



## Reseña "La Cantina"

El vino es una bebida obtenida de la uva mediante la fermentación alcohólica de su mosto o zumo. La fermentación se produce por la acción metabólica de levaduras que transforman los azúcares del fruto en alcohol etílico.

El vino acompaña a la humanidad desde hace casi ya más de 7.000 años, no es de extrañar que los usos proporcionados por el vino durante este tiempo hayan sido más que lúdicos. En la historia se puede ver como su ingesta se ha asociado en las diferentes culturas a rituales religiosos, alquímicos, mágicos, culinarios, medicinales.

El vino, a lo largo de la historia, ha estado muy bien considerado por la alta sociedad occidental, siendo testigo imprescindible en cualquier acontecimiento o banquete de importancia y alrededor de él se han firmado los grandes tratados y acontecimientos históricos de occidente.

En el arte griego y romano dio lugar al arte báquico y a expresiones como *In vino veritas*.

Ya en Egipto, Grecia y Roma, se adoraba a Dionisio o Baco (dios de los viñedos) y la Biblia se refiere al vino en diversos pasajes, entre otros donde relata la última cena de Jesús, que ofreció una copa de vino a sus discípulos representando su sangre.

El vino posee ciertos atributos que inciden de forma grata en la mayoría de los sentidos. Los aromas afectan a los sentidos del olor, los diferentes sabores presentes en el vino al gusto, los colores a la vista.

Aunque cada persona puede, obviamente, degustar los vinos a su manera, existen ciertos criterios a la hora de maridar vinos y ciertos platos. Se aconseja acompañar a las carnes blancas, en especial los pescados y mariscos con vinos blancos y a las carnes rojas con vinos tintos o rojos de mucho cuerpo. En España, Portugal, Francia e Italia el vino nunca falta en las comidas, aunque se trate de una mesa pobre. En otros países se toma sólo si se celebra una fiesta.

Sobre las cualidades beneficiosas y perjudiciales del vino se ha realizado numerosas investigaciones en las que hay un claro consenso dentro de la ciencia: el consumo excesivo y prolongado es claramente perjudicial, mientras que el moderado puede causar ciertos beneficios saludables.

Salvatore P. Lucia, profesor de medicina de la Escuela de Medicina de la Universidad de California, enseña que el vino es la más antigua bebida dietética y el más importante agente medicinal en uso continuado a través de la historia de la humanidad. En realidad, pocas otras sustancias disponibles al hombre se han recomendado tan extensamente por sus facultades curativas como los vinos. Ha sido usado extensamente en el tratamiento de enfermedades del sistema digestivo, siendo particularmente provechoso en la anorexia, la hipoclorhidria sin gastritis y la dispepsia hipostenia. La insuficiencia hepática secundaria responde favorablemente al vino blanco seco. El contenido de tanino y las propiedades antisépticas ligeras del vino lo hacen valioso en el tratamiento del cólico intestinal, la colitis mucosa, el estreñimiento espasmódico, la diarrea y muchas infecciones del sistema gastrointestinal.

Así que, en conclusión, el objetivo de la Cantina es que nuestros clientes puedan apreciar este néctar de los dioses.

Salud!!!  
Raffaele



## Aperitivi

	Copa	
<i>Aperol Spritz</i> (Vino Blanco, Soda, Aperol).	S/. 35.00	
<i>Campari Spritz</i> (Vino Blanco, Soda, Campari).	S/. 35.00	
<i>Limoncello Spritz</i> (Vino Blanco, Soda, Limoncello).	S/. 30.00	
<i>Negroni</i> (Gin, Campari, Martini).	S/. 45.00	
<i>Negroni Sbagliato</i> (Campari, Martini, Spumante).	S/. 40.00	
<i>Americano</i> (Campari, Martini, Soda).	S/. 35.00	
<i>Martini Royal</i> (Martini Bianco o Rose, Spumante).	S/. 35.00	
<i>Garibaldi</i> (Campari, Jugo Naranja).	S/. 35.00	
<i>Prosecco</i> (Vino espumoso italiano).	S/. 40.00	

## Vino Della Casa

	Copa	Botella
<i>Merlot - Cabernet Sauvignon</i> (semiseco) 50% Merlot - 50% Cabernet	S/. 30.00	S/. 120.00



## Vinos Tintos

### *Región Piemonte*

Copa    Botella

***Cabernet Sauvignon DOC (seco, medio)***    S/. 38.00    S/. 150.00  
***100% Cabernet Sauvignon***

Color: rubí intenso con reflejos violáceos. Aroma: fragancia potente, con notas de grosella negra y cereza, además de aromas balsámicos y herbáceos. Sabor: cuenta con una acidez moderada que equilibra la astringencia característica de la uva. En boca, el vino se siente redondo y aterciopelado, siendo una bebida de carácter robusta, estructurada y compleja. Maridaje acompaña perfectamente todos los platos mediterráneos como, lasagna, quesos maduros, risotti y carnes ahumadas.

***Barbera d' Asti DOCG (seco, medio)***    S/. 40.00    S/. 160.00  
***100% Barbera***

Color: rojo rubí intenso con reflejos violáceos. Aroma: elegante y persistente en el que destacan notas frutales, tales como la cereza y ciruela, cuenta con ligeros matices florales. Sabor: frutal combinado con la acidez brillante de este vino aportando viveza y frescura al paladar. Su cuerpo medio, trae consigo una sensación de redondez bien integrada con la suavidad y sabores atractivos del vino. Maridaje: acompaña perfectamente todos los platos de la cocina mediterránea como pastas, risotto, quesos semicurados y embutidos.

***Dolcetto DOC (seco, ligero)***    S/. 35.00    S/. 140.00  
***100% Dolcetto***

De color: rojo rubí con reflejos púrpura, perfume intenso fragante de uvas maduras, arándanos, cereza, con toques de violeta, sabor seco y muy suave, franco y firme, con un claro regusto a fruta madura y almendras.

