

Gnocchi Al Sugo Di Vitello

Gnocchi de papa con carne en su jugo.
\$12.900

Cannelloni Alla Bolognese e Panna

Cannelloni rellenos de espinaca y ricotta con salsa de tomates y carne picada.
\$14.900

Varenikes Berta

Masa de papa rellenos con puré y cebolla caramelizada.
\$10.900

Cannelloni Napoleón

Cannelloni rellenos con mix de pescados y mariscos, con salsa de tomates y espinacas.
\$21.900

Lasagna

Tradicional lasagna con salsa bolognese y queso mozzarella.
\$12.900

RISOTTOS

Risotto Primavera

Aroz arborio con vegetales.
\$9.900

Risotto al Funghi

Aroz arborio con variedad de champiñones.
\$10.500

Risotto a la Valenciana

Aroz arborio con pollo y vegetales.
\$10.900

Risotto con Camarones

Aroz arborio con camarones calibre 24/30.
\$12.900

Risotto con Ragú de Cordero

Aroz arborio con carne de cordero en salsa cebolla.
\$13.900

Risotto con Mariscos

Aroz arborio con calamares, pulpo, choritos, camarones y ostiones.
\$13.900

Risotto Nero con Chipirones

Aroz arborio con tinta de calamar y calamares.
\$14.900

Risotto con Osobuco

Aroz arborio con osobuco braseado.
\$18.900



PASTAS SECAS

Penne Rigate Amatriciana

Penne rigate con salsa pomodoro, tocino, reducción de vino blanco.
\$11.900

Pappardelle al Pesto

Pappardelle con albahaca, ajo y nueces molidas.
\$9.900

Linguine Nero con Chipirones

Linguine con tinta de calamar servido con salsa pomodoro y calamaris.
\$14.500

Spaghetti Bolognese

Spaghetti con salsa de tomate y carne picada.
\$10.900

Spaghetti Cacio e Pepe

Spaghetti con queso pecorino, pimienta negra, burbujas y aceite de trufa.
\$14.900



NO disfrutes Piegari SIN ELLA

UNA
CILIEGIA
TIRA
L'ALTRA

CARNES Y POLLO

Matambrito al Verdeo

Matambrito de cordero con verdeo.
\$12.900

Filete con Guarnición

Filete a la plancha con acompañamiento.
\$18.900

Filete a la Pimienta con Papas al Gratin

Filete a la plancha con salsa a la pimienta con papas gratinadas.
\$18.900

Pollo a la Calabresa

Pollo con morrones, aceitunas, ajo, paprika y papas chaulas.
\$12.900

Pollo a la Guadalupe

Pollo con mix de pimentones, champiñones, tomate cherry y verdeo.
\$12.900

Pollo al Champiñón

Pollo con salsa de champiñones.
\$12.900

Pollo a la Fiorentina

Pollo con crema de espinacas.
\$15.900

Milanesa Napolitana

Milanesa aporada con tomate, jamón acaramelado y queso mozzarella.
\$17.900



PESCADOS

Congrio Venezia

Congrio grillado sobre risotto en tinta de calamar, salteado de mariscos y emulsión de ananá.
\$21.900

Congrio Chablis

Congrio con salsa de camarones, espinacas y champiñones.
\$18.900

Salmón con Espinacas a la Crema

Salmón chileno a la plancha con espinacas a la crema.
\$18.900

Corvina y Puré Mouseline

Corvina con salsa de almendra y puré de papas amarillas.
\$18.900

ENSALADAS

Caesar Clásica

Lechuga, crutones, queso parmesano, dressing.
\$7.900

Caesar Camarón

Lechuga, camarones, crutones, queso parmesano, dressing.
\$12.900

Caesar Pollo

Lechuga, pollo, crutones, queso parmesano, dressing.
\$8.900

Recova

Paleta, hojas de espinaca, tomate, queso de cabra, dressing.
\$8.900



NO disfrutes Piegari SIN ELLA