

★ ★ ★
L'ANTICA
Pizza & Pasta



• ENTRADAS •

BRUCHETAS

BASE SALSA ITALIANA

<i>Tomate asado, salsa al pesto y parmesano</i> _____	\$1.500
<i>Mozzarella, jamón ahumado y champiñones</i> _____	\$1.500
<i>Mozzarella, pimientos rojos</i> _____	\$1.500
<i>Mozzarella, camarón o prosciutto italiano</i> _____	\$2.000
<i>Cuatro bruchetas variadas</i> _____	\$6.100

ANTIPASTI • ANTIPASTO

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

CARPACCIO DE FILETE:

<i>Finas lonjas de filete, limoneta, toque de soya y parmesano</i> _____	\$10.900
--	-----------------

CARPACCIO DE SALMÓN:

<i>Finas lonjas de salmón, limoneta, toque de soya, alcaparras y parmesano</i> _____	\$10.900
--	-----------------

TABLA PROSCIUTTO Y CUATRO QUESOS:

<i>Prosciutto, queso de cabra, parmesano, roquefort, queso oveja/vaca, aceitunas sevillanas, salsa de palmitos y salsa de la casa</i> _____	\$15.900
---	-----------------

• ENTRADAS •

INSALATE • ENSALADAS

INSALATA CÉSAR L'ANTICA:

Base de lechuga de la estación, pechuga de pollo,
tomate, crutones, aderezo césar, nueces y huevo cocido _____ \$6.800

INSALATA L'ANTICA:

Lechuga de la estación, rúcula, camarones ecuatorianos
salteados, berenjenas salteadas, queso parmesano y vinagreta
agridulce de vinagre blanco, mostaza, miel y pimienta _____ \$7.900

INSALATA DI CASA:

Lechuga de la estación, rúcula, manzana, salsa de yogurt,
queso de cabra, nueces y toque de romero _____ \$7.400

EMPANADAS ITALIANAS

BASE DE SALSA ITALIANA Y MOZZARELLA

PROTEÍNA: Pollo, jamón o salame _____ \$2.600

VEGETARIANA: Choclo y pimentón _____ \$2.600

DI MARE: Camarón _____ \$2.800

TRES QUESOS: Mozzarella, roquefort y parmesano _____ \$2.800

• PIZZAS

TRADICIONALES Y PREMIUM

PIZZAS TRADICIONALES

BASE SALSA ITALIANA Y MOZZARELLA

NAPOLITANA:

*Jamón ahumado,
tomate natural y
aceitunas*



25 CM: \$7.100 / 32 CM: \$11.900 / 38CM: \$15.500

TROPICAL:

*Piña y jamón
ahumado*



25 CM: \$6.600 / 32 CM: \$10.900 / 38CM: \$14.200

ANDREA DORIA:

*Carne molida,
cebolla y aceitunas*



25 CM: \$7.100 / 32 CM: \$11.900 / 38CM: \$15.500

STROMBOLI:

*Carne molida,
panceta, champiñón
y aceitunas*



25 CM: \$7.700 / 32 CM: \$12.900 / 38CM: \$16.800

VEGETARIANA:

*Champiñón,
cebolla, pimentón,
choclo y aceitunas*



25 CM: \$7.700 / 32 CM: \$12.900 / 38CM: \$16.800

CAPRICCIOSA:

*Palmito, choclo,
champiñón y
espárragos*



25 CM: \$7.500 / 32 CM: \$12.600 / 38CM: \$16.400

SICILIANA:

*Pimientos, anchoas,
jamón ahumado y
champiñón*



25 CM: \$7.700 / 32 CM: \$12.900 / 38CM: \$16.800

POLLINO:

*Pollo, pimentón,
aceitunas y
champiñón*



25 CM: \$7.500 / 32 CM: \$12.600 / 38CM: \$16.400

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

PIZZAS TRADICIONALES

BASE SALSA ITALIANA Y MOZZARELLA

DIÁVOLA:

*Jamón ahumado,
choricillo, pimentón
y aceitunas*



25 CM: \$7.700 / 32 CM: \$12.900 / 38CM: \$16.800

VESUBIO:

*Cebolla, panceta y
salame*



25 CM: \$7.300 / 32 CM: \$12.200 / 38CM: \$15.900

MAMMA MIA:

*Champiñón, jamón
ahumado, salame y
aceitunas*



25 CM: \$7.700 / 32 CM: \$12.900 / 38CM: \$16.800

FRUTTI DI MARE:

*Camarón ecuatoriano,
choritos, atún y
anchoas*



25 CM: \$9.200 / 32 CM: \$15.500 / 38CM: \$20.200

PEPPERONI:

Pepperonni Italo - Americano

25 CM: \$7.100 / 32 CM: \$11.900 / 38CM: \$15.500

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

PIZZAS PREMIUM

MARGHERITA:

*Salsa italiana,
mozzarella,
albahaca y
aceite oliva*



25 CM: \$6.600 / 32 CM: \$10.900 / 38CM: \$14.200

PROSCIUTTO:

*Salsa italiana,
tomate natural y
prosciutto italiano*



25 CM: \$7.400 / 32 CM: \$12.400 / 38CM: \$16.200

CARBONARA:

*Mozzarella, crema
yema de huevo,
cebolla y panceta*



25 CM: \$7100 / 32 CM: \$11.900 / 38CM: \$15.500

TRE

FORMAGGIO:

*Salsa italiana, tomate
natural, mozzarella,
parmesano y
roquefort*



25 CM: \$7.900 / 32 CM: \$13.800 / 38CM: \$17.900

SALMONE:

*Salsa italiana,
mozzarella,
salmón, cebolla y
alcaparras*



25 CM: \$8.000 / 32 CM: \$13.500 / 38CM: \$17.600

GAMBERETTI:

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



25 CM: \$8.000 / 32 CM: \$13.500 / 38CM: \$17.600

L'ANTICA:

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



25 CM: \$9.300 / 32 CM: \$15.800 / 38CM: \$20.600

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

PIZZAS PREMIUM

GAMBERETTI POLLO:

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



25 CM: \$8.800 / 32 CM: \$14.900 / 38CM: \$19.400

CAMPAGNOLA:

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



25 CM: \$7.700 / 32 CM: \$12.900 / 38CM: \$16.800

PIZZAS BLANCHE

FOCACCIA CLÁSICA:

*Mozzarella, cebolla
y toque de romero*



25 CM: \$5.500 / 32 CM: \$8.900 / 38CM: \$11.600

PIZZA IBÉRICA:

*Base crema,
mozzarella, jamón
ahumado y
champiñones*



25 CM: \$6.600 / 32 CM: \$10.900 / 38CM: \$14.200

FOCACCIA OLIVA:

Aceite de oliva-ajo

32 CM: \$3.300

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

PIZZAS CALZONE

BASE SALSA ITALIANA Y MOZZARELLA

	25 CM	32 CM
<i>Jamón ahumado, champiñón y salame</i> _____	\$7.300	\$12.400
<i>Pimiento, choclo y jamón ahumado</i> _____	\$7.100	\$12.100
VEGETARIANO:		
<i>Espárragos, champiñones y aceitunas</i> _____	\$7.000	\$11.900



PIZZA A TU GUSTO

BASE:

Masa reposada , salsa italiana y mozzarella /
crema mozzarella _____

25 CM	32 CM	38 CM
\$4.950	\$8.500	\$11.200

VEGETALES Y OTROS:

Aceitunas, piña, alcaparras, pimientos,
cebolla, tomate natural, choclo, espárragos,
champiñón, rúcula, albahaca, palmitos,
berenjena, zapallo Italiano, huevo y nueces _____

25 CM	32 CM	38 CM
\$700	\$1.200	\$1.600

CARNES Y MARISCOS:

Carne molida, jamón ahumado, salame,
choricillo, panceta (tocino), pollo, pepperoni,
choritos o atún _____