Maridaje: este vino es ideal con salami, carne hervida o guisada, risotto de trufa blanca, excelente combinación con queso añejado.

***Nebbiolo DOC (seco, ligero)***    S/. 48.00    S/. 190.00  
***100% Nebbiolo***

Se presenta de un color rojo rubí de intensidad media con vivaz reflejos granate, intenso y fragante olor a fruta madura, de sabor seco, calido, con distinto fondo de fruta, especialmente moras, con un largo final persistente con taninos suaves agradables.

Maridaje: apto para combinarse con platos de pasta con salsa de carne, aves de corral, conejos y caza, quesos maduros y estofado de verduras.



## Vinos Tintos

### Región Piemonte

**Panta Rei DOC** (semiseco, intenso)

**Cabernet Sauvignon y Barbera**

Copa Botella

S/. 300.00

Color: rubí intenso con reflejos brillantes. Aroma: elegante y persistente en el que destacan intensas notas de ciruelas maduras, moras y cerezas, acompañados de notas especiadas de chocolate. Sabor: la presencia de las notas de frutos rojos secos y ligero tostado se combina con una redondez suave en boca lo que hace que se vuelva un vino que, como su nombre indica, hace que fluya en boca con mucha agradabilidad. Maridaje: acompaña perfectamente todos los platos mediterráneos como, lasagna, quesos maduros, risotti, carnes ahumadas y embutidos.

**Barolo** (seco, medio)

**100% Nebbiolo**

S/. 450.00

Color: granate con tendencia al azul intenso. Aroma: intenso bouquet, aroma a vainilla, y sotobosque limpio, cerezas silvestres madura, especias y restos de cuero. Sabor: pleno, decidido pero aterciopelado, con un retrogusto fino y muy persistente a regaliz y frutos rojos maduros. Maridaje: ideal para acompañar platos intensos y estructurados, como estofados, guisos, carnes rojas a la parrilla y quesos curados. Excelente para la meditación, evoluciona maravillosamente con el tiempo y revela nuevos matices con la edad.

### Región Liguria

**Vetusto** (semiseco, medio)

**Sangiovese, Canaiolo Nero, Ciliegiole**

S/. 42.00 S/. 165.00

Color: rojo rubí intenso con reflejos granates. Aroma: elegante e intenso, con notas de frutos rojos frescos y toques especiados. Sabor: equilibrado, con taninos ligeros, acidez viva y cuerpo medio. Maridaje: aperitivos, embutidos, quesos maduros.

### Región Trentino Alto Adige

**Cabernet Sauvignon DOC** (semiseco, intenso) S/. 35.00 S/. 140.00

**100% cabernet Sauvignon**

Color: rojo rubí intenso, con matices que tienden al granate con la crianza. Aroma: complejo y acogedor, con aromas de frutos rojos maduros, notas especiadas de pimienta negra y un ligero toque de hierbas aromáticas y vainilla, resultado de la maduración en madera que añade capas de complejidad sin dominar la fruta. Sabor: robusto y pleno con rico cuerpo y una gama de sabores desde frutos rojos maduros hasta matices de tabaco y chocolate, con un final largo y persistente. Maridaje: perfecto para acompañar platos de carnes rojas, caza y quesos curados.



## Vinos Tintos

### Región Veneto

**Bardolino DOC** (seco, ligero)

Copa

Botella

S/. 33.00

S/. 130.00

**Corvina, Rondinella, Molinara y Corvinone**

Color rojo rubí pálido. Bouquet fresco y frutado.

Sabor ligero y refrescante, agradablemente frutado.

Este vino acompaña idealmente pizza, pasta y antipasto.

**Valpolicella DOC** (seco, medio)

S/. 42.00

S/. 165.00

**Corvinone, Rondinella, Corvina**

Color rojo rubí, con matices violáceos.

Aroma complejo, de frutos rojos, nota de cuero, tabaco y especias

Sabor cálido, de cuerpo medio, aterciopelado, equilibrado en taninos

Este vino acompaña idealmente la carne roja, pizza, pasta y entradas.

**Valpolicella Ripasso Superiore DOC**

S/. 320.00

(semí seco intenso)

**50% Corvina, 20% Corvinone, 25% Rondinella y 5% Osaleta**

Color: rojo rubí intenso. Aroma: abarca desde flores de rosa, violeta

hasta frutos frescos de frambuesa, granada, cereza negra o ciruela,

especiados que recuerdan a la pimienta blanca. Sabor: seco, sabroso

con taninos dulces que lo hacen pleno y acariciante, los aromas y su

sabor lo hace muy atractivo incluso como aperitivo. Maridaje: platos

de embutidos y quesos, platos principales de carnes blancas o hervidas,

para probar con pizza.

**Rosso Passione IGT** (semí seco, intenso)

S/. 42.00

S/. 165.00

**100% Corvina**

Color: rojo rubí intenso. Aroma: notas de frutos rojos, mermelada de

arándanos y suaves toques de vainilla. Sabor: con cuerpo, destacando

sabores a cereza, ciruela y ligeras notas de tabaco. Maridaje: ideal

para acompañar carnes rojas, platos intensos y quesos curados.

**Amarone DOCG** (semí seco, intenso)

S/. 600.00

**Corvina, Corvinone, Rondinella**

Color: rojo rubí profundo, con agradable, tono naranja debido al

proceso de envejecimiento. Aroma: frutas negras maduras, como

ciruelas y cerezas secas, con notas de especias, chocolate y un toque

de roble. Sabor: suave, muy sabroso, largo, armonioso, aterciopelado,

deja la boca limpia y agradablemente satisfecha. Maridaje: segundos

platos contundentes, de carnes y caza, quesos muy añejos y especiados.

