



L'ANTICA
Pizza & Pasta



• ENTRADAS •

BRUCHETAS

BASE SALSA ITALIANA

<i>Tomate asado, salsa al pesto y parmesano</i> _____	\$1.700
<i>Mozzarella, jamón ahumado y champiñones</i> _____	\$1.700
<i>Mozzarella, pimientos rojos</i> _____	\$1.700
<i>Mozzarella, camarón o prosciutto italiano</i> _____	\$2.300
<i>Cuatro bruchetas variadas</i> _____	\$6.900

ANTIPASTI • ANTIPASTO

2 P. CON FOCACCIA DE ACEITE DE OLIVA/AJO, PAN TOSTADO Y SALSA DE LA CASA

CARPACCIO DE FILETE:

Finas lonjas de filete, limoneta, toque de soya y parmesano _____ **\$12.100**

CARPACCIO DE SALMÓN:

Finas lonjas de salmón, limoneta, toque de soya, alcaparras y parmesano _____ **\$12.100**

TABLA PROSCIUTTO Y CUATRO QUESOS:

Prosciutto, queso de cabra, parmesano, roquefort, queso oveja/vaca, aceitunas sevillanas, salsa de palmitos y salsa de la casa _____ **\$17.600**

• ENTRADAS •

INSALATE • ENSALADAS

INSALATA CÉSAR L'ANTICA:

Base de lechuga de la estación, pechuga de pollo, tomate, crutones, aderezo César, nueces y huevo cocido _____ **\$7.600**

INSALATA L'ANTICA:

Lechuga de la estación, rúcula, camarones ecuatorianos salteados, berenjenas salteadas, queso parmesano y vinagreta agri dulce de vinagre blanco, mostaza, miel y pimienta _____ **\$8.800**

INSALATA DI CASA:

Lechuga de la estación, rúcula, manzana, salsa de yogurt, queso de cabra, nueces y toque de romero _____ **\$8.200**

EMPANADAS ITALIANAS

BASE DE SALSA ITALIANA Y MOZZARELLA

PROTEÍNA: *Pollo, jamón o salame* _____ **\$3.000**

VEGETARIANA: *Choclo y pimentón* _____ **\$3.000**

DI MARE: *Camarón* _____ **\$3.200**

TRES QUESOS: *Mozzarella, roquefort y parmesano* _____ **\$3.200**

★ ★ ★
L'ANTICA
Pizza & Pasta



• **PIZZAS**

TRADICIONALES Y PREMIUM

PIZZAS TRADICIONALES

BASE SALSA ITALIANA Y MOZZARELLA

NAPOLITANA:

*Jamón ahumado,
tomate natural y
aceitunas*



25 CM: \$7.900 / 32 CM: \$13.200 / 38CM: \$17.200

TROPICAL:

*Piña y jamón
ahumado*



25 CM: \$7.400 / 32 CM: \$12.100 / 38CM: \$15.800

ANDREA DORIA:

*Carne molida,
cebolla y aceitunas*



25 CM: \$7.900 / 32 CM: \$13.200 / 38CM: \$17.200

STROMBOLI:

*Carne molida,
panceta, champiñón
y aceitunas*



25 CM: \$8.600 / 32 CM: \$14.300 / 38CM: \$18.600

VEGETARIANA:

*Champiñón,
cebolla, pimentón,
choclo y aceitunas*



25 CM: \$8.600 / 32 CM: \$14.300 / 38CM: \$18.600

CAPRICCIOSA:

*Palmito, choclo,
champiñón y
espárragos*



25 CM: \$8.300 / 32 CM: \$14.000 / 38CM: \$18.200

SICILIANA:

*Pimientos, anchoas,
jamón ahumado y
champiñón*



25 CM: \$8.600 / 32 CM: \$14.300 / 38CM: \$18.600

POLLINO:

*Pollo, pimentón,
aceitunas y
champiñón*



25 CM: \$8.300 / 32 CM: \$14.000 / 38CM: \$18.200

PIZZAS TRADICIONALES

BASE SALSA ITALIANA Y MOZZARELLA

DIÁVOLA:

*Jamón ahumado,
choricillo, pimentón
y aceitunas*



25 CM: \$8.600 / 32 CM: \$14.300 / 38CM: \$18.600

VESUBIO:

*Cebolla, panceta y
salame*



25 CM: \$8.100 / 32 CM: \$13.600 / 38CM: \$17.600

PEPPERONI:

*Pepperoni Italo -
Americano*



25 CM: \$7.900 / 32 CM: \$13.200 / 38CM: \$17.200

FRUTTI DI MARE:

*Camarón ecuatoriano,
choritos, atún y
anchoas*



25 CM: \$10.200 / 32 CM: \$17.200 / 38CM: \$22.400

PIZZAS DISPONIBLES EN 25CM (INDIVIDUAL),
32 CM (MEDIANA) Y 38 CM (FAMILIAR)

PIZZAS PREMIUM

MARGHERITA:

Salsa italiana, mozzarella, albahaca y aceite oliva



25 CM: \$7.400 / 32 CM: \$12.100 / 38CM: \$15.800

PROSCIUTTO:

Salsa italiana, tomate natural y prosciutto italiano



25 CM: \$8.200 / 32 CM: \$13.800 / 38CM: \$18.000

CARBONARA:

Mozzarella, crema yema de huevo, cebolla y panceta



25 CM: \$7.900 / 32 CM: \$13.200 / 38CM: \$17.200

TRE FORMAGGIO:

Salsa italiana, tomate natural, mozzarella, parmesano y roquefort



25 CM: \$8.800 / 32 CM: \$15.000 / 38CM: \$19.500

SALMONE:

Salsa italiana, mozzarella, salmón, cebolla y alcaparras



25 CM: \$8.900 / 32 CM: \$15.200 / 38CM: \$19.800

GAMBERETTI:

Crema, mozzarella, champiñón, camarón ecuatoriano, rúcula y toque oliva



25 CM: \$8.900 / 32 CM: \$15.200 / 38CM: \$19.800

L'ANTICA:

Salsa Italiana, mozzarella, roquefort, tomate natural, rúcula, parmesano, prosciutto italiano y aceite de oliva



25 CM: \$10.300 / 32 CM: \$17.500 / 38CM: \$22.800

PIZZAS PREMIUM

GAMBERETTI POLLO:

*Crema, mozzarella,
pollo, champiñón,
camarón ecuatoriano,
rúcula y toque oliva*



25 CM: \$9.800 / 32 CM: \$16.500 / 38CM: \$21.500

CAMPAGNOLA:

*Salsa italiana,
mozzarella,
berenjena, zapallo
italiano, jamón
ahumado, rúcula y
toque de aceite de
oliva*



25 CM: \$8.600 / 32 CM: \$14.300 / 38CM:

PIZZAS BLANCHE

\$18.600

FOCACCIA CLÁSICA:

*Mozzarella, cebolla
y toque de romero*



25 CM: \$6.100 / 32 CM: \$9.990 / 38CM: \$12.900

FOCACCIA IBÉRICA:

*Base crema
mozzarella, jamón
ahumado y
champiñones*



25 CM: \$7.400 / 32 CM: \$12.100 / 38CM: \$15.800

FOCACCIA OLIVA:

Aceite de oliva ajo



32 CM: \$3.700

PIZZAS DISPONIBLES EN 25CM (INDIVIDUAL),
32 CM (MEDIANA) Y 38 CM (FAMILIAR)

PIZZAS CALZONE

BASE SALSA ITALIANA Y MOZZARELLA

Jamón ahumado, champiñón y salame _____ \$8.100 \$13.800

Pimiento, choclo y jamón ahumado _____ \$7.900 \$13.500

VEGETARIANO:

Espárragos, champiñones y aceitunas _____ \$7.800 \$13.200



PIZZA A TU GUSTO

BASE:

<i>Masa reposada , salsa italiana y mozzarella / crema mozzarella</i>	25 CM	32 CM	38 CM
	\$5.500	\$9.500	\$12.400

VEGETALES Y OTROS:

<i>Aceitunas, piña, alcaparras, pimientos, cebolla, tomate natural, choclo, espárragos, champiñón, rúcula, albahaca, palmitos, berenjena, zapallo Italiano, huevo y nueces</i>	25 CM	32 CM	38 CM
	\$900	\$1.400	\$1.800

CARNES Y MARISCOS:

<i>Carne molida, jamón ahumado, salame, choricillo, panceta (tocino), pollo, pepperoni, choritos o atún</i>	25 CM	32 CM	38 CM
	\$1.100	\$1.900	\$2.700

INGREDIENTES PREMIUM:

<i>Camarón ecuatoriano, anchoa, prosciutto, filete de salmón, queso parmesano, queso roquefort y mozzarella</i>	25 CM	32 CM	38 CM
	\$1.700	\$2.700	\$3.700

EXTRA SALSAS:

<i>Pesto, italiana o crema</i>	25 CM	32 CM	38 CM
	\$1.100	\$1.900	\$2.700

DOBLE MASA	25 CM	32 CM	38 CM
	\$1.500	\$2.300	\$3.300

PIZZAS DISPONIBLES EN 25 CM, 32 CM Y 38 CM



PASTAS FRESCAS Y LASAGNA

PASTAS FRESCAS

TODAS LAS PASTAS ACOMPAÑADAS
CON QUESO PARMESANO

FETUCCINI HUEVO _____	\$4.400
SPAGUETTI HUEVO _____	\$4.400
RAVIOLE DE CARNE _____	\$5.100
RAVIOLE FUNGHI POLLO _____	\$5.100
RAVIOLE RICOTTA ESPINACA _____	\$5.100
SORRENTINOS SALMÓN Y QUESO CREMA _____	\$5.500

SALSE •

SALSA PARA TU PASTA

ALFREDO:

Salsa blanca y jamón ahumado _____ \$3.700

BONTUE:

Salsa blanca y pollo _____ \$4.400

FUNGHI:

Champiñones salteados y salsa blanca _____ \$3.700

CARBONARA:

*Cebolla caramelizada, panceta, crema, yema
de huevo y parmesano* _____ \$4.400

AL PESTO:

Albahaca, nueces, ajo, oliva, c/s crema _____ \$4.400

CAMPAGNOLA:

Oliva, berenjenas, champiñones, zapallo italiano y zanahoria _____ **\$4.400**

POMODORE BASÍLICA:

Salsa italiana, pesto, tomate natural, aceite de oliva y nueces _____ **\$4.400**

BOLOGNESE:

Salsa de tomate italiana, carne, ajo, oliva, cebolla, zanahoria y pimentón _____ **\$4.400**

SALMONE:

Salmón ahumado, salsa blanca y alcaparra _____ **\$5.100**

A LA PESCADORA:

Salsa de tomates italiana o salsa blanca: Camarón, chorito, macha y calamares _____ **\$5.100**

QUESOS:

Roquefort, mozzarella y parmesano _____ **\$4.400**

SALSA PUTTANESCA:

Salsa italiana, tomates asados, aceitunas negras, anchoas, ajo, alcaparras, oliva y perejil _____ **\$4.400**

INGREDIENTES EXTRAS

Camarón ecuatoriano, pollo, salmón, tocino, anchoas, jamón serrano y queso roquefort _____ **\$2.100**

