

la
BOTTEGA
Gandolini



la BOTTEGA *Gandolini*

¡QUEREMOS VOLVERTE A ENAMORAR!

Creamos productos nobles, como pastas, pizzas, gelato artesanal, café, vino de alta gama y espacios de encuentro que transformen tu día.

La Bottega Gandolini es una vitrina de la marca Gandolini, que combina un restaurante, enoteca, una gelatería, un emporio, además de espacios para eventos & talleres.

Aquí es donde mostramos todos
nuestros productos.

¡Alegría en tu mesa
& Mangia Bene!

*Todos nuestros platos están sujetos a temporada y disponibilidad

*Por favor informar si tiene alguna intolerancia o alergia alimentaria a nuestro equipo, ya que nuestros platos pueden contener **gluten, lácteos, apio, frutos secos, crustáceos o huevos.**

* **Autorización de uso de imagen.** La Bottega Gandolini podrá usar, para promocionar sus actividades propias, las imágenes de quienes participan en sus actividades desarrolladas en el local. En caso de no consentir en tal uso, favor informar de ello al equipo de la Bottega Gandolini, quienes adoptarán las medidas correspondientes.

Grazie mille.

L' Aperitivo

APERITIVO FRÍO

BURRATA e CARCIOFI 14.900

Burrata di Apulia D.O.P., prosciutto crudo di Parma D.O.P., alcachofas de temporada, Parmigiano Reggiano D.O.P., ralladura de pistacho & albahaca fresca.

VITELLO TONNATO 11.800

Cortes finos de filetes de ternera bañados en una salsa de atún, anchoas & alcaparrón siciliano.

ERIZOS FRESCOS 11.900 (Según disponibilidad)

Porción de erizos frescos, acompañado de tostadas.

BRESAOLA AL LIMONE 10.900

Cortes de Bresaola (finos cortes de carne de ternera de los Alpes, curada de 2 a 3 meses), rúcula de la huerta, Parmigiano Reggiano D.O.P. 18 meses.

CARPACCIO DI SALMONE E ARANCIA 12.000

Salmón ahumado, cortes de naranja, avellana chilena en su vinagreta de naranja & aceto balsámico.

APERITIVO CALIENTE

MOZZARELLA FONDENTE 11.900

Mozzarella di búfala D.O.P. en su salsa de tomate de la casa, prosciutto crudo di Parma D.O.P. & albahaca fresca.

POLPO E PATATE 10.900

Pulpo de la costa de Chile apenas salteado con aceite de oliva, vino blanco y perejil. Acompañado de una salsa de aceitunas negras & papas nativas.

LA BRUSCHETTA 7.500 (Elige 2 variedades)

Bresaola & Pasta de aceitunas / Anchoa & pimientos asados
Stracciatella, Pesto & tomate cherry / Tomate, albahaca & ajo
Prosciutto crudo, higos & queso de cabra / Stracciatella trufada

TAVOLE & FIAMBRERÍA ITALIANA

TAVOLA CHARCUTERA (3-4 personas) 17.000

Prosciutto crudo San Daniele 16 meses, Salamino de Napoli picante, Porchetta al horno, Coppa curada, Mortadella de pistacho de Bologna & Salame Abruzzese .

TAVOLA DI CAMPAGNA (1-2 personas) 17.000

Prosciutto crudo San Daniele 16 meses, Mozzarella di búfala D.O.P., tomate cherry, aceitunas negras & albahaca fresca.

TAVOLA GANDOLINI (4-5 personas) 28.000

Burrata di Apulia, Mozzarella di búfala D.O.P., Prosciutto crudo San Daniele 16 meses, Coppa curada, Mortadella de pistacho de Bologna, alcachofines, rúcula fresca, tomate cherry.

TAVOLA LA BOTTEGA (3-4 personas) 22.000

Mozzarella di búfala D.O.P. Parmigiano Reggiano D.O.P. 18 meses, Salame Toscano, alcachofines, Prosciutto crudo San Daniele D.O.P. 16 meses, tomates deshidratados, albahaca & rúcula fresca.

TAVOLA DI FORMAGGI (2-3 personas) 14.500

Cortes de quesos italianos; Parmigiano reggiano D.O.P. 18 meses de maduración, Taleggio D.O.P., Gorgonzola D.O.P., Pecorino romano D.O.P. & Provolone.

APERITIVO PIZZERÍA

MEZZA PIZZA FUGAZZETTA 8.800

Pizza pequeña, queso fior di latte & cebolla

MEZZA PIZZA BURRATA & CARCIOFI 9.100

Pizza pequeña, Burrata di Apulia, prosciutto crudo, alcachofines en naceite de oliva.

MEZZA PIZZA PESTO DE PISTACHO 9.800

Pizza pequeña, Stracciatella, Mortadella de Pistacho de Bologna, pesto de pistacho de la casa & albahaca.