Se recomienda tomarlo en buena compañía.



## Vinos Tintos

### Región Veneto

**Pinot Noir** (semiseco, medio)

Copa Botella

S/. 42.00 S/. 165.00

**100 % Pinot Noir**

Color: rojo rubí suave. Aroma : agradable y delicado con notas de fresas y frambuesa maduras. Sabor armónico, elegante y de cuerpo medio, con taninos suaves y un final aterciopelado. Es ligero y versátil, ideal para quienes prefieren tintos frutales. Maridaje: aperitivos, embutidos, quesos maduros.

**Passièno IGT** (afrutado, intenso)

S/. 35.00 S/. 140.00

**Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Raboso**

Rojo rubí con matices granate.  
En nariz, las moras y ciruelas frescas están bien integradas con aromas típicos del secado, como frutas y flores secas vainilla y especias.  
Un paladar profundo, aterciopelado y persistente.  
Perfecto con sabrosas pastas y arroces, carnes rojas a la parrilla, antipasti, pizza, queso maduro y jamón

**Carmenere DOC** (seco, mediano)

S/. 38.00 S/. 150.00

**85% Carmenère, 15% otras variedades.**

Es de un color rojo intenso con tonos violetas, a veces granate con el envejecimiento, a la nariz es agradable, típico.  
En el paladar es seco, lleno, ligeramente herbáceo y persistente.  
Recomendado con pastas condimentadas, carne y quesos curados.

**Merlot DOC** (semiseco, mediano)

S/. 38.00 S/. 150.00

**100% Merlot**

De color rojo rubí, mas o menos intenso.  
Aroma afrutado y de sabor suave de larga continuidad, completo y cálido.  
Recomendado con pastas condimentadas, carne asada, a la parrilla o al horno, queso.

**El Ruden IGT** (semiseco, intenso)

S/. 210.00

**Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot**

Color: rojo rubí oscuro. Aroma: intenso, con notas varietales especiadas, bien armonizadas por el aroma de la madera.  
Sabor: suave, de gran estructura, con una decidida dotación de aromas y taninos, bien equilibrado. Maridaje: carnes rojas a la brasa, caza (corzo, jabalí) y estofados potentes. Quesos muy curados o añejos (Parmesano, Pecorino).



## Vinos Tintos

### Región Toscana

**Chianti Rufina** (seco, mediano)

*Sangiovese 95%, Colorino 5%*

Color rojo rubí, con reflejos púrpura.  
El aroma olfativo intenso, afrutado y floral con aroma a cereza.  
Boca con notas de pequeños frutos rojos de cerezas y florales, buena estructura, suave, armonioso, aunque vivo con acidez.  
Maridaje va bien con platos de pasta con salsa de tomate, platos fuertes cerdo y ternera, con carnes parrilla, quesos frescos de oveja.

Copa      Botella

S/. 40.00    S/. 160.00

**Chianti Riserva DOCG** (seco, intenso)

*100% Sangiovese*

De color rojo rubí brillante, con aromas a frambuesa, zarzamora y un toque de violeta.  
En boca el vino es de cuerpo mediano con suave sabor a mermelada de frutas rojas, especias y con un final firme.  
Sugerencias para servir: platos de pasta con salsa de carne, parrilladas de carne y quesos añejos.

S/. 40.00    S/. 160.00

**Il Bastardo** (semi seco, mediano)

*70% Sangiovese, 30% Syrah*

De color rojo rubí, intenso.  
Aroma intenso y afrutado con toques de fresa y cereza seguidos de ligeras sensaciones carnosas.  
En Boca: el vino muestra buena estructura y excelente suavidad y redondez, aunque acompañado de una acidez viva.  
El carácter frutado de los perfumes y la suavidad en la boca hacen que el bastardo no solo sea muy agradable de beber, sino que también se pueda combinar con una amplia gama de platos.

S/. 38.00    S/. 150.00

**Governo all'uso Toscano IGT**

(semiseco, mediano)

*Sangiovese y Canaiolo Nero*

Color: rojo rubí profundo con matices violáceos.  
Aroma: intenso de frutas maduras, como cerezas negras y ciruelas, acompañados de notas especiadas y sutiles toques de vainilla.  
Sabor: es pleno, con taninos suaves y una agradable persistencia.  
Maridaje: es el acompañante ideal para maridar con carnes rojas asadas, guisos sabrosos, pastas con salsas intensas y quesos curados.

S/. 42.00    S/. 165.00



## Vinos Tintos

### Región Toscana

**Ciliegiolo DOC** (semí seco, mediano)

85% Ciliegiolo 15% Alicante

Copa Botella

S/. 40.00 S/. 160.00

Color rojo rubí profundo, una nariz dulce y agradable caracterizado por toques frescos, vinosos y afrutados con reconocimiento a ciruelas, arándanos y moras sobre un fondo especiado. Jugoso y moderado estructurado de sabor seco, suave, equilibrado con una sutil nota fresca y taninos redondos. Buena terminación y excelente limpieza y carácter. Marinaje: aperitivos, primero y segundo plato con salsa de carne.

**Morellino di Scansano DOCG** (semiseco, intenso) S/. 44.00 S/. 175.00

95% Sangiovese, 5% Alicante,

Color rubí, cromático, animado por reflejos morados.

Aroma: olfativo se caracteriza por carácter y amabilidad, amplitud y profundidad con notas frutales, florales y especiadas impregnadas de notas de sotobosque.

Disfrute de la degustación no pierde nada en términos de persistencia, equilibrio, taninos presente pero elegantes, sutiles y equilibrados, junto con la frescura por una redondez afrutada.

Marinaje: sabrosos primeros y segundos platos de carne roja o caza.

