



## P I N S A S

---

### Cicerone / \$13.600

jamón cocido / alcachofa / tomate / mozzarella / mascarpone / grana padano / albahaca.

### Marzio / \$10.500

mozzarella / tomate / tomate asado / mascarpone / grana padano / albahaca.

### Atrani / \$14.500

zapallo italiano asado / mozzarella fresca / grana padano / mascarpone / prosciutto / zeste de limón / oregano.

### Barberini / \$14.300

salame / zapallo italiano asado / cebolla morada / mozzarella / mascarpone / mozzarella fresca / orégano.

### Luigi XV (s/ queso) / \$11.000

tomate asado / berenjena asada / champiñón / crema de pimenton asado y castaña de cajú.

### Tiburtina (s/ queso) / \$11.000

tomate asado / aceitunas negras / crema de pimenton asado y castaña de caju / zapallo italiano asado.

### Orazio / \$15.100

tomate seco / champiñón asado / tierra de champiñón / pasta de champiñón / mascarpone / orégano.

### Anima / \$13.800

jamón cocido / tomate / champiñón / mozzarella / mascarpone / grana padano / albahaca.

### Pioggia / \$10.500

berenjena asada / zapallo italiano asado / tomate asado / mozzarella / grana padano / albahaca.

### Monte Pulciano / \$13.500

gorgonzola / mascarpone / mozzarella fresca / grana padano / tomate / albahaca.

### Rebibbia / \$13.800

crema de pimentón asado y castañas de cajú / mozzarella / mascarpone / grana padano / berenjena asada / papa asada / albahaca.

### Zordo / \$14.100

tomate asado / mozzarella fresca / grana padano / anchoas / mascarpone / aceitunas negras / albahaca.

### Campo / \$15.100

mozzarella / grana padano / papa asada / mascarpone / alcachofa / prosciutto / oregano.

### Piani / \$13.000

tomate asado / champiñón asado / zapallo italiano asado / berenjena asada / mozzarella / mozzarella fresca / mascarpone / grana padano / albahaca.

## C A F E T E R I A

---

(Leche de vegetal +\$300)

