

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	732,00	1453,00
PLATO FRITO DE MAR LANGOSTINOS MILANO, RABAS, CALAMARETIS FRITOS, LENGUADO Y SALMON REBOZADOS BERENJENA Y ZUCCHINI FRITO, PULPETA DE ATUN Y ESPINACAS		9598,00

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
PANZOTTIS DE OSOBUCO AL PEPPERONI E MANDORLE CON SALSA DE PIMIENTOS AHUMADOS, ALMENDRA, Y CREMA.	3040,00	4443,00
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	2563,00	4478,00
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	2563,00	4478,00
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	2933,00	4276,00
FETTUCCINE VERDI CON BOLOGNESA FETTUCCINE A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESA	2653,00	3797,00
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN AZAFRAN EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	4140,00	5908,00
DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI SU ELECCION DE 3 CUARDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMON- FETTUCCINE BOLOGNESA	4348,00	

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		3403,00
PROSCIUTTO SAN DANIELE (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORATADO	3067,00	4396,00
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	2178,00	3338,00
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	1589,00	2918,00
BOQUERONES AL NATURAL	1594,00	2240,00
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES		4003,00

ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	1305,00	1861,00
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	1305,00	1861,00
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	1352,00	1936,00
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	2868,00	3982,00
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	2408,00	3783,00
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	10642,00	15207,00
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	3384,00	4833,00
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	3164,00	4527,00
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	2424,00	3463,00
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	2538,00	3616,00
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	1331,00	1904,00
POLENTA PARMESANA FRITA POLENTA CROCANTE CON SALSA DE TOMATE Y QUESO GRATINADO	1372,00	1954,00
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERENJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	1398,00	1904,00



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	888,00	1107,00
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	1884,00	
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	1375,00	1884,00
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	1107,00	1375,00
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	1032,00	1383,00
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	897,00	1294,00
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	1132,00	1423,00
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	1071,00	1428,00
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	1208,00	1673,00



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	2610,00	3851,00
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	4985,00	7118,00
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	6482,00	9255,00
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	2512,00	3601,00
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	4475,00	6384,00
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	2839,00	4268,00
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	3040,00	4443,00
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	3919,00	5601,00
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	3491,00	4991,00
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	2721,00	3883,00
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	2871,00	4797,00
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	2610,00	3851,00

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS

	Porc. individual	Para 2 personas
FETTUCCINE POMODORO FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	2610,00	3851,00
GNOCCHI POMODORO GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEN ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	2610,00	3851,00



SOLICITAR PANERA LIBRE DE GLUTEN
CONSULTAR POR MAS OPCIONES APTAS PARA CELIACOS



PASTAS SECAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PENNE RIGATE AMATRICIANA CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	2896,00	4146,00
LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	3954,00	5661,00
PAPPARDELLE AL PESTO CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	2610,00	3736,00
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO PASTA DE SEMOLA SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	2648,00	4145,00
CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS		



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO CON FUNGHI A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	3401,00	4870,00
RISOTTO A LA VALENCIANA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	3063,00	4369,00
RISOTTO CON MARISCOS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	5150,00	7354,00
RISOTTO PRIMAVERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	2983,00	4268,00
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO		5715,00



CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS

PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	3488,00	6038,00
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	3401,00	5685,00

PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	4562,00	7172,00
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	5071,00	7332,00
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	3474,00	

AVES

	Porc. individual	Para 2 personas
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	2398,00	4213,00
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	2398,00	4213,00
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	2428,00	4242,00
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	2398,00	4213,00
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	2428,00	4242,00
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORE Y MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	2398,00	4213,00

SERVICIO DE MESA

\$422

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS



Porc.
individual

POSTRES/ DESSERT

QUESO Y DULCE Queso fresco con dulce de batata o membrillo <i>Traditional dessert combining soft fresh argentine cheese and quince or sweet potatoes jam</i>	\$888
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$773
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$773
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$956
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$953
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$847
CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$1161
TIRAMISÚ HELADO PIEGARI Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$921
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$948
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$623
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$616
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$921
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$808
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces</i> <i>Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$863
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$806
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo</i> <i>Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$800
FIorentina Sambayon, heldo, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$803