**Vin Del Fattore** (semiseco, intenso)

S/. 48.00 S/. 190.00

95% Sangiovese, 5% Ciliegiolo

Color: vino elegante de color rojo rubí

Aroma: agradables notas de frutos rojos ciruelas, moras y cere4zas, acentos especiados.

Sabor: estructurado y seco, redondo en boca con elegante final frutal y taninos redondos.

Marinaje: perfecto con aperitivos a base de embutidos, primeros platos con salsas de carne.

**Rosso di Montepulciano DOC** (semiseco, mediano) S/. 38.00 S/. 150.00

Uva: 100% Sangiovese

Color: rojo rubí de intensidad media con reflejos violáceos.

Aroma: abierto, persistente con buenas notas de frutos rojos,

guindas y grosellas roja que realzan su finura. Sabor: pleno, con buenas notas de vainilla, se aprecia por el equilibrio entre taninos

y acidez. Maridaje: carnes, quesos curados, guisos condimentados, lasaña y pizza.



## Vinos Tintos

### *Región Toscana*

*Copa Botella*

***Nobile di Montepulciano DOCG*** (*seco, intenso*) S/. 300.00  
***100% Sangiovese***

Color rojo rubí profundo vivo con agradables notas violáceas  
Aroma fresco y amplio, persistente en las notas frutales.  
Durante la crianza expresa notas especiadas.  
en Boca equilibrio, fresco, con taninos, se encuentran las notas frutales de frutos rojos y mermelada anticipadas por el bouquet.  
Maridajes: carnes, quesos, guisos, platos condimentados, parrillas, quesos curados

***Rosso di Montalcino DOC*** (*seco, medio*)  
***100% Sangiovese***

S/. 270.00

Color: rojo rubí intenso, brillante y vibrante.  
Aroma: perfume característico e intenso, con notas predominantes de frutos rojos (cereza, frambuesa) y toques florales como violetas. Sabor: seco, cálido, con una acidez vivaz y taninos sedosos que lo hacen más "bebible" en su juventud que un Brunello.  
Maridaje: ideal para acompañar pastas con salsas de carne (ragú), carnes rojas a la parrilla, embutidos toscanos y quesos de media curación

***Brunello di Montalcino DOCG***  
***(semí seco intenso)***

S/. 450.00

***100% Sangiovese***

Color rojo rubí intenso con reflejos granates  
Aroma complejo y característico con toques de especias, pimienta, madera de cedro, tabaco y frutos del bosque.  
Sabor seco, calido refinado y elegante, con mucha taninos dulces y un final amargo, limpio y afrutado. gracias a una maduración más larga, se vuelve aún más precioso y mas suave.  
Marinaje: Excelente con comidas ricas como carnes rojas, carnes a la brasa y filetes. El queso también es un acompañante perfecto



## Vinos Tintos

### Región Marche

Copa Botella

*Enjoy The Silence IGT (semí seco, intenso)* S/. 40.00 S/. 160.00

#### Montepulciano, Sangiovese y Merlot

Vista: presenta un color rojo rubí brillante. Nariz: posee un bouquet amplio y afrutado, destacando notas de frutas rojas maduras con matices especiados delicados. Boca: es un vino seco, suave y armonioso. Se caracteriza por sus taninos redondos y una persistencia placentera en el paladar. Maridaje: ideal para pastas con salsas de tomate intensas, como una amatriciana o una boloñesa clásica. Embutidos y quesos: es el compañero clásico para una tabla de embutidos curados (prosciutto, salami) y quesos de curación media, como un Pecorino.

### Región Umbria

*Sangiovese IGT (seco, mediano)*

S/. 33.00 S/. 130.00

#### 100% Sangiovese

Color rojo rubí, con tonos de púrpura, perfume de frambuesa y violeta, con placenteros recuerdos de mermelada, sabor pleno, muy armonioso y suaves, con fondo neto de bayas maduras, agradablemente persistente. Combinación gastronómica: aves de corral, cordero, cabra, carne blanca asada o guisada, queso.

### Región Abruzzo

*Montepulciano DOP (seco, intenso)* S/. 38.00 S/. 150.00

#### 100 % Montepulciano

Vista: color rojo rubí intenso con brillantes reflejos violáceos, típicos de la juventud del vino. Nariz: aroma persistente y agradable donde predominan las frutas rojas maduras, como cerezas y ciruelas, con ligeros matices especiados. Boca: es un vino de cuerpo medio, seco y redondo. Presenta taninos suaves y bien equilibrados con una acidez refrescante que lo hace fácil de beber. El final suele dejar recuerdos de regaliz. Maridaje: pastas con salsas de carne (ragú), lasaña y pizzas tradicionales, quesos curados y embutidos.

### Passo Premium IGT

S/. 38.00 S/. 150.00

#### (afrutado, intenso)

#### Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot y Sangiovese

Color: rojo rubí profundo con intensos reflejos violáceos. Aroma: bouquet amplio e intenso con notas de frutos rojos maduros (cerezas, ciruelas y mirtilos), acompañadas de toques de chocolate, especias dulces y vainilla. Sabor: en boca se presenta seco, suave y aterciopelado. Posee un final equilibrado, persistente y con un sutil toque de dulzor característico de las uvas pasificadas. Maridaje: es ideal para acompañar platos estructurados como carnes rojas, pastas con salsas intensas y quesos curados o maduros.



## Vinos Tintos

### Región Campania

**Nero Latino DOC** (seco, intenso)

Copa      Botella  
S/. 240.00

100% Aglianico

Color: profundo color rojo rubí. Aroma: notas intensas de cereza negra y ciruela. Sabor: suave y elegante. su estructura compleja y bien definida culmina en un final persistente y armonioso.

Maridaje: acompañante ideal para platos de alta cocina, carnes asadas y a la parrilla, quesos maduros y embutidos.