Espresso / \$2.100

Macchiato / \$2.300

Latte / \$3.200

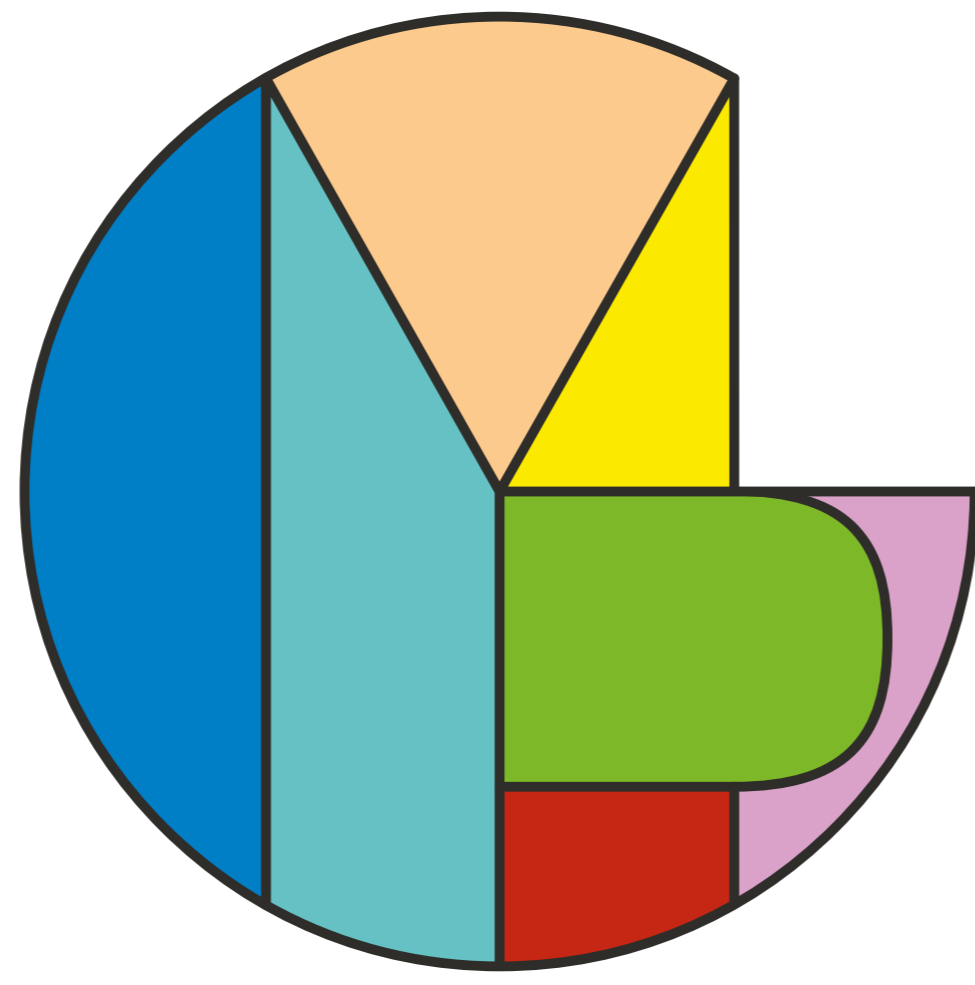
Lungo / \$2.100

Americano / \$2.100

Cappuccino / \$2.900

Ristretto / \$2.100

Té / \$2.500



## IL FUTURO SCROCCHIA

PINSA  
&  
TEGLIA  
ROMANA

### V I N O X B O T E L L A

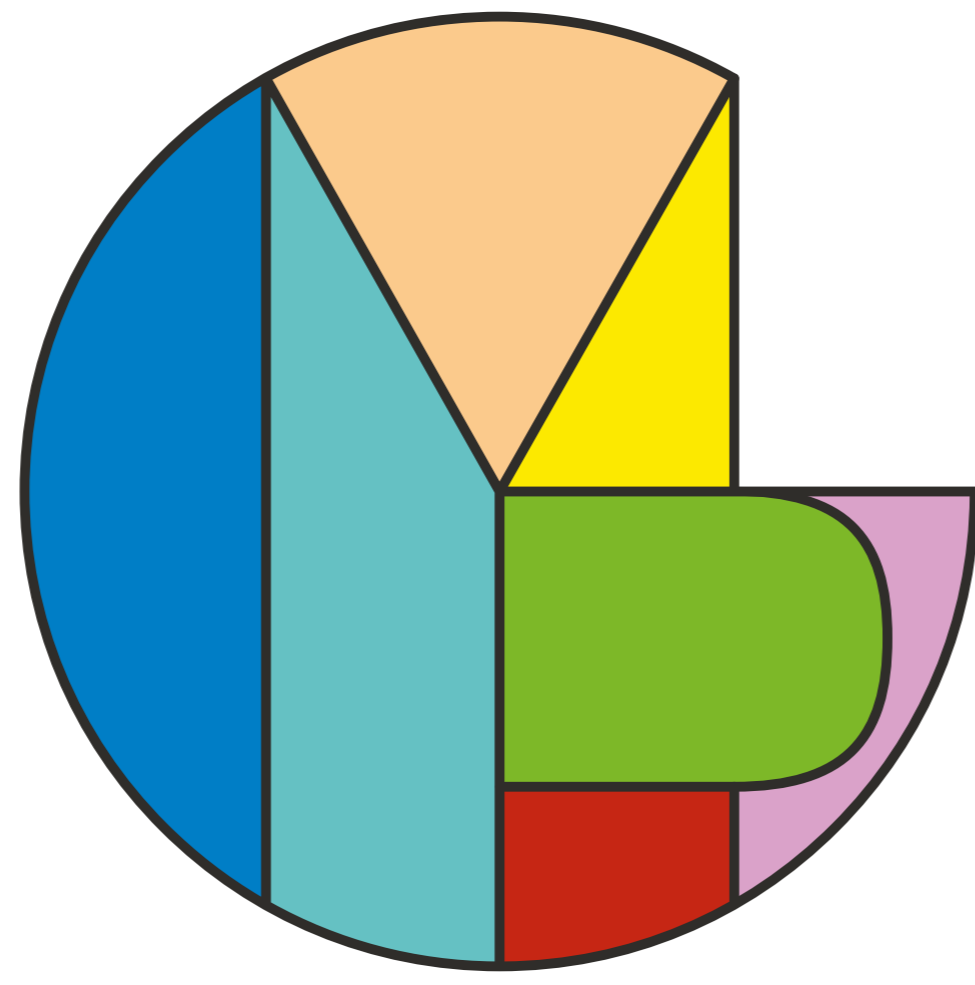
---

Espumante: Mujer Andina, Ai,(Bio-Bio).	/ \$20.000
Sauvignon Blanc: Attilio & Mochi, Casablanca (Tunquen).	/ \$20.000
Ensamblaje Blanco (Se/Cha/Mos): Mardones, Weñe, Itata.	/ \$21.000
Rose: Mujer Andina, Keluna, Maipo.	/ \$20.000
Cinsault: Copa, Itata.	/ \$22.000
Granache: Lagar de Codegua, Cachapoal.	/ \$22.000
Carmenere: Mujer Andina, Infaltable, Maipo.	/ \$23.000
Ensamblaje (Cf/Ma/Gre): Attilio & Mochi, Sucre, Casablanca (Tunquen).	/ \$20.000
Ensamblaje (Cs/Ca/Sy): Acrobata, N°4, Colchagua.	/ \$22.000
Petite Syrah: Serendipia, Peumo.	/ \$20.000
Cabernet Sauvignon: Lof, Maipo.	/ \$22.000

