

VALENTINI'S

PIZZE

Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella y Albahaca

\$ 8.600

Margherita Speciali

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto y Albahaca

\$ 10.600

Salame

Salsa, di pomodoro, mozzarella y salame normal o picante

\$ 8.800

Di Prosciutto

Salsa di pomodoro, mozzarella, rúcula, prosciutto y grana padano

\$ 10.800

Mare e terra

Salsa di pomodoro, mozzarella, camarón, champiñón y albahaca

\$ 10.980

Dal mare

Salsa di pomodoro, mozzarella, camarón, palta y albahaca

\$ 12.800

Vegetariana (opción vegena)

Salsa di pomodoro, mozzarella, choclo, champiñón, aceitunas y albahaca

\$ 8.800

Napoletana

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto y tomate cherry

\$ 9.400

Mediterránea

Salsa di pomodoro, mozzarella, pimentón rojo, aceitunas, prosciutto cotto, rúcula fresca y grana padano

\$ 10.980

Diavola

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ricota, tomate cherry y Albahaca

\$ 10.800

Fugazzeta

Mozzarella, Cebolla, orégano y aceite de ajo

\$ 8.980

Quattro Formaggi

Gorgonzolla, Mantecoso, Pecorino Romano, Parmigiano

\$ 12.980

Francesca

Salsa Pesto hecha en casa, Mozzarella, Mascarpone, champiñón

\$12.980

Di avocado

Salsa di pomodoro, mozzarella, mechada, palta, y albahaca

\$ 11.990

Peperonatta

Salsa, di pomodoro, mozzarella y pepperoni

\$ 8.980

VALENTINI'S

Milano

Masa pre horneada, Prosciutto, mozzarella, rúcula, tomate, fetas de grana padanno. \$ 12.590

Calzone Prosciutto

Rúcula, prosciutto, mozzarella, tomate \$ 11.200

Calzone Napolitano

Ricota, mozzarella, tomate, rúcula, orégano \$ 10.900

Agregado Adicional

Champiñón, aceitunas, choclos y otras verduras \$ 1.980

Agregado Adicional

Queso, salame, prosciutto, camarón, carne mechada y palta \$ 2.890

PANUOZZO

(Sándwich Napolitano elaborado en base a masa para Pizza)

Panuzzo del Giorno

Ingredientes definidos chef para el día \$ 5.880

Panuzzo Pollo

Pollo, palta y salsa di pomodoro \$ 6.890

Panuzzo Mechada

Mechada, palta y salsa di pomodoro \$ 6.890

Panuzzo Di Mare

Camarón, mozzarella y salsa di pomodoro \$ 7.290

Panuzzo Salame

Salame, mozzarella, cebolla y salsa di pomodoro \$ 6.890

Panuzzo Vegetariano *opción vegana

Choclo, aceituna, champiñones, mozzarella (queso vegano) y salsa di pomodoro \$6.180

Siciliano Gourmet (Viernes, sábado y domingo)

Baguette de la casa, rucula, mozzarella, tomate, prosciutto, aceite de oliva \$ 11.490

VALENTINI'S

HAMBURGUESAS

(Viernes, sábado y domingo)

Valentini's

Carne (150 grs), mostaza antigua, tomate, tocino, queso, lechuga, pepinillo, rúcula, cebolla caramelizada e ingredientes del chef