POSTRES/ DESSERT

Porc.
individual

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$803

LIMONATA

Mousse de limon, merengues, helado y salsa de frutos rojos

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$803

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$794

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$885

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$984

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$803

PROFITEROLES

Masa dulce rellena de crema de pastelera, bañada en chocolate y helado de crema amaricana

Sweet doogh balls filled with custard cream, ice cream and chocolate sauce \$803

CREPE VENECIANO

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream. \$847

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$889

DEGUSTACION DE POSTRES

Torta Humeda, Cheesecake, Tiramisu, Torta Manzana, Helado y Frutas

Dessert Tasting: Chocolate Cake, cheesecake, tiramisu, Ice crem, Apple Pie, Fresh Fruit. to share \$3051

PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir

Panqueque de manzana, salsa de caramelo, sambayon, frutas secas y de estacion con helado

Apple pancake, caramel sauce, zabaione, ice cream and assorted fruits. to share \$3051

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee \$363

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$339

TE INTI ZEN

Specialty Teas \$390

CAFE DOBLE

Coffee \$419



CAPUCCINO

Capuccino \$448

TÉ

Tea \$339

INFUSIONES CHAMANA

Herbal Tea \$390

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$448



VINO POR COPA

Copa Sottano Malbec	\$1.379
Copa Barrel Select Malbec / Sauvignon Blanc	\$1.046

SUGERENCIAS

Noques Malbec x 375cc	\$1.500
De Sangre Malbec Valle de Uco x 750cc	\$6.100

PIEGARI COCTELES

CAIPIRINHA (tradicional, frutos rojos o maracuya) Cachaza, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	\$1.103
CAIPIROSKA (tradicional, frutos rojos, maracuya) Vodka, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	\$1.103
MOJITO Ron, Azucar, Menta, Lima, Agua con Gas o Gaseosa de Lima, Hielo	\$1.103
GINTONIC Ginebra, Tónica, Rodaja Limón, Hielo	\$1.103
MARGARITA Tequila, Triple Sec, Jugo de lima o limón	\$1.103
DAIQUIRI (frutilla, maracuya, anana, durazno) Ron Blanco, Jugo de fruta, Pulpa de Fruta Hielo Picado	\$1.103
NEGRONI Vermut Rojo, Campari, Ginebra, Rodaja Naranja Hielo	\$1.103
MARTINI Ginebra, Vermut Seco, Aceituna	\$1.103
CAMPARI Campari, Jugo de Naranja, Rodaja Naranja, Hielo	\$1.103
APEROL SPRIZ Aperol, Espumante Prosecco, Rodaja Naranja, Hielo	\$1.103

piegari@piegari.com.ar

 /piegariar

**ESPUMANTES**

3/4cc.

Baron B. Rosé	\$6.715
Baron B. Brut Nature	\$6.368
Baron B. Extra Brut	\$5.118
Chandon Cuvee Reserve Blanc de Noir	\$3.783
Chandon Brut Nature Rose	\$3.424
Chandon Brut Nature	\$3.326
Chandon Brut Rosé	\$3.066
Chandon Delice	\$2.819
Chandon Extra Brut	187 cc. \$816 375 cc. \$1.477 \$2.819
Chandon Demi Sec	\$2.819
Luigi Bosca Boheme Brut Nature	\$8.400
Luigi Bosca Brut	\$4.349
Norton Cosecha Especial Vintage	\$4.224
Norton Cosecha Especial Extra Brut	\$2.844
Norton Cosecha Especial Brut Nature	\$2.844
Norton Cosecha Especial Brut Rose	\$2.844
Norton Elegido Extra Brut	\$1.777

CHAMPAGNES

Krug Grande Cuvée Brut	\$140.586
Dom Pérignon Vintage	\$123.049
Dom Pérignon Rose	\$192.237
Veuve Clicquot	\$35.373
Veuve Clicquot Rose	\$42.937
Moët Imperial	\$32.945