### Región Basilicata

**Aglianico Del Vulture DOC** (semisecco, intenso)      S/. 290.00

100 % Aglianico

Color: es un vino con un profundo color rubí

Aroma: revela aromas de cereza, fruta confitada y hierbas aromáticas a la nariz. Sabor: en boca es potente y cálido con un eco de especias y crema. Maridaje: disfrútalo con platos con cuerpo a base de carnes rojas o con quesos añejos.

### Región Puglia

**Negroamaro IGT** (semisecco, intenso)      S/. 40.00      S/. 160.00

100% Negroamaro

De color rojo granate, evidencia un bosque fresco, frutado con notas de frutas del bosque y toques de especias.

De sabor seco, sabroso y frutado, con buen cuerpo, armónico y calido.

Este vino acompaña idealmente carne roja a la braza o guisada, cordero, cabra, queso añejado.

**Primitivo IGT** (semisecco, intenso)      S/. 40.00      S/. 160.00

Uva: 100% Primitivo

Color rojo rubí muy oscuro, el perfume recuerda a ciruela madura, con notas de especias.

El sabor se caracteriza por taninos discretos, todavía muy suaves en el retrogusto puntas de caramelo y tostado persistente.

Combinación gastronómica: primeros platos sabrosos, carnes rojas asadas o estafados, carnes de caza y quesos añejos

**Susumaniello Sigillo Rosso IGT**      S/. 40.00      S/. 160.00  
(semisecco, intenso)

100 % Susumaniello

Colore: rojo rubí profundo. Aroma: perfil aromático de frutas rojas maduras, con matices de tabaco, regaliz y pimienta negra. Sabor: en boca es amplio y sedoso, de cuerpo marcado, taninos finos, acidez equilibrada y un final largo y especiado. Maridaje: perfecto para pastas al ragú, bracirole pugliesi, costillas BBQ, picanha a la parrilla y platos peruanos como seco de cordero o anticuchos.



## Vinos Tintos

### Región Puglia

#### Susumaniello Sigillo Nero IGT

(semí seco, intenso)

100 % Susumaniello

Colore: rojo rubí profundo. Aroma: en nariz destaca por su bouquet de frutas rojas maduras acompañado de notas de regaliz, tabaco y pimienta negra. Sabor: en boca es envolvente y estructurado, con textura aterciopelada, taninos finos y una acidez equilibrada que aporta frescura y dinamismo. Maridaje: perfecto con carnes, platos intensos y cocina especiada, ofreciendo una experiencia rica, profunda y con identidad propia.

Copa

Botella

S/. 210.00

### Región Sicilia

#### Shiraz-Nero d'Avola IGT (afrutado, medio) S/. 33.00 S/. 130.00

60% Shiraz, 40% Nero d'Avola

De intenso color rojo rubí, aroma elegante que envuelve la nariz preanunciando notas de fruta madura, sabor completo y equilibrado con un buen acabado, de larga persistencia con notas de moras y grosellas. Sugerencias para servir: carnes a la brasa, caza y asados

#### Syrah IGP (semí seco, intenso)

100% Syrah

Color: rojo rubí pronunciado y suave.

Aroma: despliega un bouquet aromático encantador, donde las agradables notas de bayas silvestres, fresas y moras se entrelazan con sabores especiados de pimienta negra y romero. Sabor: distingue por su cuerpo robusto, con ligeras notas dulces que se equilibran perfectamente con la astringencia del tanino. Su excelente sapidez realza las notas frutales, añadiendo profundidad y complejidad a cada sorbo. Maridaje: ideal para acompañar embutidos, quesos semicurados, primeros y segundos platos a base de carne. Maridaje Peruano: seco de cordero, rocoto relleno, aji de pollo, adobo, tallarines verdes.

S/. 38.00

S/. 150.00

#### Nero D'Avola DOC (semiseco, intenso) S/. 38.00 S/. 150.00

100% Nero D'Avola

Color: rojo rubí brillante, denso e impenetrable. Aroma: firme e intenso, con seductoras notas de frutos rojos y guindas que se mezclan con un sutil toque especiado. Sabor: revela una sensación directa y de gran estructura, donde el tanino suave y vivaz se funde perfectamente con las notas frutales, creando un equilibrio armonioso que perdura en cada sorbo. Maridaje: ideal para acompañar aperitivos, embutidos y quesos. también marida con carnes. Maridaje Peruano: causa limeña, lomo saltado, anticuchos, aji de gallina.



## Vinos Tintos

### Región Sicilia

Copa Botella

#### Tali Rosso IGT (semí seco, intenso) Syrah y Frapatto

S/. 33.00 S/. 130.00

Color rojo intenso con reflejos violáceos  
Aroma intenso, fino, con fuertes notas de hierbas aromáticas sicilianas, fresas y cerezas.  
En boca fresco, equilibrado y con un gusto muy fino.  
Maridajes excelente con primeros y segundos platos basados en carne, guisos, pasta salsa tomates, lasaña, verduras a la plancha, verduras fritas y quesos delicados. Vino ideal para beber solo o como aperitivos.

### Región Sardegna

S/. 200.00

#### Cannonau DOC (seco, intenso) Uva: 100 % Cannonau

Color: Rojo rubí intenso, limpio y brillante.  
Nariz: Perfume fino e intenso con aromas elegantes característicos.  
Sabor : Seco, pleno y cálido, es aterciopelado pero robusto y armonioso con su tanino agradablemente característico.  
Sugerencia de servicio: Ideal con carnes rojas, caza y quesos maduros.

#### Iselís DOC (seco, intenso)

S/. 300.00

##### 100% Monica

Color: rojo rubí intenso. Aroma: intenso y envolvente, se evidencian frutos rojos de marasca y ciruela, dulcemente acompañados de notas de vainilla y canela. Sabor: armonioso y aterciopelado con taninos muy dulces, fruta roja y especias en perfecto equilibrio, final muy largo y agradable. Maridaje: perfecto para disfrutarlo en combinación con pasta tradicional con salsa, cordero guisado, queso pecorino de mediana curación, carnes rojas a la parrilla.