MINI CALZONE CALABRESE 6.000

Salsa de tomate, 'nduja di Calabria & queso provolone

PIADINA ROMAGNOLA 8.000

Piadina artesanal rellena de bocconcini, coppa, tomate cherry & rúcula fresca

*Por favor informar si tiene alguna intolerancia o alergia alimentaria a nuestro equipo, ya que nuestros platos pueden contener gluten, lácteos, apio, frutos secos, crustáceos o huevos.

*Precios en pesos chilenos

Pasta Fresca Gandolini

LE PASTE CLASSICHE

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO 9.900

Spaghetti en su salsa de tomate fresco, albahaca y salvia.

SPAGHETTI CACIO E PEPE 11.900

Spaghetti fresco en su salsa de pimienta negra & pecorino romano D.O.P.

PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE 12.900

Pasta fresca en su salsa de tomates, carne de vacuno & pancetta.

FETTUCCINE AL BURRO E SALVIA 9.900

Fettuccine en salsa de mantequilla & salvia

LINGUINE AL PESTO DE VERANO 10.800

Linguine en su salsa de mix de albahacas, Parmigiano Reggiano D.O.P. & limón.

PAPPARDELLE AL LIMONE 12.000

Pappardelle fresco en su salsa de limón & albahaca con un toque de straciatella fresca.

GNOCCHI FATTI A MANO

GNOCCHI DE PAPA A LA BOLOGNESE 12.900

Gnocchi hechos a mano. Con nuestra salsa de carne, pancetta y tomates frescos.

GNOCCHI DE PAPA AL PESTO 9.900

Gnocchi hechos a mano. con pesto de albahaca, Parmigiano Reggiano D.O.P. & limón.

LE PASTE DI MARE

LINGUINE ALLE VONGOLE 13.000

Pasta hecha en casa con almejas julianas salteadas en vino blanco, tomate cherry, perejil & peperoncino.

FETTUCCINE AL CAMARÓN & RÚCULA 12.800

Pasta fresca y ligera en su salsa de camarón de nuestra costa chilena, salteado en vino blanco, limón & pimienta.

FETTUCCINE CON ERIZOS 13.900 (Según disponibilidad)

Pasta hecha en casa, en su salsa de erizos frescos de la costa chilena, vino blanco, toque de mantequilla & perejil.

FETTUCCINE NERO DI SEPIA & SALMÓN 11.900

Pasta fresca con tinta de calamar, con salmón ahumado en frío, limón & rúcula fresca.

FETTUCCINE NERO DI SEPIA FRUTTI DI MARE 13.900

Pasta con tinta de calamar con choritos, almejas, calamares, camarones & salsa de tomate de la casa.

LE PASTE RIPIENE (hecha a mano)

RAVIOLES DE ESPINACA & RICOTA 12.900

Pasta fresca rellena de espinaca, ricota hecha en casa y nuez, en salsa de burro e salvia.

PANZOTTI DE PROSCIUTTO CRUDO & RICOTA 12.900

Pasta fresca rellena de prosciutto crudo di Parma, carne de vacuno, mortadella de pistacho y ricota de la casa, en salsa de limón o de mantequilla y salvia.

Insalata Fresca

BOSCO E MARE 12.900

Mix de hojas de kale orgánico, espinaca, queso cabra hecho en Chile, láminas de salmón ahumado en frío, nuez pecana y brotes de alfalfa todo en un aliño de la casa de vinagre de manzana orgánico & aceite de oliva.

GAMBERI E PISTACHO 11.900

Mix de hojas verdes, camarones salteados en limón y aceite de oliva, queso de cabra & naranjas en gajos, en su aliño de pistacho.

PROSCIUTTO CRUDO E PERA 11.900

Mix de hojas verdes orgánica, rúcula, peras de temporada, prosciutto crudo di Parma, queso de cabra, Parmigiano Reggiano D.O.P., quinoa & nueces en un aliño de aceto balsámico.

MARÍA 10.500

Cous- Cous de Italia, tomate deshidratado, aceitunas negras, albahaca. Sobre una cama de mix hojas verdes, berenjenas asadas, tomates asados en tomillo, almendras picadas, todo en un aliño de la casa.

Pizza Gandolini

LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA CLASSICA 8.900

Salsa de tomate de la casa, mozzarella fior di latte, albahaca fresca & Parmigiano Reggiano D.O.P. 18 meses.

MARINARA GANDOLINI 7.900

Salsa de tomate de la casa, orégano, anchoas, ajo laminado.

PROSCIUTTO - RÚCULA 13.900

Salsa de tomate de la casa, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rúcula fresca & Parmigiano Reggiano D.O.P.

COTTO FUNGHI 11.500

Salsa de tomate de la casa, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champiñón, & albahaca fresca.

LIGURIA 12.800

Salsa de tomate de la casa, mozzarella fior di latte, anchoas de Liguria con alcaparrone Siciliano & aceitunas.