25 CM	32 CM	38 CM
\$950	\$1.700	\$2.300

INGREDIENTES PREMIUM:

Camarón ecuatoriano, anchoa, prosciutto,
filete de salmón, queso parmesano, queso
roquefort y mozzarella _____

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

EXTRA SALSAS:

Pesto, italiana o crema _____

25 CM	32 CM	38 CM
\$950	\$1.700	\$2.300

DOBLE MASA _____

25 CM	32 CM	38 CM
\$1.300	\$2.000	\$2.900

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



PASTAS FRESCAS Y LASAGNA

PASTAS FRESCAS

TODAS LAS PASTAS ACOMPAÑADAS
CON QUESO PARMESANO

FETUCCINI HUEVO	\$3.900
SPAGUETTI HUEVO	\$3.900
RAVIOLE DE CARNE	\$4.500
RAVIOLE FUNGHI POLLO	\$4.500
RAVIOLE RICOTTA ESPINACA	\$4.500
SORRENTINOS SALMÓN Y QUESO CREMA	\$4.900

SALSE •

SALSA PARA TU PASTA

ALFREDO:

Salsa blanca y jamón ahumado \$3.300

BONTUE:

Salsa blanca y pollo \$3.900

FUNGHI:

Champiñones salteados y salsa blanca \$3.300

CARBONARA:

*Cebolla caramelizada, panceta, crema, yema
de huevo y parmesano* \$3.900

AL PESTO:

Albahaca, nueces, ajo, oliva, c/s crema \$3.900

CAMPAGNOLA:

Oliva, berenjenas, champiñones, zapallo italiano y zanahoria _____ **\$3.900**

POMODORE BASÍLICA:

Salsa italiana, pesto, tomate natural, aceite de oliva y nueces _____ **\$3.900**

BOLOGNESE:

Salsa de tomate italiana, carne, ajo, oliva, cebolla, zanahoria y pimentón _____ **\$3.900**

SALMONE:

Salmón ahumado, salsa blanca y alcaparra _____ **\$4.500**

A LA PESCADORA:

Salsa de tomates italiana o salsa blanca: Camarón, chorito, macha y calamares _____ **\$4.500**

QUESOS:

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

SALSA PUTTANESCA:

Salsa italiana, tomates asados, aceitunas negras, anchoas, ajo, alcaparras, oliva y perejil _____ **\$3.900**

INGREDIENTES EXTRAS

Camarón ecuatoriano, pollo, salmón, tocino, anchoas, jamón serrano y queso roquefort _____ **\$1.900**

Aceitunas negras, espárragos, alcaparras, champiñones y nueces _____ **\$1.200**

Extra queso parmesano _____ **\$1.500**

LASAGNA

LASAGNA BOLOGNESE AL FORNO _____ \$7.900

LASAGNA JAIBA CAMARÓN AL FORNO _____ \$9.900

• DOLCI • POSTRES •

PIE DE LIMÓN _____ \$2.750

TORTA L'ANTICA:

Chocolate y Trufa _____ \$4.300

TIRAMISU L'ANTICA

(RECETA ITALIANA):

*Galleta Champagne empapado de café y amaretto,
crema de queso mascarpone, cacao y chocolate* _____ \$4.950

TRILOGÍA L'ANTICA:

*Degustación de una variedad de
tres postres de la casa* _____ \$6.500

• CAFETERÍA •

PREMIUM

CAFÉ BOMBON:

Leche condensada y café espresso _____ **\$3.900**

CARAJILLO:

Café espresso y coñac flambeado _____ **\$3.500**

CAFÉ IRLANDÉS:

Café espresso, whisky flambeado y crema _____ **\$4.500**

CAFÉ L'ANTICA:

Café espresso, baileys y crema _____ **\$4.500**

CAFÉ HELADO:

Café espresso, helado de vainilla y crema _____ **\$4.200**

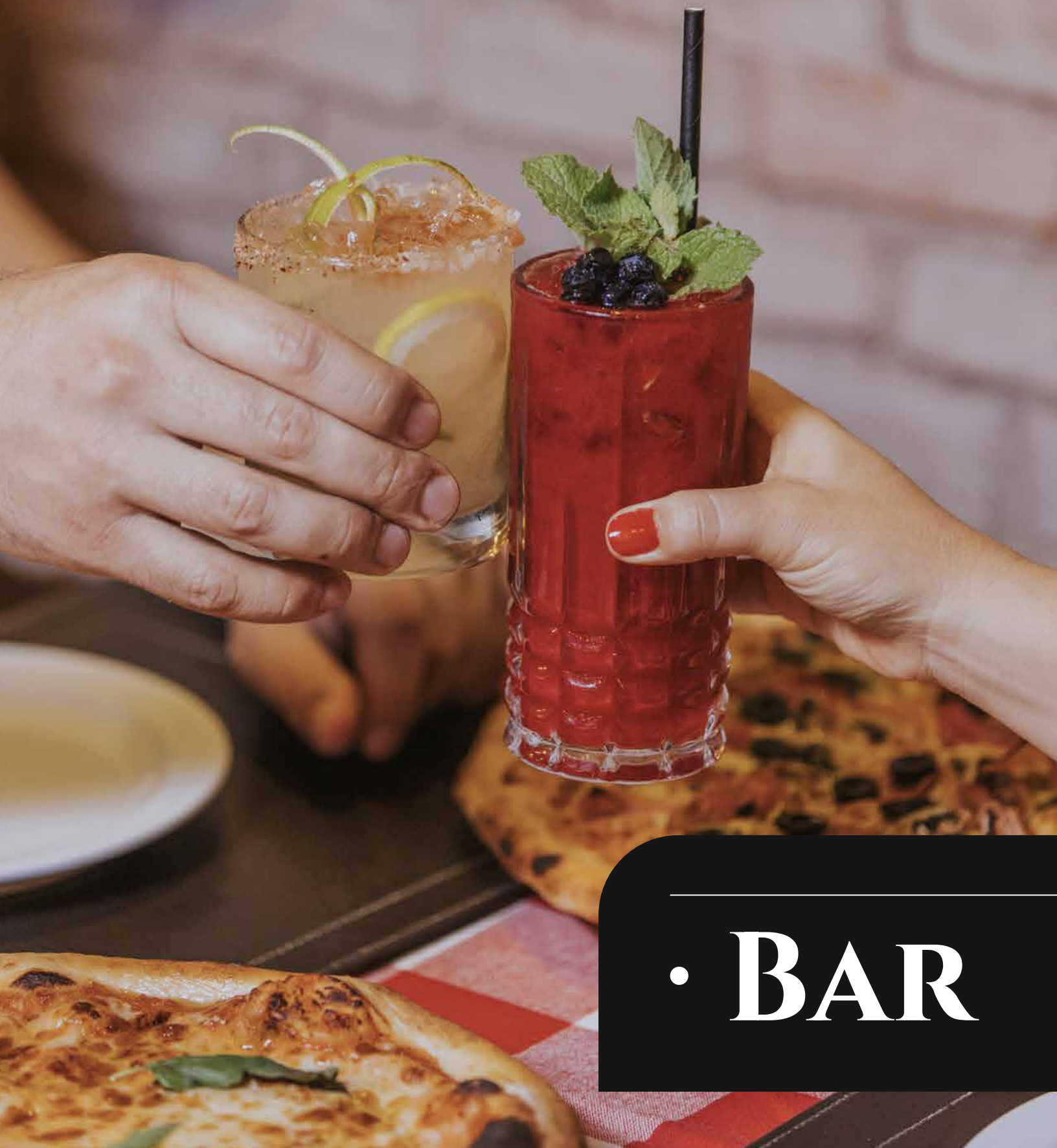
• CAFETERÍA •

TRADICIONAL

ESPRESSO _____	\$2.200
ESPRESSO LUNGO _____	\$2.200
RISTRETTO _____	\$2.200
AMERICANO _____	\$2.600
ESPRESSO DOBLE (<i>dos cargas de café</i>) _____	\$3.900
CORTADO _____	\$2.800
CORTADO VAINILLA _____	\$2.900
CAPUCCINO _____	\$3.200
MOCACCINO _____	\$3.200
TÉ CORTADO _____	\$2.800
TÉ, INFUSIONES <i>Ahmad Tea London</i> _____	\$2.200
CHOCOLATE CALIENTE _____	\$3.200