#### Senes DOC (seco, intenso)

S/. 450.00

##### 100% Cannonau

Color: rojo rubí intenso con reflejos granates. Aroma: intensos y envolventes a frutas rojas maduras, mermelada de ciruela, mora, con toques balsámicos y especiados, y ligeros toques de hierbas mediterráneas. Sabor: cálido, redondo, con buena estructura y taninos elegantes. Excelente equilibrio entre la fruta y la crianza en madera. Maridaje: ideal con carnes rojas asadas, caza, cordero y quesos curados.



## Vinos Blancos

### Región Piemonte

**Ario DOC** (seco, medio)

Copa      Botella  
S/. 35.00    S/. 140.00

*50% cortese 50 % sauvignon blanc*

Color: amarillo pajizo brillante. Nariz: se caracteriza por notas cítricas delicadas y matices frescos de fruta blanca. Boca: es un vino seco, fresco y con una marcada mineralidad que le aporta vivacidad. Maridaje: perfecto como vino de aperitivo. Acompaña excelentemente platos a base de pescado, mariscos, crustáceos, así como risottos ligeros y pastas con salsas blancas.

**Eramare DOC** (seco, medio)

S/. 45.00    S/. 180.00

*100% Cortese*

Color amarillo pajizo intenso. En nariz es complejo, floral, cítrico, afrutado, con notas yodadas. En boca es mineral, fresco, complejo y marino. Maridaje: ideal como aperitivo, o acompañando platos a base de pescado (ceviche, arroces, pastas) y carnes blancas, charcutería y tortillas.

### Región Veneto

**Soave DOC** (seco, medio)

S/. 28.00    S/. 120.00

*100% Soave*

De color amarillo pálido, ligero y fresco en nariz con notas de hierbas y de flores silvestres, con un toque de miel y plátano acentuando el ligero albaricoque.

Acabado corto pero con un buen toque de almendra y marzipan. Este vino acompaña idealmente aperitivos, bocadillo y mariscos

**Pinot Grigio IGT** (semisecco, medio)

S/. 33.00    S/. 130.00

*Pinot grigio e Garganega*

De color amarillo pálido, bouquet pronunciados de flores silvestres con un toque de miel y plátano, en el paladar, seco equilibrado, sabor frutado, con un retrogusto persistente atractivo y de peras maduras. Sugerencias para servir: embutidos, platos de entrantes, aves y carnes blancas frías.

**Suade DOC** (seco, ligero)

S/. 42.00    S/. 165.00

*100% Sauvignon Blanc*

Color amarillo pajizo y reflejos verdosos. Nariz: muy aromático, con notas que recuerdan al pimiento verde, frutas exóticas (maracuyá, piña), cítricos y hojas de tomate. Boca: es un vino seco, fresco y elegante, con una textura aterciopelada y un final ligeramente punzante o mineral. Maridaje: es ideal para acompañar: aperitivos, mariscos y pescados blancos y quesos suaves.



## Vinos Blancos

### *Región Trentino alto adige*

*Chardonnay DOC (seco, intenso)*

Copa Botella

S/. 35.00 S/. 140.00

*100% Chardonnay*

Color: presenta un color amarillo pajizo pálido con elegantes reflejos verdosos. Nariz: aromas intensos y frescos que recuerdan a la manzana verde, cítricos, pera y melocotón, con ligeras notas de vainilla y mantequilla provenientes de su paso por barrica. Boca: es un vino equilibrado, redondo y con una acidez crujiente. Su sabor es persistente y una sensación fresca y armoniosa. Maridaje ideal: como aperitivo, pescados, mariscos y carnes blancas frías, platos de pasta con salsas suaves o de sabores sutiles.

### *Región Marche*

*Verdicchio DOC (seco, medio)*

S/. 35.00 S/. 140.00

*100% Verdicchio*

De color amarillo pajizo con reflejos verdoso, un vino elegante, que se caracteriza por un aroma floral con notas de pan recién horneado. De sabor fresco, de buena longitud y grosor, en la boca un toque característico y agradable de almendra amarga. Está particularmente adaptado para antipasti de pescado crudo, ostras y mariscos, carnes blancas, salsas y platos de pescado.

### *Región Umbria*

*Orvieto Classico Secco DOC (Semí seco)* S/. 28.00 S/. 120.00

*Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier y Riesling*

Color amarillo pajoso. Tiene un perfume floral pero con notas calidas que recuerdan la fruta madura. Sabroso, mineral pero al mismo tiempo suave con un final largo y rico.

El vino es el complemento perfecto para bocadillos, pescado, mariscos y platos de huevo.



## Vinos Blancos

### *Región Campania*

**Greco di Tufo DOP** (seco, intenso)  
*100% Greco*

Copa      Botella  
S/. 48.00    S/. 190.00

Vista: color amarillo pajizo intenso, a menudo con reflejos dorados o verdosos, brillante y de buena consistencia. Nariz: bouquet complejo y afrutado. Destacan notas de melocotón amarillo, manzana, pera y cítricos (pomelo). También presenta matices florales (jazmín, acacia) y un fondo característico de almendra amarga o frutos secos. Boca: es un vino con cuerpo, estructurado (casi como un tinto) y con una acidez vibrante. Posee una marcada sapidez y mineralidad debido a los suelos volcánicos y sulfurosos de la región. Maridaje ideal: excelente con pescados a la brasa, mariscos (gambas, calamares), mozzarella de búfala, sopas de legumbres y carnes blancas.

