



## Ficha Técnica Restaurantes

una selección de [www.mosto.cl](http://www.mosto.cl)

**Restaurante /**  
Bottega Nandino

**Chef /**  
SCUBA

**Especialidad /**  
Cocina Italiana y de Autor

**Dirección /**  
Merced 565

**Teléfono /**  
56-2-473 7556

**Capacidad /**  
70 personas

**E-Mail /**  
botteganandino@gmail.com

**Sítio Web /**  
No Especificado

**Estacionamientos /**  
No

**Wi-Fi /**  
Sí

**Tarjetas de Crédito /**  
Sí

**Tarjetas de Descuento /**  
No

**Aire Acondicionado /**  
Sí

**Acceso Discapacitados /**  
No

**Carta para Niños /**  
No

**Opciones para Vegetarianos (cuantas) /**  
Sí

**Opciones para Celíacos /**  
No Especificado

**Productos Orgánicos /**  
No

**Terraza /**  
No

**Fumadores /**  
No

**Sommelier /**  
No

**Carta de vinos /**  
No (estamos trabajando en permiso)

**Vinos por Copa /**  
No (estamos trabajando en permiso)

**Bar /**  
No (estamos trabajando en permiso)

**Privado /**  
No

**Delivery /**  
No

**Menú Ejecutivo /**  
Sí

**Show /**  
No

**Valor Promedio p/p /**  
\$4.500 por persona aprox.

**Horarios /**  
Lunes a Viernes 09:00 a 18:00 (almuerzo desde las 13:00),  
Próximamente Viernes hasta las 21:00 y Sábados hora de  
almuerzo.

**Resumen y platos destacados /**  
Todos los días un plato de Pasta Fresca (preparada en el  
local) y una alternativa:

Lasagna di Trota (Trucha Ahumada / Espinacas- Ricotta / Salsa Blanca), Lasagna Nandino vegetariana (pasta fresca con zapallitos italianos, Berenjenas, Mozzarella y parmesano), Lasagna Francesca (Pasta fresca con longaniza, pimentón, champiñones, Mozzarella y parmesano). Lasagne al Pomodoro e Ricotta vegetariana (Tomates naturales, Ricotta, Orégano, Romero, Mozzarella y parmesano). Fetuccini al pomodoro e baSílico, al pesto y con camarones

Postres: Creme Brulee, Mouse de Chocolate, Fruta de la Estación