

ANTIPASTI

Chilean Cannolichi Esfera de machas a la parmesana.	\$ 9.900.-
Cebiche del Giorno Cebiche con pesca del día y toque de palta.	\$ 8.900.-
Degustazione di Mare Selección de mariscos con quínoa, aceitunas y crema de palta.	\$ 10.900.-
Prosciutto e mango Prosciutto, mango, olivas, ricota y achicoria.	\$ 7.500.-
Funghi e Gorgonzola Champiñón relleno de gorgonzola, pumpnickel, puré de peras y reducción carmenère.	\$ 8.500.-

INSALATE

Funghi e agrumi Mix de hojas verdes, cítricos, champiñón, anillos de cebolla, queso crema y nuez.	\$ 7.500.-
Caprese Mozzarella de búfala italiano, tomate cherry, rúcula y pesto de albahaca.	\$ 8.900.-

PASTA

Fetuccini “Domvs Mare” Pasta fresca, pollo parmentiere con mortadela Turín “Bianchini” y habas al chardonay, terminado con crema y pesto de albahaca.	\$ 8.900.-
Papardelle Vitello Pasta fresca, plateada braseada, cebolla morada y tomates cherrys con toque cremoso.	\$ 9.900.-
Sorrentino di Salmone Pasta fresca rellena de salmón ahumado queso crema y eneldo, con Ragú de ostión, camarón y tierra de chorizo.	\$ 10.500.-
Mezzaluna di zucca al tartufo bianco Pasta fresca rellena de puré de zapallo a la trufa blanca, con vegetales del día y emulsión de salvia.	\$ 7.900.-



RISOTTI

Capresse Bocconcini

Vialone Nano con tomates cherry, mozzarella de búfala y pesto de albahaca. \$ 9.500.-

Mare Monti

Vialone Nano con camarón, champiñón y tocino "Bianchini" crocante, terminado con rúcula. \$ 9.500.-

Rissoto de res al Funghi

Vialone Nano, cubos de filete de res y champiñón paris. \$ 9.900.-

CARNI

Filetti di Manzo

Filete de res sobre reducción de carmenere, gnocchi de sémola casero con queso azul, terminado en caponata. \$ 12.500.-

Anatra frutti di bosco

Pato confitado, salsa de frutos rojos, puré de zapallo en 5 especies y zuchinni grillé. \$ 13.500.-

PESCI

Merluza Austral

Merluza grillada, acompañada con canelón de pastel de jaibas en cocción mixta, sobre coulis de zanahorias y ensalada de manzanas, apio. \$ 10.900.-

Chilean Salmone

Salmón fresco de Puerto Montt en cocción unilateral, quínoa colorada, arvejas y tomates confit y glasé de naranjas al jengibre. \$ 10.900.-

MENÚ NIÑOS

Milanesa de pollo con arroz y ensalada verde. \$ 6.900.-



DOMUS MARIE

Ristorante

DOLCI

Volcán di ccioco Volcán de chocolate, ragú de berries y helado.	\$ 3.900.-
Parfait de whiskey y helado de coco Parfait de tennessee whiskey de miel, relleno de piña, helado artesanal de coco, arena de chocolate blanco y salsa de maracuyá.	\$ 3.800.-
Pere Milanese Peras al azafrán, galleta al jengibre, frosting de gorgonzola y helado.	\$ 3.500.-
Insalate di fruti Selección de frutas de estación.	\$ 2.900.-
Creme bruleé rosmarino Clásico postre francés perfumado al romero con sorbete.	\$ 3.700.-
Panna cotta di arandanós Panna cotta de arándanos, sorbete y salsa.	\$ 3.500.-
Gelato del Giorno Degustación de nuestros helados artesanales (consultar sabores disponibles)	\$ 2.900.-

CAFFÉ Y TÉ

Ristretto	\$ 2.100.-
Espresso	\$ 2.300.-
Capuccino	\$ 2.500.-
Té Variedades	\$ 1.900.-
Infusiones Variedades	\$ 1.900.-

BEBIDAS Y JUGOS

Coca Cola	\$ 1.900.-	Nordic Ginger Ale	\$ 1.900.-
Coca Cola Light/Zero	\$ 1.900.-	Nordic Ginger Ale zero	\$ 1.900.-
Sprite	\$ 1.900.-	Nordic Tónica	\$ 1.900.-
Sprite Zero	\$ 1.900.-	Agua Mineral Puyehue	\$ 1.900.-
Fanta	\$ 1.900.-	Con y sin gas	
		Jugos Naturales	\$ 2.300.-

CERVEZAS

Heineken	\$ 2.500.-	Austral Lager	\$ 2.900.-
Corona	\$ 2.500.-	Austral Calfate	\$ 2.900.-
Budweiser	\$ 2.500.-	Austral Yagán Dark	\$ 2.900.-
Stella Artois	\$ 2.500.-	Kuntsmann Lager	\$ 2.900.-
Cusqueña	\$ 2.500.-	Kuntsmann Torobayo	\$ 2.900.-
		Kuntsmann Miel	\$ 2.900.-