Aceitunas negras, espárragos, alcaparras, champiñones y nueces _____ **\$1.400**

Extra queso parmesano _____ **\$1.700**

LASAGNA

LASAGNA BOLOGNESE AL FORNO _____ \$8.800

LASAGNA JAIBA CAMARÓN AL FORNO _____ \$11.000

• DOLCI • POSTRES •

PIE DE LIMÓN _____ \$3.100

TORTA L'ANTICA:

Chocolate y Trufa _____ \$4.900

TIRAMISU L'ANTICA

(RECETA ITALIANA):

*Galleta Champagne empapado de café y amaretto,
crema de queso mascarpone, cacao y chocolate* _____ \$5.500

TRILOGÍA L'ANTICA:

*Degustación de una variedad de
tres postres de la casa* _____ \$7.300

• CAFETERÍA •

PREMIUM

CAFÉ BOMBON:

Leche condensada y café espresso _____ **\$4.400**

CARAJILLO:

Café espresso y coñac flambeado _____ **\$3.900**

CAFÉ IRLANDÉS:

Café espresso, whisky flambeado y crema _____ **\$5.100**

CAFÉ L'ANTICA:

Café espresso, baileys y crema _____ **\$5.100**

CAFÉ HELADO:

Café espresso, helado de vainilla y crema _____ **\$4.800**

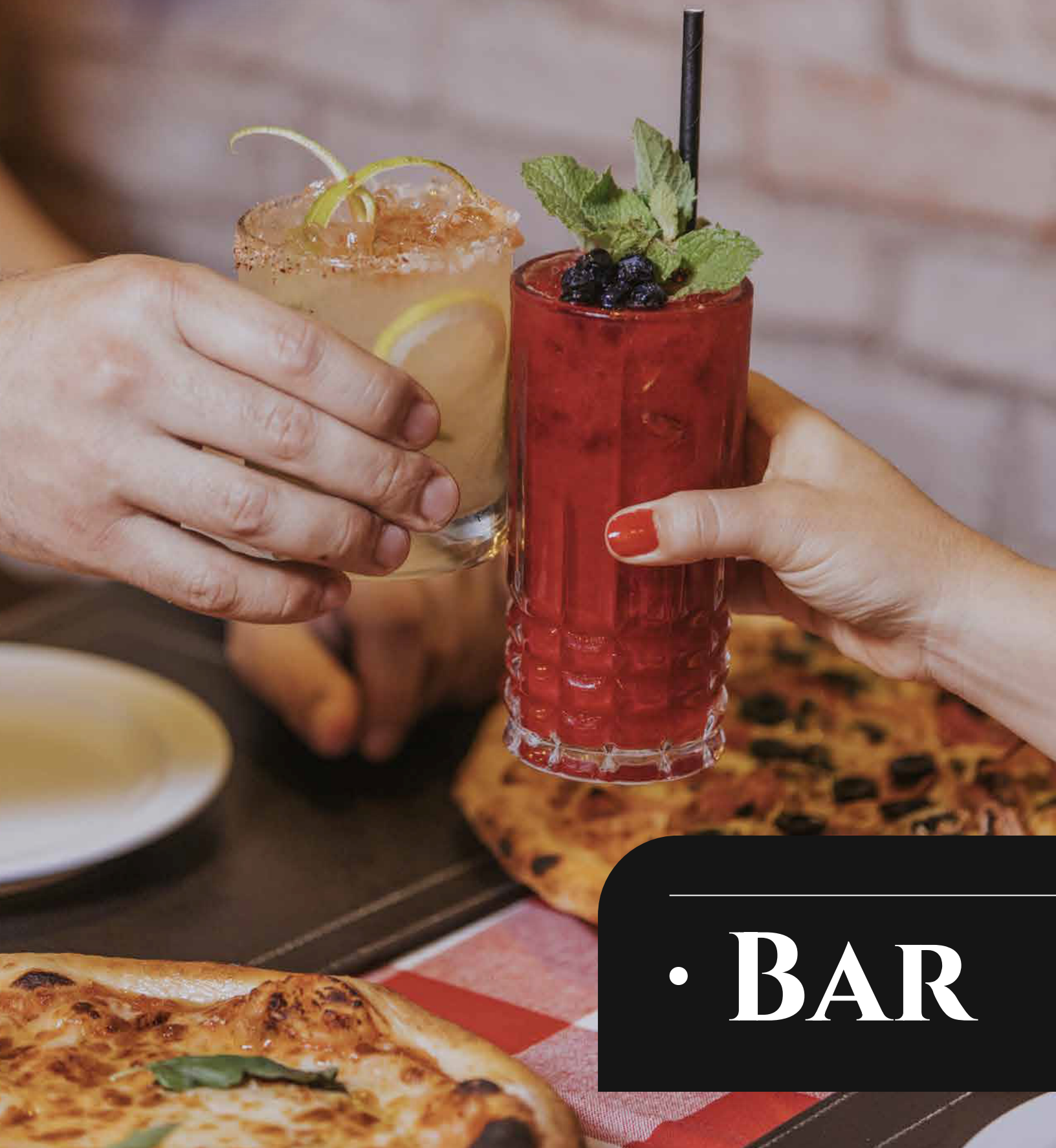
• CAFETERÍA •

TRADICIONAL

ESPRESSO _____	\$2.500
ESPRESSO LUNGO _____	\$2.500
RISTRETTO _____	\$2.500
AMERICANO _____	\$2.900
ESPRESSO DOBLE (<i>dos cargas de café</i>) _____	\$4.400
CORTADO _____	\$3.200
CORTADO VAINILLA _____	\$3.300
CAPUCCINO _____	\$3.600
MOCACCINO _____	\$3.600
TÉ CORTADO _____	\$3.200
TÉ, INFUSIONES <i>Ahmad Tea London</i> _____	\$2.500
CHOCOLATE CALIENTE _____	\$3.600

• DULCES CHILENOS •