• DULCES CHILENOS •

ALFAFOR CHILENO	_____	\$1.500
MENDOCINO	_____	\$1.900
DELICIAS	_____	\$1.800
KUCHEN DE NUEZ	_____	\$2.750
TARTA DE MARACUYÁ	_____	\$2.750



• **BAR**

BEVANDE • BEBIDAS

BEBIDAS Y JUGOS _____ **\$1.900**

JUGO NATURAL:

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

\$2.900

LIMONADA _____ **\$3.500**

LIMONADA CON FRUTAS _____ **\$3.900**

ENERGÉTICAS:

Red Bull, Red Bull Sugar Free _____

\$3.500

BIRRE • CERVEZAS

PERONI CERVEZA ITALIANA (330CC)

5,1° alcohol, Amargor medio _____

\$3.700

CERVEZA CORONA EXTRA (330CC)

4,5° Alcohol _____

\$3.700

CERVEZA HEINEKEN SIN ALCOHOL _____

\$3.700

SHOPS 500CC

FUZZ LIGHT ALE

4,0% Alcohol _____ \$4.800

FUZZ OATMEAL STOUT CACAO NIBS

5,5% Alcohol _____ \$4.800

COCHOLGUE AMBER ALE

5,4° Alcohol _____ \$4.800

COCHOLGUE CALAFATE

5,4° Alcohol _____ \$4.800

LATAS 473CC

FUZZ HELLFISH

Irish Red Ale 5,5° Alcohol, Amargor Bajo _____ \$4.800

FUZZ WEST COAST

American IPA, 7° Alcohol, Amargor Alto _____ \$4.800

FUZZ KINGKONG

Oatmeal Stout Cacao Nibs, 5,5° Alcohol, Amargor Medio _____ \$4.800

FUZZ HOP EXPERIENCE

American Pale Ale, 6,2° Alcohol, Amargor Medio _____ \$4.800

FUZZ GOLDEN MYSTERY

Witbier, 4° Alcohol, Amargor Bajo _____ \$4.800

FUZZ WHITE RABBIT

Light Ale, 4° Alcohol, Amargor Bajo _____ \$4.800

TRAGOS CLÁSICOS

MARTINI DRY:

Gin o vodka, vermouth seco, twist de limón y aceitunas _____ **\$5.500**

MANHATTAN:

Whisky, vermouth rojo, marrasquino piel de naranja y toque de angostura _____ **\$5.500**

ALEXANDER:

Coñac, crema de cacao, crema de leche, almíbar y nuez moscada _____ **\$5.800**

COPÓN DE SANGRÍA:

Vino tinto, variedad de frutas frescas, refresco, almíbar y un toque de whisky _____ **\$5.500**

JARRA DE SANGRÍA 1,5 LTS:

Vino tinto, variedad de frutas frescas, refresco, almíbar y un toque de whisky _____ **\$16.900**

MOJITO CLÁSICO:

Ron Blanco Bacartdi, jugo de limón, menta, almíbar y soda _____ **\$5.600**

MOJITO DE FRUTA:

Ron Blanco Bacardi, jugo de limón, menta, fruta a elección y soda _____ **\$5.900**

GINGER PUNCH:

Cachaca, jengibre, miel, jugo de limón y piña _____ **\$5.900**

DAIQUIRI FRAMBUESA/FRUTILLA:

Ron blanco, toque de limón, pulpa de frambuesa / frutilla y un toque de almíbar _____ **\$5.900**

TRAGOS CLÁSICOS

RUSO NEGRO:

Vodka y crema de café _____ **\$6.500**

RUSO BLANCO:

Vodka, crema de café, crema de leche, marrasquino, un toque de almíbar y nuez moscada _____ **\$6.500**

TEQUILA MARGARITA:

Tequila blanco, jugo de limón y un toque de almíbar _____ **\$5.600**

TEQUILA SUNRISE:

Tequila blanco, jugo de naranja y crema de cassis _____ **\$5.900**

OLD FASHION:

Whiskey, marrasquino, jugo de naranja y rodaja de limón _____ **\$6.500**

CLAVO OXIDADO:

Whisky escocés, drambuie y clavos de olor _____ **\$6.900**

TOM COLLINS:

Gin, jugo de limón, soda y un toque de almíbar _____ **\$5.500**

CAIPIRINHA:

Cachaca, limón sutil y un toque de almíbar _____ **\$5.600**

PIÑA COLADA:

Crema de coco, ron blanco y piña natural _____ **\$6.500**

TRAGOS CLÁSICOS

APEROL SPRITZ:

Champaña, naranja, aperol y soda _____ **\$5.700**

RAMAZZOTTI:

Champaña, limón, ramazzotti y soda _____ **\$5.700**

NEGRONI:

Gin, Campari, Vermouth y soda _____ **\$6.000**

GIN TROPICAL :

*Gin, jugo de limón, almíbar y
Red Bull sabores* _____ **\$6.900**

VIOLET FIZZ:

*Gin, Ramazzotti Violetto, limón,
hoja de laurel y Sprite* _____ **\$5.900**

HONEY DANIELS:

*Jack Daniel honey, jugo de limón, miel,
toque de naranja y jugo de coco* _____ **\$6.900**



SOURS

PISCO SOUR ALTO DEL CARMEN:

Pisco, limón y un toque de almíbar _____ **\$4.700**

MANGO SOUR:

Pisco, pulpa de mango, un toque de limón y almíbar _____ **\$4.700**

AMARETTO SOUR:

Amaretto, limón y un toque de almíbar _____ **\$4.700**

NAPA SOUR L'ANTICA:

*Pisco, vino tinto, limón, amareto, almíbar,
toque de naranja y romero* _____ **\$5.900**

DESTILADOS

INCLUYE BEBIDA O JUGO

JAGERMEISTER _____ **\$5.300**

MOJITO JAGER:

Jagermeister, menta y albahaca, almibar, limon, soda _____ **\$5.900**

CORTO TEQUILA _____ **\$3.500**

PISCO

MISTRAL 35°	\$4.500
MISTRAL NOBEL 40°	\$5.500
ALTO DEL CARMEN 35°	\$4.500
ALTO DEL CARMEN 40°	\$5.000
HORCÓN QUEMADO 35°	\$5.000

VODKA

STOLICHNAYA	\$5.000
ABSOLUT BLUE	\$5.500

GIN

BOMBAY	\$6.000
BEEFEATER LONDON DRY	\$5.500

RON

BACARDI BLANCO	\$5.000
PAMPERO DORADO	\$4.500
PAMPERO DORADO ANIVERSARIO	\$6.500
HAVANA CLUB ESPECIAL	\$5.000
HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA	\$6.000
HAVANA CLUB 7	\$7.000

SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$5.500
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$8.500
BALLANTINE'S	\$5.500
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$8.500
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$11.500

WHISKY AMERICANO BOURBON

JACK DANIEL'S NO.7	\$6.500
JACK DANIEL'S HONEY	\$6.500
JACK DANIEL'S APPLE	\$6.500
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	\$8.500

LICORES

BAILEYS IRISH CREAM	\$5.500
DRAMBUIE	\$5.500
FRANGELICO	\$6.500

ESPUMANTES 750CC

VALDIVIESO: <i>Brut, DemiSec</i>	\$12.900
MARTINI & ROSSI: <i>Brut, Asti</i>	\$15.900
VINO ESPUMANTE ITALIANO: <i>Riccadonna Asti</i>	\$16.900

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**

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