\$ 8.490

Vegana

Hamburguesa de garbanzo, tomate, queso vegano, lechuga, cebolla

\$ 8.690

PASTA E SECONDI

Pasta del Giorno

Spaghetti con salsa di pomodoro, albahaca e ingredienti del chef del día

\$ 6.500

Pasta di Pesto

Spaghetti con salsa pesto, albahaca e ingredienti del chef del día

\$ 6.890

Pasta di Gamberetti

Spaghetti o Penne con salsa di pomodoro, camarones y albahaca

\$8.990

Pasta con Pezzi di Carne

Spaghetti con salsa di pomodoro, mechada

\$ 8.990

Spaghetti Frutti di Mare

Spaghetti con salsa di pomodoro, camarones, pulpo, calamares y choritos

\$ 10.490

Spaguetti Polpete

Spaghetti con salsa di pomodoro y mini albóndigas

\$ 9.490

Pasta alla Carbonara

Spaguetti con Salsa a la carbonara

\$ 8.890

Pasta alla Matriciana

Spaguetti o Penne panceta, cebolla, perejil

\$ 8.890

Pasta alla Arrabbiatta

Penne, salsa di pomodoro, peperoncino italiano

\$ 8.490

Melanzane alla parmigiana

Berenjena, Mozzarella, Salsa Di pomodoro, parmigiano

\$ 8.790

Lasagna alla bolognese

Salsa a la boloñesa

\$ 8.980

VALENTINI'S

PASTA ARTIGIANALE

Gnocchi al Pesto

Gnocchi con salsa pesto hecha en casa

\$ 8.890

Gnocchi al Pomodoro

Gnocchi con salsa di pomodoro, tomate cherry y albahaca

\$ 8.190

Gnocchi al Brasato di Carne

Gnocchi, salsa di pomodoro con carne braseada

\$ 10.380

Ravioli

Relleno de espinaca y ricota, salsa blanca truffada

\$ 10.980

Tortellini Mechada

Relleno de mechada y ricota, salsa rosa

\$ 9.690

Tortellini di Jaiva

Tinta de calamar, relleno con Jaiva

\$ 10.980

Tortellini Ragu de Cordero

Cordero, salsa al burro con salvia

\$ 10.980

Panzottis del Chef

Pasta elaborada en casa con relleno propuesto por el Chef

\$ 10.980

SECONDI

Carne Brasata di Casa

Carne braseada acompañada de mix de verduras salteadas, mix verde o puré rustico

\$ 10.980

Cordero a la Ciruela

Garrón de cordero, ciruela deshidratada, almendras tostadas y enfiladas, base de cuscús, cebollín y champiñón

\$ 12.890

Milanesa Napolitana

Carne apanada frita, salsa di pomodoro, jamón, queso, papas rústicas

\$10.890

Risotti Caprese

Arroz arbóreo, salsa di pomodoro, mozzarella di Búfala, cherry

\$10.890

VALENTINI'S

Risotti di Setas

Arroz arbóreo, verduras, hongos frescos, aceite de oliva y ciboulette \$10.890

Risotti ai Frutti di mare

Arroz arbóreo en tinta de calamar con mariscos, salsa di pomodoro, calamares, pulpo, camarón y Choritos \$ 12.690

Zuppa del Giorno

Sopas o Cremas del Día Sugerencias del Chef \$ 6.890

Zuppa Amalfitana

Sopa de mariscos \$ 10.980

Pesce del Giorno

Pescado del día con verduras salteadas o pure rústico \$ 9.800

Pesce del Chef

Pescado sugerido por el chef, base humus, aceituna mediterránea, pimentón asado, camarón \$ 12.890

ANTIPASTI E INSALATE

Antipasti

Mozzarella e Prosciutto

Mozzarella, Prosciutto, tomate Cherry, Ruculla con trozos de foccacia \$ 12.980

Burrata e Pomodorini

Burrata, Tomate Cherry, Albahaca con trozos de foccacia \$ 12.980

Bruschetta al Pomodoro

Pan, tomate, albahaca, orégano y ajo (3 unidades) \$ 4.980

Bruschetta Caprese

Pan, Mozzarella, tomate, albahaca, orégano y ajo (3 unidades) \$ 5.980

Bruschetta Mixta

Pan, Mozzarella, Tomate, prosciutto, albahaca, oregano y ajo, (3 unidades) \$ 5.980

Polpetas

Mini albóndigas gourmet con salsa de pomodoro (8 unidades) \$ 4.990

Tabla Napolitana

Prosciutto, Salame, frutos secos, aceitunas, mozzarella, grisinni cherry y rúcula con cortes de foccacia \$ 16.890

VALENTINI'S

Tabla varieta di formaggi

Prosciutto, salame, Fourme D´ambert, Raclette natural, Tome Blanche, Feta Myrtis, frutos secos, aceitunas, frutilla, rucula, con cortes de foccacia

\$ 19.980

Tabla Frito Del Mare

Anillos de calamar, camarones, pulpo apanado con salsa alioli

\$ 10.890

Entraña grillada

Entraña, ruculla, cherry y gajos de papas doradas

\$ 14.800

Pulpo ala Grilhia

Pulpo, papas salteadas, salsa agridulce

\$ 13.500

Cannelloni de Espinaca

De espinaca e ricotta, salsa rosa.