ALFAFOR CHILENO _____	\$1.700
MENDOCINO _____	\$2.100
DELICIAS _____	\$2.000
KUCHEN DE NUEZ _____	\$3.100



• **BAR**

BEVANDE • BEBIDAS

BEBIDAS Y JUGOS _____ **\$2.300**

JUGO NATURAL:

*Frutilla, Piña, Frambuesa, Melón Tuna,
Mango y Chirimoya* _____

\$3.400

LIMONADA _____ **\$4.100**

LIMONADA CON FRUTAS _____ **\$4.600**

ENERGÉTICAS:

Red Bull, Red Bull Sugar Free _____

\$3.900

BIRRE • CERVEZAS

PERONI CERVEZA ITALIANA (330CC)

5,1° alcohol, Amargor medio _____

\$4.400

CERVEZA CORONA EXTRA (330CC)

4,5° Alcohol _____

\$4.400

CERVEZA HEINEKEN SIN ALCOHOL _____

\$4.400

SHOPS 500CC

FUZZ HELLFISH

Irish Red Ale 5,5° Alcohol, Amargor Bajo _____ **\$5.500**

FUZZ WHITE RABBIT

Light Ale 4,0 Alcohol, Amargor Bajo _____ **\$5.500**

COCHOLGUE AMBER ALE

5,4° Alcohol _____ **\$5.500**

COCHOLGUE CALAFATE

5,4° Alcohol _____ **\$5.500**

LATAS 473CC

FUZZ HELLFISH

Irish Red Ale 5,5° Alcohol, Amargor Bajo _____ **\$5.500**

FUZZ WEST COAST

American IPA, 7° Alcohol, Amargor Alto _____ **\$5.500**

FUZZ KINGKONG

Oatmeal Stout Cacao Nibs, 5,5° Alcohol, Amargor Medio _____ **\$5.500**

FUZZ HOP EXPERIENCE

American Pale Ale, 6,2° Alcohol, Amargor Medio _____ **\$5.500**

FUZZ GOLDEN MYSTERY

Witbier, 4° Alcohol, Amargor Bajo _____ **\$5.500**

FUZZ WHITE RABBIT

Light Ale, 4° Alcohol, Amargor Bajo _____ **\$5.500**

TRAGOS CLÁSICOS

MARTINI DRY:

Gin o vodka, vermouth seco, twist de limón y aceitunas _____ **\$5.800**

MANHATTAN:

Whisky, vermouth rojo, marrasquino piel de naranja y toque de angostura _____ **\$5.800**

ALEXANDER:

Coñac, crema de cacao, crema de leche, almíbar y nuez moscada _____ **\$6.100**

COPÓN DE SANGRÍA:

Vino tinto, variedad de frutas frescas, refresco, almíbar y un toque de whisky _____ **\$5.800**

JARRA DE SANGRÍA 1,5 LTS:

Vino tinto, variedad de frutas frescas, refresco, almíbar y un toque de whisky _____ **\$17.800**

MOJITO CLÁSICO:

Ron Blanco Bacartdi, jugo de limón, menta, almíbar y soda _____ **\$5.900**

MOJITO DE FRUTA:

Ron Blanco Bacardi, jugo de limón, menta, fruta a elección y soda _____ **\$6.200**

GINGER PUNCH:

Cachaca, jengibre, miel, jugo de limón y piña _____ **\$6.200**

DAIQUIRI FRAMBUESA/FRUTILLA:

Ron blanco, toque de limón, pulpa de frambuesa / frutilla y un toque de almíbar _____ **\$6.200**

TRAGOS CLÁSICOS

RUSO NEGRO:

Vodka y crema de café _____ **\$6.900**

RUSO BLANCO:

Vodka, crema de café, crema de leche, marrasquino, un toque de almíbar y nuez moscada _____ **\$6.900**

TEQUILA MARGARITA:

Tequila blanco, jugo de limón y un toque de almíbar _____ **\$5.900**

TEQUILA SUNRISE:

Tequila blanco, jugo de naranja y crema de cassis _____ **\$6.200**

OLD FASHION:

Whiskey, marrasquino, jugo de naranja y rodaja de limón _____ **\$6.900**

CLAVO OXIDADO:

Whisky escocés, drambuie y clavos de olor _____ **\$7.300**

TOM COLLINS:

Gin, jugo de limón, soda y un toque de almíbar _____ **\$5.800**

CAIPIRINHA:

Cachaca, limón sutil y un toque de almíbar _____ **\$5.900**

PIÑA COLADA:

Crema de coco, ron blanco y piña natural _____ **\$6.900**

TRAGOS CLÁSICOS

APEROL SPRITZ:

Champaña, naranja, aperol y soda _____ **\$6.000**

RAMAZZOTTI:

Champaña, limón, ramazzotti y soda _____ **\$6.000**

NEGRONI:

Gin, Campari, Vermouth y soda _____ **\$6.300**

GIN TROPICAL :

*Gin, jugo de limón, almíbar y
Red Bull sabores* _____ **\$7.300**

VIOLET FIZZ:

*Gin, Ramazzotti Violetto, limón,
hoja de laurel y Sprite* _____ **\$6.200**

HONEY DANIELS:

*Jack Daniel honey, jugo de limón, miel,
toque de naranja y jugo de coco* _____ **\$7.300**

★ ★ ★
L'ANTICA
Pizza & Pasta




SOURS

PISCO SOUR ALTO DEL CARMEN:

Pisco, limón y un toque de almíbar _____ **\$5.000**

MANGO SOUR:

Pisco, pulpa de mango, un toque de limón y almíbar _____ **\$5.000**

AMARETTO SOUR:

Amaretto, limón y un toque de almíbar _____ **\$5.000**

NAPA SOUR L'ANTICA:

*Pisco, vino tinto, limón, amareto, almíbar,
toque de naranja y romero* _____ **\$6.200**