CERVEZA/BEER

Quilmes Clasica (340cc)	\$444
<i>Refrescante, debido a su filtración a bajas temperaturas.</i>	
Stella Artois (330cc)	\$527
<i>Premium belga, de destacado aroma a lúpulo y fino amargor.</i>	
Stella Artois Noir (330cc)	\$527
<i>Negra, de destacado aroma a lúpulo, fino amargor y notas dulces.</i>	
Corona Extra (355cc)	\$611
<i>Auténtica cerveza premium mexicana, color dorado, cuerpo liviano y muy refrescante.</i>	
Patagonia Amber Lager(740cc)	\$973
<i>Sabor intenso, elaborada con lúpulo patagónico y 4 malts que le dan un deleite especial.</i>	

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Mineral <i>ECO DE LOS ANDES</i> (500CC)	\$350
Gaseosas linea <i>COCA COLA</i> (350 CC)	\$350
Limonada Tradicional (500CC)	\$433
Limonada con menta y jengibre (500CC)	\$489
Exprimido de Naranja	\$591
Jugos Naturales (Naranja-Frutilla-Mango)	\$710
Acqua Panna Sin Gas (500CC)	\$502
San Pellegrino Con Gas (500CC)	\$502
	(750CC) \$811
	(750CC) \$811

piegari@piegari.com.ar

f /piegariar



CARTA DE VINOS

TERRAZAS DE LOS ANDES

3/4cc.

Cheval des Andes, Cheval blanc & terrazas de los andes	\$39.977
Terrazas Single Vineyard Cabernet Sauvignon	\$9.775
Terrazas Single Vineyard Malbec	\$9.774
Terrazas Single Tardío Petit Manseng	\$5.861
Terrazas Reserva Torrontés	\$3.597
Terrazas Reserva Chardonnay	\$3.597
Terrazas Reserva Malbec	375 cc. \$1.839 \$3.597
Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon	\$3.597
Altos del Plata Malbec	\$2.063
Altos del Plata Cabernet Sauvignon	\$2.063
Altos del Plata Chardonnay	\$2.063

BODEGAS 33 SUR

Latitud 33° Malbec	\$1.741
Latitud 33° Cabernet Sauvignon	\$1.741
Latitud 33° Chardonnay	\$1.741
Latitud 33° Sauvignon Blanc	\$1.741

BODEGA ESCORIHUELA

Miguel Escorihuela Gascon Malbec Single Vineyard	\$30.894
Miguel Escorihuela Gascon	\$10.931
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec	\$5.124
Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay	\$5.124
The President's Blend	\$9.056
Escorihuela Pequeñas Producciones Malbec	\$7.176
Escorihuela Gascon Malbec	375 cc. \$2.011 \$3.449
Escorihuela Gascon Sangiovesse	\$3.449
Escorihuela Gascon Cabernet Franc	\$3.449
Familia Gascon Roble Malbec	375 cc. \$1.415 \$2.397

BODEGA LA RURAL

Felipe Rutini 2009	\$98.302
Rutini Pinot Noir	\$9.683
Rutini Malbec	\$8.261
Rutini Cabernet Malbec	375 cc. \$2.572 \$4.889
Rutini Chardonnay	\$5.625
Rutini Sauvignon Blanc	\$4.141
Dominio Rutini Malbec	\$5.856
Dominio Rutini Malbec Cabernet Franc	\$5.856
Dominio Rutini Chardonnay	\$5.856
Dominio Rutini Cabernet Sauvignon	\$5.856
Trumpeter Malbec	\$2.973
Trumpeter Cabernet Sauvignon	\$2.837
Trumpeter Sauvignon Blanc	\$2.837

**BODEGA CATENA ZAPATA**

3/4cc.

Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 1999	\$342.917
Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 2015/16	\$111.216
Catena Zapata Malbec Argentina	\$75.302
Angélica Zapata Malbec Alta	\$10.191
Angélica Zapata Merlot Alta	\$10.191
Angélica Zapata Cabernet Franc Alta	\$10.191
D.V. Catena Malbec Adrianna Vineyard	\$21.433
D.V. Catena Malbec Nicasia Vineyard	\$21.433
D.V. Catena Cabernet-Cabernet	\$7.122
D.V. Catena Malbec-Malbec	\$6.843
D.V. Catena Cabernet-Malbec	\$4.316
D.V. Catena Chardonnay-Chardonnay	\$3.915
Nicasia Vineyard Blanc de Blancs	\$2.895
Nicasia Red Blend Malbec 500 cc.	\$1.823
Saint Felicien Malbec Tibuto a la Casa de Tucuman	\$5.671
Saint Felicien Malbec 375 cc.	\$1.853
Saint Felicien Cabernet Sauvignon	\$3.239
Saint Felicien Chardonnay Roble	\$3.239
Saint Felicien Cabernet-Merlot	\$3.239
Alamos Malbec	\$2.081
Alamos Chardonnay	\$2.081

BODEGA LOS NOQUES

Los Noques Finca Don Juan Malbec	\$7.633
Los Noques Reserva Pinot Noir	\$6.148
Los Noques Reserva Malbec	\$5.284
Los Noques Malbec	\$3.779
Los Noques Sauvignon Blanc	\$3.172

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO

Special Blend	\$9.800
Fin Cabernet Franc	\$3.980
Gran Reserva Blend	\$2.850
Reserva Malbec	\$2.100
Reserva Chardonnay	\$2.100
Reserva Pinot Noir	\$2.100



3/4cc.

BODEGA NORTON

Gernot Langes	\$17.071
Lote Negro	\$13.401
Quorum VI	\$6.573
Altura Malbec	\$4.861
Altura Cabernet Franc	\$4.861
Gruner Vertlier	\$3.362
Norton Reserva Malbec	\$3.362
Norton Reserva Chardonnay	\$3.362
Norton Rosado de Malbec	\$2.781
Norton Malbec DOC	\$2.506
Barrel Select Cabernet Sauvignon	\$2.052
Barrel Select Malbec	375 cc. \$1.303 \$2.052
Barrel Select Sauvignon Blanc	\$2.052
Mil Rosas rosado de Malbec (seco)	\$1.500
Norton Cosecha Tardia	\$1.262

FINCA PERDRIEL

Finca Perdriel Centenario	\$9.433
Finca Perdriel Series Sauvignon Blanc	\$3.841
Finca Perdriel Series Cabernet Sauvignon	\$3.841

BODEGA PIATTELLI

Arlene Serie	\$12.731
Trinita Blend	\$12.731
Piattelli Grand Reserva Malbec (SALTA)	\$7.172
Piattelli Reserva Malbec (SALTA)	\$4.414
Piattelli Natural Sweet (MENDOZA)	\$3.531
Piattelli Reserve Rose (MENDOZA)	\$2.096

BODEGAS LUCA

Luca Malbec	\$6.236
Luca chardonnay	\$5.969

BODEGA ERNESTO CATENA VINEYARDS

Alma Negra Misterio I	\$9.098
Animal Malbec	\$3.538



BODEGAS LUIGI BOSCA

Los Nobles Cabernet Bouchet		\$14.984
De Sangre Cabernet Sauvignon		\$6.100
De Sangre Cabernet Franc		\$6.100
De Sangre Red Blend		\$6.100
Luigi Bosca Malbec DOC		\$9.238
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon		\$4.812
Luigi Bosca Malbec	375 cc. \$2.648	\$4.812
Luigi Bosca Chardonnay		\$4.177

FINCA LA LINDA

Finca La Linda Malbec	\$2.752
Finca La Linda Cabernet Sauvignon	\$2.752
Finca La Linda Chardonnay	\$2.752

BODEGAS SOTTANO

3/4cc.

Judas Malbec	\$16.766
Maria Magdalena Chardonnay	\$6.200
Sottano Reserva Blend	\$2.890
Sottano Reserva Chardonnay	\$2.253

COLOSSO WINES

3/4cc.

Colosso Malbec	\$9.456
Indomable Blend de Malbec	\$2.890

LA COSTE DE LOS ANDES ORGANICO

3/4cc.

Andillian Malbec	\$3.317
Andillian Cabernet Franc	\$3.317
Andillian Chardonnay	\$2.337

piegari@piegari.com.ar

 /piegariar