

CAPPERI !

Pizzeria & Cucina Italiana

Sauvignon Blanc

Apaltagua Gran Verano	\$	11.000
Leyda Reserva	\$	13.000
Matetic Corralillo	\$	13.500

Chardonnay

Apaltagua Gran Verano	\$	11.000
Leyda Reserva	\$	13.000
William Fèvre "Espino"	\$	13.500

Riesling

Lafken	\$	14.000
--------	----	--------

Rosé

Calyptra "Vivendo"	\$	13.000
--------------------	----	--------

Cabernet Sauvignon

Apaltagua Gran Verano	\$	11.000
Santa Carolina Gran Reserva	\$	13.500
Santa Ema Reserva	\$	14.500

Merlot

Apaltagua Gran Verano	\$	11.000
Santa Rita Medalla Real	\$	11.500
Santa Ema Select Terroir	\$	12.000

Carmenere

Apaltagua Gran Verano	\$	11.000
Santa Rita Medalla Real	\$	11.500
Leyda Reserva	\$	13.000
Chaman Gran Reserva	\$	15.000

Pinot Noir

Kingston Pangaré	\$	14.000
Leyda Reserva	\$	14.700

Ensamblaje

Carmen Reserva Gran Vidure – <i>Cab./Carmen.</i>	\$	11.000
Santa Cruz Chaman Reserva – <i>Cab./Carmen.</i>	\$	11.600
In Situ "Spaghetti Blend" – <i>Sangiovese/Cab.</i>	\$	13.000

Vinos por copa \$ 3.200

Tintos – Apaltagua: Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot

Blancos – Apaltagua: Sauvignon Blanc, Chardonnay

CAPPERI !

Pizzeria & Cucina Italiana

Vinos Italianos

Toscana

Chianti "Rufina" D.O.C.G. 13° Alc.	\$	14.800
------------------------------------	----	--------

Emilia

Fortanina "La Luna" I.G.T. 7° Alc.	\$	13.900
Lambrusco "Ogni Giorno" I.G.T semidulce 8,5° Alc.	\$	11.900
Barbera/Bonarda "Decanta" I.G.T. 13° Alc.	\$	15.900

Friuli

Pinot Grigio "Zonin" D.O.C. 12° Alc.	\$	13.900
--------------------------------------	----	--------

Marche/Abruzzo

Pecorino D.O.C.G. – De Angelis 13,5° Alc.	\$	13.900
Rosso Piceno Superiore D.O.C.- De Angelis 13°Alc.	\$	13.900

Vinos Italianos por copa

Chianti "Rufina" D.O.C.G. 13° Alc.	\$	3.500
Fortanina "La Luna" I.G.T. 7° Alc.	\$	3.500
Lambrusco "Ogni Giorno" I.G.T semidulce 8,5° Alc.	\$	3.200
Barbera/Bonarda "Decanta" I.G.T. 13° Alc.	\$	3.900
Pinot Grigio "Zonin" D.O.C. 12° Alc.	\$	3.500
Pecorino D.O.C.G. – De Angelis 13,5° Alc.	\$	3.500
Rosso Piceno Superiore D.O.C.- De Angelis 13°Alc.	\$	3.500

Espumantes

Carmen Amaranta (Brut)	\$	12.000
Asti Spumante (Dulce)	\$	14.300
Prosecco Italiano D.O.C. BelStar (Brut)	\$	14.300
Prosecco Italiano BelStar Rosé (Extra Dry)	\$	14.300

Espumantes por copa

Espumante (Amaranta Brut)	\$	3.200
Prosecco Italiano BelStar (Brut o Rosé Extra Dry)	\$	3.500
Asti Spumante (Dulce)	\$	3.500

Cervezas

Estrella Damm	\$	3.000
Free Damm (sin alcohol)	\$	3.200
Kross Golden Ale	\$	3.300
Kross Pilsner	\$	3.300
Kross Stout	\$	3.300
Kross 5 Ambar Strong Ale	\$	3.800
Menabrea Lager	\$	3.500
Menadrea Amber	\$	3.700
Erdinger (500 cc)	\$	4.200

CAPPERI !

Pizzeria & Cucina Italiana

Licores

Spritz (<i>Aperol, Prosecco y Agua Tonica</i>)	\$	4.200
Ramazzotti Rosado (<i>con Prosecco y Agua Tonica</i>)	\$	4.200
Pisco Sour Alto del Carmen 35°	\$	3.600
Pisco Sour Alto del Carmen 40°	\$	4.000
Agregado Sour (<i>Jenjibre o Albahaca o Menta</i>)	\$	300
Amaretto Sour	\$	3.800
Pisco Alto del Carmen 35°	\$	3.500
Pisco Alto del Carmen 40°	\$	3.800
Vodka Absolut	\$	4.800
Mojito	\$	4.000
Mojito Albahaca	\$	4.000
Gin	\$	4.800
Ron Avana Club Añeco Reserva	\$	4.800
Kir Royale	\$	3.900
Jonny Walker Rojo	\$	5.000
Jonny Walker Negro	\$	7.000
Jack Daniel's Old n° 7	\$	6.500
Margarita	\$	4.000
Clavo Oxidado	\$	5.500
Martini Dry	\$	5.000
Vodkalipso	\$	4.500
Manhattan	\$	5.000
Caipirinha	\$	4.300
Negroni	\$	5.000
Campari	\$	4.200
Amaretto Disaronno	\$	5.600
Sangria Italiana	\$	4.500
Jarro de Sangria Italiana (<i>para 5 personas</i>)	\$	18.000
Grotta Azzurra	\$	4.500
Mimosa	\$	4.500
Testa Rossa	\$	4.500
Daikiry	\$	4.500
Bellini	\$	4.500

Bajativos

Limoncello (<i>Prod. Casera 43° Alc.</i>)	\$	3.300
Genziana Aromatica (<i>Prod. Casera 43° Alc.</i>)	\$	3.300
Grappa (<i>Merlot/Marzemino – Marzadro 38° Alc.</i>)	\$	4.500
Sambuca (<i>Meletti 42° Alc.</i>)	\$	4.500



CAPPERI!

Pizzeria
&
Cucina Italiana

Vinos, Cervezas y Licores