

# SEMANA DE LA PASTA

CON BARILLA COLLEZIONE

## CHEF ANDREA LAMBERTI

### 1. BUCATINI ALL'AMATRICIANA.

**\$230.00**

Merlot Colli Orientali del Friuli D.O.C. Traverso  
(Merlot 100%).

\$820.00  
Precio por botella.

Brunello Di Montalcino D.O.C. Castiglion del Bosco  
(Sangiovese 100%).

\$2,490.00  
Precio por botella.

### 2. RIGATONI CON RAGÚ BLANCO DE CORDERO.

**\$370.00**

Lumá Nero D'Avola D.O.C.  
(Nero D'Avola 100%).

\$790.00  
Precio por botella.

Chianti Colli Senesi Riserva Terra Rossa D.O.C.G  
(Sangiovese 100%).

\$1,200.00  
Precio por botella.

## CHEF JULIÁN MARTÍNEZ

### 3. TAGLIATELLE CON MEJILLÓN AL VINO BLANCO Y AZAFRÁN.

**\$320.00**

PINOT GRIGIO D.O.C. PIAVE Ornella Molo  
(Pinot Grigio 100%).

\$600.00  
Precio por botella.

### 4. PENNE RIGATE CON SALSА ROSA, CAMARÓN Y CALABACITA ITALIANA.

**\$335.00**

CABERNET ROSATO FRIZZANTE I.G.T. Ornella Molon  
(Cabernet Franc 100%).

\$480.00  
Precio por botella.