### V I N O X C O P A

---

Vinos tintos y blancos. (Segun disponibilidad.)	/ \$5.500
---	-----------



# IL FUTURO SCROCCHIA

PINSA  
&  
TEGLIA  
ROMANA

## B E B I D A S

---

**Coca-Cola** / \$2.300  
Light  
Zero  
Normal

**Sanpellegrino** / \$3.000  
Variedades  
Tonica  
Ginger Beer

**Agua purificada con gas** / \$1.5 00

**Tónica o Ginger ale** / \$2.300

**Papaya Serena** / \$2.900  
Néctar de papayas 100% natural.

## C E R V E Z A S

---

**Peroni (330cc)** / \$3.700

**Stella Artois (330cc)** / \$3.700

**Hasta Pronto (473cc)** / \$5.500  
Variedades

**Maldito Vikingo (500cc)** / \$5.500  
Variedades

## G I N

---

*Pajarillo, Carpintero Negro, Gabrí.*

**Sanpellegrino( Tonica / Ginger Beer / Variedades)** / \$8.000

**Tónica Canada Dry / Schweppes** / \$6.500

## A P E R I T I V O S

---

**Campari**  
San Pellegrino / \$6.000  
Tónica (Canada Dry Zero) / \$4.500

**Vermouth (Martini/Cinzano)**  
San Pellegrino / \$6.000  
Tónica (Canada Dry Zero) / \$4.900

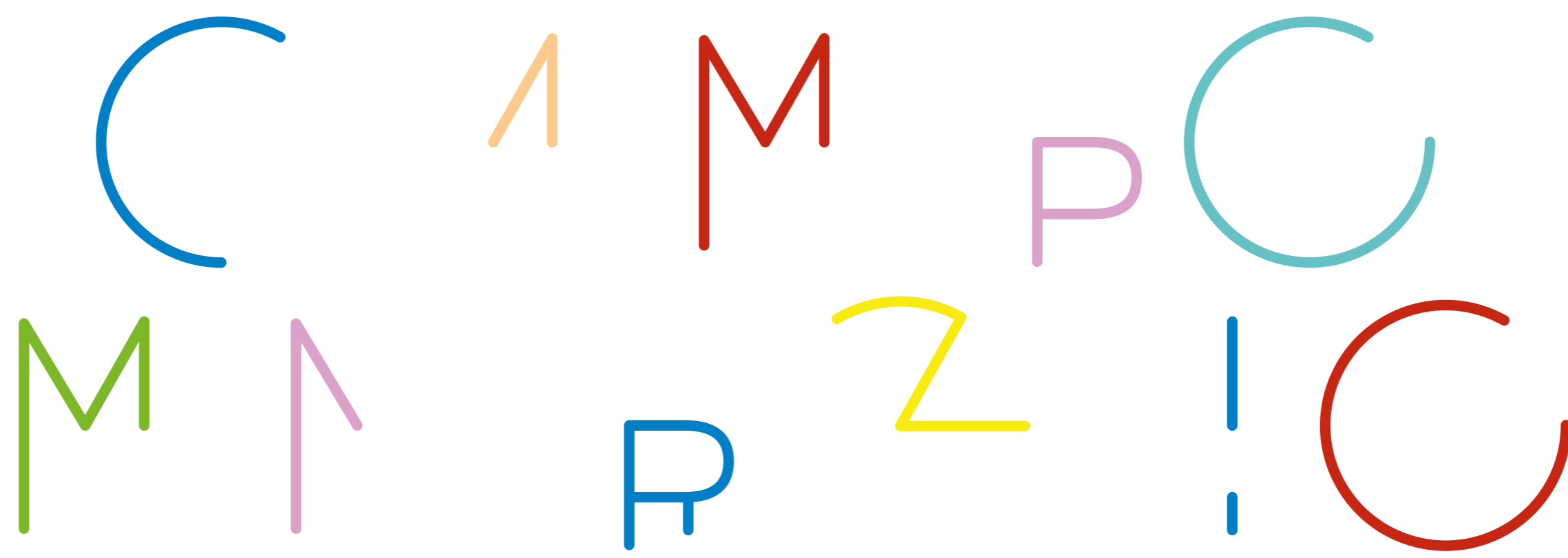
**Spritz Espumante**  
Aperol / \$6.200  
Campari / \$6.200  
Ramazzotti / \$6.200  
Flor de Sauco / \$6.500

**Spritz Lambrusco** / \$6.500

**Aperitivo Limoncello** / \$6.700

**Cynar Pompelmo** / \$5.900

**London Mule** / \$8.000



## B A R

---

<b>Chupilca</b>	<i>/ \$3.000</i>	<b>Disaronno</b>	<i>/ \$4.500</i>
<b>Frangelico</b>	<i>/ \$4.000</i>	<b>Fernet-Branca</b>	<i>/ \$5.000</i>
<b>Vodka Lat. 24</b>		<b>Pisco</b>	
Sanpellegrino	<i>/ \$8.000</i>	Alto del carmen 35°	<i>/ \$4.500</i>
Tónica Canada Dry / Schweppes	<i>/ \$7.000</i>	Republicano 40°	<i>/ \$5.500</i>
<b>Negroni</b>	<i>/ \$6.500</i>	<b>Whisky</b>	
<b>El Padrino</b>	<i>/ \$6.500</i>	Jameson	<i>/ \$6.500</i>
<b>Pisco Sour</b>	<i>/ \$3.800</i>	Tullamore Dew	<i>/ \$5.500</i>
<b>Tequila</b>		<b>Flor de Sauco Sour</b>	<i>/ \$6.200</i>
Paloma	<i>/ \$8.000</i>	<b>Espresso Martini</b>	<i>/ \$7.500</i>
Margarita	<i>/ \$7.500</i>	<b>Berlusconi</b>	<i>/ \$6.000</i>
<b>Harlem Sour</b>	<i>/ \$7.000</i>		

## P O S T R E S

---

<b>Mellow</b>	<i>/ \$4.200</i>	<b>Franuí</b>	<i>/ \$6.300</i>
Variedades.		chocolate de leche / chocolate amargo.	
<b>Affogato fuerte</b>	<i>/ \$5.500</i>	<b>Cannolo</b>	<i>/ \$3.500</i>
espresso / helado de vainilla / chupilca (bajativo).		pistacho / chocolate amargo. (segun disponibilidad)	
<b>Cheesecake</b>	<i>/ \$5.400</i>		
berries / salted caramel.			

“ I L F U T U R O S C R O C C H I A ”

---