**Falanghina DOP** (seco, medio)  
*100% Falanghina*

S/. 48.00    S/. 190.00

Color: pajizo brillante con reflejos dorados. Nariz: aromas intensos a flores blancas, cítricos (limón, mandarina), manzana verde y toques de melocotón. Boca: vino fresco, vibrante y seco, con un cuerpo medio y una acidez equilibrada. Se caracteriza por su textura delicada y un final persistente con ecos frutales y minerales. Maridaje: excelente con mariscos crudos, carpaccio, primeros platos con pescado, pastas, verduras a la parrilla y carnes blancas. Ideal con mozzarella de búfala.

**Fiano d'Avellino DOP** (seco, medio)  
*100% Fiano*

S/. 48.00    S/. 190.00

Color: amarillo pajizo con reflejos dorados, a menudo con una tonalidad pálida, evolucionando a intensos tonos dorados con la guarda. Nariz: aromas intensos y complejos. Se distinguen notas de flores blancas, melocotón, albaricoque, avellana, miel y toques cítricos. Boca: vino blanco seco, con gran frescura, alta mineralidad y una textura a veces sedosa o cerosa. Maridaje: ideal con sopas de pescado, pasta con salsas ligeras, mariscos, mozzarella de búfala y tortillas de anchoas.

**Macchia Rosa IGT** (seco, medio)  
*100% Aglianico.*

S/. 40.00    S/. 160.00

Color: presenta un tono rosa pálido, elegante y brillante. Aroma: nariz delicada y afrutada con notas marcadas de fresa, frutos rojos, granada y toques de flores blancas. Sabor: en boca es un vino seco, fresco y bien equilibrado. Destaca por su persistencia envolvente y una acidez agradable que lo hace muy fácil de beber. Maridaje: es un vino extremadamente versátil. Se recomienda para acompañar: crustáceos, pescados, verduras, risottos, sopas de pescado, carnes blancas, mozzarella de búfalo (especialmente ensalada Caprese) y quesos frescos.



## Vinos Blancos

### *Región Sicilia*

*Copa Botella*

#### *Grillo Chardonnay IGT*

*S/. 35.00 S/. 140.00*

*(afrutado, medio)*

*60% Grillo 40% Chardonnay*

De color amarillo con reflejos dorados de los vinos mediterráneos.

Aroma completo y afrutado con nota de melocotón y almendra.

Sabor pleno y afrutado, con una excelente estructura envuelta por la suavidad, típico de los vinos sicilianos.

Ideal para aperitivos, platos a base de pescados y queso fresco.

### *Región Sardeña*

#### *Vermentino (seco, medio)*

*S/. 45.00 S/. 180.00*

*100% Vermentino*

Vista: amarillo pajizo con reflejos verdosos tenues.

Nariz: aromas sutiles e intensos de cítricos maduros, melocotón blanco, pino, menta y notas florales como la acacia.

Boca: es un vino vibrante, equilibrado y sabroso con una acidez persistente y un final limpio con recuerdos minerales y salinos.

Maridaje: ideal como aperitivo, pescados a la plancha, mariscos, platos de pasta con salsas ligeras, ensaladas y cocina mediterránea.



## Vinos Espumantes

	Copa	Botella
<b>Tura Rosa</b> ( <i>semiseco, medio</i> )		S/. 130.00

### **Corvina, Pinot nero**

El Turá Rosa Delle Venezie tiene una efervescencia vibrante. Color rosa coral con un aroma fino y delicado, con toques de violeta. Sabor seco, fresco y afrutado grato que tiene la cantidad correcta de persistencia con una plenitud suave en el paladar. Se recomienda con entradas ligeras, pasta, pizza y platos principales de carne blanca. Excelente como aperitivo

<b>Prosecco DOC Spumante Brut</b> ( <i>seco medio</i> )	S/. 160.00
---	------------

### **100% Glera**

Color pajizo pálido con reflejos verdosos. Perlaje de persistencia media, conocido por su espuma vivaz, burbuja fina y color brillante. La nariz revela notas de fruta, melocotón blanco, unos excelentes aromas a frutas dulces y flores delicadas. En boca limpio, muy agradable y armonioso con un toque de azúcar residual y un final muy aromático. Buena persistencia en la fruta. Maridaje: Excelente en aperitivo, mariscos, pescados y carnes blancas.

<b>Aragosta</b> ( <i>seco, medio</i> )	S/. 200.00
--	------------

### **100 % Vermentino di Sardegna**

Color amarillo pajizo pálido con una burbuja (perlage) fina y persistente. Aroma intenso y floral, con notas de fruta de pulpa blanca (manzana, melocotón) y un ligero recuerdo a corteza de pan. Sabor fresco, seco, elegante y con un final largo y placentero.

<b>Espumante Brut</b> ( <i>seco, medio</i> )	S/. 130.00
--	------------

### **Glera, Chardonnay y Trebbiano.**

Color amarillo pajizo ligero con un perlage (burbuja) fino y persistente. Aroma intenso y complejo con notas florales de rosa, toques de miel, pera y frutas blancas maduras. Boca entrada suave, seca y fresca. Presenta una acidez equilibrada con sabores que recuerdan a la manzana verde y cítricos, dejando un final agradable y vibrante.



## Vinos Espumantes

Copa      Botella

### *Espumante Extra dry (seco, medio)*

S/. 130.00

*100 % Chardonnay.*

Color amarillo pajizo brillante con burbujas (perlage) finas y persistentes. Aroma intenso y fragante con notas destacadas de manzana blanca, pera y toques cítricos. Sabor suave, fresco y bien balanceado, con un final afrutado y una sensación ligera.

### *Redream (dulce, medio)*

S/. 160.00

*100% Malvasia Nera*

Color amarillo pajizo pálido, brillante, con un perlaje (burbuja) muy fino y persistente. Bouquet intenso y delicado con notas de flores blancas (glicina, acacia), manzana verde, melocotón y un ligero matiz a corteza de pan tostado. Sabor pleno, armonioso y aterciopelado; equilibrado entre su estructura suave y una frescura refrescante.