\$ 13.500

Carpaccio de Pulpo

Con ruculla, dressign de Limoneta, Grana Padanno

\$ 9.490

Carpaccio di Vitello

Alcaparra, mix de pimienta, rúcula y fetas de grana padanno

\$ 9.890

Carpaccio de salmón

Dressign marino (leche de tigre y emulsión de aceite), rúcula y fetas de grana padano

\$ 9.690

Tártaro Salmón

Salmon, palta, tomate

\$ 10.490

Tártaro Atún

Atún, cebolla morada, alcaparras

\$10.590

Tártaro de filete

Filete, cebolla morada, alcaparras

\$ 10.690

Filete al Pilpil

Filete, Aceite oliva, ajo, peperoncino, papas fritas y tostadas

\$ 8.490

Marisco al Pilpil, sugerencia del Chef

(1 tipo de marisco)

Marisco disponible del día, Aceite oliva, ajo, peperoncino y tostadas

\$ 8.490

Insalate del giorno

Mix verde, tomatito cherry, cebolla, prosciutto deshidratado, naranja, grana padano

\$ 5.890

Agregado de pollo

\$2.890

VALENTINI'S

Insalate Amalfitana

Mix verdes, cous cous o quinoa, trozos palta y tomate acompañado con filetes de pollo a la plancha \$ 8.680

Insalate Gamberetti

Mix verdes, Quinoa, trozos palta y tomate, camarones y aderezo \$ 8.890

Insalate Caprese

Mix verde, tomate y mozzarella \$ 8.390

Ceviche del Giorno

Reineta, palta, Cebolla morada, pimentones, apio y cilantro \$ 10.390

Ceviche mediterráneo mixto

Reineta, camarón, palta, Cebolla morada, pimentones, apio y cilantro \$ 10.990

Ceviche de Gamberetti

Camarón, palta, pimentones, apio cebolla morada y cilantro \$ 10.890

DOLCI

Tiramisú \$ 4.800

Panna Cotta frutti del bosco \$ 4.200

Vulcano di Cioccolato con Gelato \$ 4.800

Mouse di latte, mouse de manjar \$ 4.200

Gelato \$ 4.200

Tarta de Chocolate Blanco \$ 4.700

Tarta de Nuez \$ 4.700

Crema brulee \$ 4.600

Carrot Cake \$ 4.200

Tres Leches \$ 4.600

Cheesecake \$ 4.700

Brownie con Gelato \$ 4.700

La Valentina, dulce de leche o manjar, frutilla y coco \$ 4.800

CAFFE, TE E CIOCCOLATA

Ristretto, Espresso \$ 2.190

Ristretto Lungo, Espresso doble \$ 2.500


Macchiato, cortado \$ 2.500

Americano \$ 2.390

Cioccolata Calda, chocolate caliente \$ 2.680

Selezione di Té \$ 2.190

Infusión \$ 2.190



VALENTINI'S

ACQUA & BEBITE

Bebite

Coca Cola, Sprite, Fanta, Ginger Ale, Agua Tónica, Agua mineral con y sin gas \$2.000

Succhi di frutta

Club Mate, Jugos de frutilla, frambuesa, mango, chirimoya y piña \$ 2.980

Limonada \$ 2.800

Limonada especial \$ 2.980

VALENTINI'S

CARTA DE BEBIDAS

CERVEZAS

Importadas/Nacionales

Erdinger Weisbbier	330 cc	\$ 3.500
Erdinger Dunkel	330 cc	\$ 3.500
Erdinger Alkoholfrei	500 cc	\$ 3.500
Erdinger Urweisse	500 cc	\$ 4.600
Erdinger Weisbbier	500 cc	\$ 4.600
Erdinger Dunkel	500 cc	\$ 4.600
Pikantus	500 cc	\$ 4.600
Stella	330 cc	\$ 3.500
Corona	330 cc	\$ 3.300
Austral Patagona	330 cc	\$ 3.600
Austral Calafate	330 cc	\$ 3.600
Austral Lager	330 cc	\$ 3.600
Menabrea Ambrata	330 cc	\$ 3.900
Menabrea Blonda	330 cc	\$ 3.900
Kunstman Bock	330 cc	\$ 3.800
Kunstmann Miel	330 cc	\$ 3.800
Kunstmann Lager	330 cc	\$ 3.800
Kunstmann Torobayo	330 cc	\$ 3.800
Kunstmann Gran Torobayo	500 cc	\$ 4.900
Cusqueña Black	330 cc	\$ 3.400
Cusqueña Lager 330cc	330 cc	\$ 3.400

Artesanales

Goose Island 312	355 cc	\$ 3.900
Goose Island Sofie	355 cc	\$ 4.200
Goose Island IPA	355 cc	\$ 3.900
Shop Mosthor	500 cc	\$ 4.000