VENEZIANA 12.900

Salsa de tomate de la casa, mozzarella fior di latte, Salame de Napoli picante & orégano.

LE PIZZE TOP

SAN DANIELE 16.900

Salsa de tomate de la casa, mozzarella di búfala D.O.P., prosciutto crudo San Daniele D.O.P. & Parmigiano Reggiano D.O.P. 18 Meses.

MARGHERITA D.O.P. 12.900

Salsa de tomate de la casa, mozzarella di búfala D.O.P, albahaca & Parmigiano Reggiano D.O.P. 18 meses.

BIANCA 15.900

Burrata di Apulia, alcachofines, tomate deshidratado, albahaca de la huerta & Parmigiano Reggiano D.O.P. 18 meses.

BURRATA E POMODORINI 14.900

Salsa de tomate, Burrata di Apulia D.O.P. , tomate cherry confitado & albahaca fresca.

BRESAOLA & LIMONE 15.900

Mozzarella di búfala D.O.P., bresaola, rúcula, ralladura de limón & Parmigiano Reggiano D.O.P. 18 Meses.

4 FORMAGGI 13.900

Mozzarella fior di latte, gorgonzola D.O.P., provolone & Parmigiano Reggiano D.O.P. 18 meses.

LE PIZZE ORIGINAL

INVERNALE 16.900

Burrata di Apulia D.O.P., mozzarella fior di latte, cebolla blanca asada con miel, 'nduja di Calabria (embutido picante) & Parmigiano Reggiano D.O.P. 18 meses.

EMILIA ROMAGNA 12.500

Mozzarella fior di latte, bocconcini, mortadella de pistacho de Bolonia, albahaca fresca & pistacho rallado.

CAPRESE 12.800

Salsa de tomate de la casa, mozzarella di bufala D.O.P. (viene fresca), tomate cherry, albahaca fresca & Parmigiano Reggiano D.O.P. 18 meses.

PAOLA 11.900

Salsa de tomate de la casa, mozzarella fior di latte, pimentón asado, tomate cherry, alcachofines, rúcula fresca, albahaca & Parmigiano Reggiano D.O.P. 18 meses.

INFERNO 13.900

Mozzarella fior di latte, Salamino, 'nduja de Calabria (embutido picante), peperoncino & aceitunas negras.

DON PONCHO 12.500

Salsa de tomate de la casa, mozzarella fior di latte, 'nduja de Calabria (embutido picante), anchoas & Parmigiano Reggiano D.O.P. 18 meses.

ZUCCHINI E PORCHETTA 11.900

Bocconcini, zucchini al horno, porchetta al horno, Parmigiano Reggiano D.O.P. 18 meses & ralladura de limón.

GORGONZOLA 12.800

Salsa de tomate de la casa, mozzarella fior di latte, queso gorgonzola D.O.P., tomate deshidratado & rúcula fresca.

Secondi della Casa

CARNES

SALTIMBOCCA A LA ROMANA 11.500

Filete de vacuno salteado en vino blanco, pimienta envuelto con prosciutto crudo di Parma & salvia.

SCALOPPINE ALLA MARSALA 11.500

Filete de vacuno en su salsa de Marsala & funghi porcini.

ACOMPañAMIENTOS

INSALATINA DE MIX VERDE 3.800

PAPAS NATIVAS SALTEADAS 3.800

FETTUCCHINE AL BURRO SALVIA 3.800

Per Bambini

PASTA FRESCA AL POMODORO o BURRO SALVIA 6.800

Porción de 60 gr de pasta fresca con salsa de mantequilla o de tomate de la casa.

MINI PIZZA MARGHERITA & PROSCIUTTO 7.000

Pequeña pizza, con salsa de tomate de la casa, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto y albahaca

Il Dolce

IL DOLCE

GELATO GANDOLINI

1 sabor 3.200 & 2 sabores 4.800

Sorbete de Limone / Cioccolato Fondente (+ 650)
Cioccolato / Vainilla / Nocciola

IRRESISTIBLE AFFOGATO 5.800

Gelato de la casa con un shot de caffè espresso

TIRAMISÚ DE NUESTRA NONNA 6.500

Tiramisú hecho en casa, incluso hasta el queso mascarpone. Espolvoreado con cacao 70%.

CASTAÑAS EN ALMÍBAR & GELATO 5.900

Castañas del sur de Chile en su almíbar exquisito acompañado de nuestro gelato de vainilla hecho en casa.

DOLCI PARA COMPARTIR

PIZZA NUTELLA E GELATO (4 personas) 8.500

Masa de pizza con nutella y gelato

CROSTONE NUTELLA (2 personas) 5.800

Pequeña pizza con nutella & frutillas

*Por favor informar si tiene alguna intolerancia o alergia alimentaria a nuestro equipo, ya que nuestros platos pueden contener gluten, lácteos, apio, frutos secos, crustáceos o huevos.

*Precios en pesos chilenos