### *Cartizze (seco, medio)*

S/. 360.00

*100% Glera*

Color amarillo pajizo pálido, brillante, con un perlaje (burbuja) muy fino y persistente. Bouquet intenso y delicado con notas de flores blancas (glicina, acacia), manzana verde, melocotón y un ligero matiz a corteza de pan tostado. Sabor pleno, armonioso y aterciopelado; equilibrado entre su estructura suave y una frescura refrescante.



## *Quesos y Embutidos*

### *Tabla mixta de quesos y embutidos*

S/. 130.00

Degustación de 6 quesos y 6 embutidos, servida con pan, miel al café y mermelada de rocoto.

### *1/2 Tabla mixta de quesos y embutidos*

S/. 70.00

Degustación de 3 quesos y 3 embutidos, servida con pan, miel al café y mermelada de rocoto.

## *Lasagna*

### *Lasagna Bolognesa*

S/. 40.00

### *Lasagna Gorgonzola y espinaca*

S/. 40.00

### *Lasagna Taleggio y radicchio*

S/. 40.00



## Entradas

- Bruschetta Pomodoro** S/. 30.00  
Pan tostado al horno, tomate fresco, ajo y albahaca.
- Bruschetta Formaggio** S/. 30.00  
Pan tostado con un mixto de quesos horneado.
- Bruschetta Pizzaiola** S/. 30.00  
Pan tostado al horno, ajo salsa de tomate y mozzarella fresca
- Bruschetta Salsiccia e Provolone** S/. 30.00  
Pan tostado con chorizo y provolone
- Crostino Crudo e Burrata** S/. 40.00  
Pan tostado con jamón de Parma y burrata
- Burrata** S/. 40.00  
Mozzarella sólida que encierra un interior sumamente cremoso llamado stracciatella con arugola y cherry
- Vitello Tonnato** S/. 40.00  
Finas láminas de carne de ternera cocidas y servidas frías, cubiertas con una salsa cremosa a base de atún, anchoas, alcaparras y huevo.
- Carpaccio** S/. 40.00  
(Lomo fino, arugula, queso parmesano)
- Baci Napoletani** S/. 30.00  
Bocaditos de masa brioche suave, rellenos de embutidos y quesos.
- Insalata Caprese** S/. 30.00  
(Mozzarella fresca, tomate, albahaca)
- Insalata Rucola** S/. 30.00  
(Arugula, queso parmesano, tomates cherry)
- Pan Pizza** S/. 15.00  
(Masa de pizza con romero)



## Pizze

<b>Margherita</b> (moz arella, albahaca)	S/. 50.00
<b>Caprese</b> (mozzarella, tomate fresco, albahaca)	S/. 55.00
<b>Vegetariana</b> (verduras mixta)	S/. 55.00
<b>Acciughe</b> (mozzarella, anchoas, aceituna)	S/. 55.00
<b>Tonno</b> (mozzarella, atun, cebolla)	S/. 55.00
<b>Calabrese</b> (mozzarella, spianata calabrese piccante)	S/. 58.00
<b>Fior Di latte</b> (mozzarella, mozzarella fresca)	S/. 58.00
<b>Salame</b> (mozzarella, salame milano o cacciatorino)	S/. 60.00
<b>Prosciutto &amp; Olive</b> (mozzarella, prosciutto di parma, aceituna)	S/. 60.00
<b>4 Formaggi</b> (mozzarella, taleggio, queso azul, provolone)	S/. 60.00
<b>Salsiccia &amp; Zucchini</b> (mozzarella, salechichas, zapallo italiano)	S/. 60.00
<b>Funghi</b> (mozzarella, jamon, champiñon)	S/. 60.00
<b>Contadina</b> (mozzarella, pimenton, tocino)	S/. 60.00
<b>Carciofi</b> (mozzarella, jamón, corazones de alcachofa)	S/. 63.00
<b>Gustosa</b> (mozzarella, gorgonzola, nueces)	S/. 63.00
<b>Capricciosa</b> (mozzarella, jamón, champignon, alcachofas, aceitunas)	S/. 63.00



## Pizze

### *Trevisana*

(mozzarella, radicchio di Treviso, taleggio)

S/. 70.00

### *Pizza Burrata*

(mozzarella, jamón de parma, arugola, cherry y burrata)

S/. 70.00

### *La Cantina*

(mozzarella, prosciutto di parma, cherry, arugola y parmesano)

S/. 70.00

### *Pan Pizza*

(masa de pizza con aceite de oliva y romero)

S/. 15.00

## Dessert

### *Tiramisu*

S/. 20.00

### *Panna cotta*

S/. 15.00

Un postre tradicional italiano. A base de crema de leche cremosa similar a un flan servida con: Chocolate, Caramelo y Frutos del Bosque.



## Bevande

<i>Coca cola</i>	S/. 8.00
<i>Fanta</i>	S/. 8.00
<i>Inka cola</i>	S/. 8.00
<i>Agua Phura 350 ml</i>	S/. 8.00
<i>Agua 625ml</i>	S/. 8.00
<i>Cerveza Cusqueña 620ml</i>	S/. 20.00
<i>Te y infusiones</i>	S/. 8.00
<i>Limonada</i>	S/. 20.00
Classica, Fresa o Hierba buena.	

## Digestivi

<i>Limoncello</i>	S/. 10.00
<i>Limoncello Botella 500 ml</i>	S/. 40.00
<i>Elixir la Cantina</i>	S/. 20.00
<i>Elixir la Cantina 500 ml</i>	S/. 60.00

*Gracias por su preferencia...  
Arrivederci!*