VALENTINI'S

DESTILADOS

Pisco Mistral 35°	\$ 4.200
Pisco Mistral 40°	\$ 4.800
Pisco Mistral Nobel 40°	\$ 5.200
Pisco Alto Del Carmen 35°	\$ 4.100
Pisco Alto Del Carmen Doble Destilado	\$ 4.800
Pisco Republicano 40°	\$ 5.000
Vodka Stolichnaya Premium	\$ 4.800
Vodka Stolichnaya Gold	\$ 7.900
Gin Hendrick's	\$ 8.500
Gin Tanqueray Ten	\$ 7.300
Gin Beffeater	\$ 5.400
Gin Bombay Sapphire	\$ 6.000
Ron Havana	\$ 5.600
Ron Havana Club Selección	\$ 7.900
Ron Zacapa 23 años 40°	\$ 9.500
Fernet Branca	\$ 4.900
Shot Jagermeister	\$ 3.300
Shot Tequila Don Julio	\$ 5.000
Shot Tequila Jimador	\$ 3.000
Jack Daniel's N°7	\$ 6.400
Jack Daniel's Tennesse Fire	\$ 6.400
Jack Daniel's Tennesse Foney	\$ 6.400
Jack Daniel's Tennesse Apple	\$ 6.400
Glenfiddich 12 Años	\$ 6.600
Glenfiddich 15 Años	\$ 8.900
Glenfiddich 18 Años	\$ 11.100
JW Black Label	\$ 6.900
JW Red Label	\$ 4.900
JW Gold Label	\$13.200
Chivas 12 Años	\$ 8.600
Ballantine's 12	\$ 8.400

VALENTINI'S

COCTELES

Ramazotti		\$ 5.200
Aperol		\$ 5.200
Amareto Sour		\$ 4.200
Berlin Mule		\$ 5.800
Bloody Mary		\$ 6.980
Campari		\$ 4.200
Clavo Oxidado		\$ 4.900
Daiquiri		\$ 4.400
Daiquiri Sabor		\$ 4.800
Jack Verde Spritz		\$ 7.800
Mango Sour		\$ 4.300
Margarita		\$ 4.300
Mojito		\$ 4.500
Mojito Sabor		\$ 4.900
Mojito Sin Alcohol		\$ 3.900
Moscow Mule		\$ 5.500
Negroni		\$ 5.400
Old Fashion		\$ 4.700
Piña Colada		\$ 5.800
Piña Colada sin alcohol		\$ 4.800
Pisco Peruano Viñas de Oro		\$ 4.900
Catedral Viñas de Oro		\$ 5.800
Pisco Sour		\$ 3.600
Pisco Sour Catedral		\$ 5.300
Tropical Gin		\$ 5.900
Vecchio Amaro		\$ 5.000

AQUA & BEBIDAS

Redbull		\$ 3.000
Fentimans		\$ 2.800
Bebidas		\$ 2.000
Agua Pellegrino	500 cc	\$ 2.900
Agua Panna	500 cc	\$ 2.900

VALENTINI'S

ESPUMANTES

Belstar	\$ 19.800
Codorniu Brut	\$ 18.000
Espumante Ricaddonna Brut	\$ 16.000
Espumante Ruby	\$ 16.000
Espumante Undurraga Brut/Demi Sec	\$ 12.000
Ferrari	\$75.000
Copa de Espumante Undurraga	\$ 3.000
Copa de Espumante Ricaddonna	\$ 4.000

VINOS

Jarra Sangría con vino reserva	\$ 12.900
Copa Vino tinto Aliwen Reserva	\$ 4.000

Cabernet Sauvignon

Arboleda	\$20.000
Santa Cruz Chaman Gran Reserva	\$ 18.000
Morande Reserva One to One	\$ 15.000
Errazuriz Estate Reserva	\$ 15.000
Undurraga Aliwen Reserva	\$ 13.000

Carménere


Arboleda	\$20.000
Santa Cruz Chaman Gran Reserva	\$ 18.000
Morande Reserva One to One	\$ 15.000
Errazuriz Estate Reserva	\$ 14.000
Undurraga Aliwen Reserva	\$ 13.000

Syrah

Undurraga T.H.	\$ 18.000
Errazuriz Estate Reserva	\$ 14.000

Malbec

Santa Cruz Chaman Gran Reserva	\$ 17.000
Morande Reserva One to One	\$ 15.000



VALENTINI'S

Merlot

Errazuriz Max Reserva

\$ 19.000

Morande Reserva One to One

\$ 15.000

Pinot Noir

Casa Marín Cartagena

\$ 17.000

Chardonnay

Undurraga Sibaris Gran Reserva

\$ 15.000

Chilcas Reserva

\$ 12.000

Sauvignon Blanc

Undurraga Aliwen Reserva

\$ 13.000

Casa Marín Cartagena

\$ 14.000