DESTILADOS

INCLUYE BEBIDA O JUGO

JAGERMEISTER _____ **\$5.600**

MOJITO JAGER:

Jagermeister, menta y albahaca, almibar, limon, soda _____ **\$6.200**

CORTO TEQUILA _____ **\$3.700**

PISCO

MISTRAL 35°	\$4.800
MISTRAL NOBEL 40°	\$5.800
ALTO DEL CARMEN 35°	\$4.800
ALTO DEL CARMEN 40°	\$5.300
HORCÓN QUEMADO 35°	\$5.300

VODKA

STOLICHNAYA	\$5.300
ABSOLUT BLUE	\$5.800

GIN

BOMBAY	\$6.300
BEEFEATER LONDON DRY	\$5.800

RON

BACARDI BLANCO _____	\$5.300
PAMPERO DORADO _____	\$4.800
PAMPERO DORADO ANIVERSARIO _____	\$6.900
HAVANA CLUB ESPECIAL _____	\$5.300
HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA _____	\$6.300
HAVANA CLUB 7 _____	\$7.400

SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL _____	\$5.800
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL _____	\$8.900
BALLANTINE'S _____	\$5.800
CHIVAS REGAL 12 AÑOS _____	\$8.900
CHIVAS REGAL 18 AÑOS _____	\$12.500

WHISKY AMERICANO BOURBON

JACK DANIEL'S NO.7 _____	\$6.900
JACK DANIEL'S HONEY _____	\$6.900
JACK DANIEL'S APPLE _____	\$6.900
JACK DANIEL'S GENTLEMAN _____	\$8.900

LICORES

BAILEYS IRISH CREAM _____	\$5.900
DRAMBUIE _____	\$5.900
FRANGELICO _____	\$6.900

ESPUMANTES 750CC

VALDIVIESO: <i>Brut, DemiSec</i> _____	\$13.600
MARTINI & ROSSI: <i>Brut, Asti</i> _____	\$16.700
VINO ESPUMANTE ITALIANO: <i>Riccadonna Asti</i> _____	\$17.800

VINOS 750CC

CABERNET SAUVIGNON:

Santa Ema Gran Reserva _____ \$17.000

CARMENERE:

Santa Ema Gran Reserva _____ \$17.000

MERLOT:

Santa Ema Gran Reserva _____ \$17.000

VINOS DE AUTOR 750CC

VALLE ITATA

VIÑA SAN LUIS - VINOS BLANCOS:

QUELHUE TIERRA ROJA:

Cepa Semillón 12,3° Alcohol _____ \$14.900

QUELHUE TIERRA ROJA:

Cepa Moscatel de Alejandría 12° Alcohol _____ \$14.900

RUPANANTU:

Cepa Moscatel de Alejandría Cosecha tardía 12° Alcohol _____ \$14.900

VINOS DE AUTOR 750CC

VALLE ITATA

VINOS TINTOS:

NÜYÜN - TEMBLAR DE LA TIERRA ROJA:

Cepa Cinsault - Premio Medalla de Oro Catador World Wine Awards 2021, 13,4° Alcohol

\$17.000

NÜYÜN - TEMBLAR DE LA TIERRA ROJA:

Cepa País 12,9° Alcohol

\$16.500

NUYUN- TEMBLAR DE LA TIERRA:

*Ensamblaje, 65%, Cinsault 35% país,
12.7° Alcohol*

\$17.000

VIÑA CUATRO ALMAS:

CORDÓN DE FUEGO:

Gran Reserva Malbec, 14,5° Alcohol

\$17.000

CORDÓN DE FUEGO:

Gran Reserva Carmenere, 14,5° Alcohol

\$16.500

COPA DE VINO

(SEGÚN 2 VARIEDADES DISPONIBLES)

\$5.500

★ ★ ★
L'ANTICA
Pizza & Pasta



ANGOL 537, CONCEPCIÓN