

ENTRADAS

Antipasto Da Noi Verduras mixtas salteadas en aceite de oliva, jamón, bocconcini de mozzarella, aceitunas y finas rodajas de pecetto	\$ 11.000
Tabla Bolonia Embutidos Italianos de Bolonia, trozos de parmesano, aceitunas y pomodoro.	\$ 12.500
Provoleta Queso mozzarella, aceitunas y orégano	\$ 8.500
Provoleta Da Noi Queso roquefort, mozzarella y orégano	\$ 9.500
Pizza light Con tomate, jamón y queso mozzarella	\$ 8.500

CARNES Y ENSALADAS

Pecetto con salsa di Funghi Rodajas de pollo ganso (carne mechada) con salsa blanca y champiñones	\$ 11.500
Pecetto alla Napolitana al Horno Rodajas de pollo ganso con salsa pomodoro, queso, jamón, orégano y papas fritas, carne mechada.	\$ 11.500
Pecetto alla Bolognesa Rodajas de pollo ganso con salsa bolognesa	\$ 11.500
Insalatta di Casa Tomate, lechugas, palmitos, repollo y zanahoria	\$ 7.500
Insalatta Caprese in Fiori di Latte Tomate, bocconcini y albahaca	\$ 8.500
Insalatta de la Lela Vermicelli, tomate cherry, ciboulette, huevo molido y palta	\$ 9.000

TODOS LOS PLATOS DE PASTA INCLUYEN CREMA Y UNA SALSA A ELECCIÓN.

LASAGNA

Finas láminas de masa de harina y huevo en capas

	Porción	1/2
Da Noi Carne, verdura, pollo, jamón y mozzarella	\$12.300	\$ 9.300
Verdura con Pollo Verdura, pollo y mozzarella		
Tradicional Carne, jamón y mozzarella		
Vegetariana Acelgas, espinacas y mozzarella		
Zapallo Zapallo asado, salsa blanca y mozzarella		

RAVIOLIS

Pasta artesanal rellena

	Porción	1/2
Ricotta Ricotta Nuez Ricotta y Jamón Carne Verdura Pollo	\$ 10.300	\$ 8.300
Agregado Carne	\$ 6.300	\$ 3.300

CANELLONIS

Fina masa de harina y huevo, en forma de cilindro rellena

	3 unidades	2 unidades
Mixto a elección Da Noi Ricotta, jamón y nueces Verdura y pollo espinaca, con un toque de salsa blanca y pollo Carne carne molida con un toque de salsa blanca	\$12.300	\$ 10.300
Mixto con uno de Jaiba	\$12.800	\$ 10.800
Jaiba carne de Jaiba y ricotta	\$14.300	\$ 11.300
Bimba Tradicional dos canelones a elección	\$ 10.300	
Bimba Jaiba dos canelones de jaiba	\$ 10.800	
Bimba Mixta Jaiba uno a elección y uno de jaiba	\$ 10.800	

FETUCCINI O VERMICELLI

Masa artesanal de fabricación propia en base a harina y huevo

	Porción	1/2
De Huevo o Espinaca	\$ 9.300	\$ 8.100
Fettuccini Nero di Sepia Fabricado con tinta de calamar	\$ 10.800	\$ 9.100
Agregado Carne	\$ 6.300	\$ 3.300
Vermicelli Giovanni	\$ 10.300	\$ 9.100

PANZOTTIS

Fina masa artesanal rellena

	Porción	1/2
Funghi Alcachofa Zapallo Espinaca	\$12.300	\$ 10.300
Agregado Carne	\$ 6.300	\$ 3.300
Agregado a la Giovanni	\$ 3.800	\$ 2.500

GNOCCHIS

Masa artesanal de fabricación propia

	Porción	1/2
Gnocchi Casero de Ricotta Ricotta y ciboulette	\$ 10.800	\$ 9.300
Gnocchi Casero de Papa Harina, huevo y puré de papas	\$ 9.300	\$ 8.300
Gnocchi Mixto Papa y ricotta	\$ 10.300	\$ 9.300
Agregado Carne	\$ 6.300	\$ 3.300

ESPECIALES DE LA CASA

	Porción	1/2
Agnolotti		
Danoi Fina masa de tinta de calamar rellena de carne de jaiba y ricotta Cordero Relleno de una suave carne de cordero, ricotta y finas hierbas Salmón Ahumado Relleno de salmón ahumado y mozzarella Imperial Relleno a base de queso roquefort, ricotta y whisky Camarón Relleno de camarón y ricotta	\$13.300	\$ 11.300
Sorrentinos Fina masa rellena con ricotta mozzarella y jamón	\$13.300	\$ 11.300
Pasticcini di la Casa Rollos de pasta rellenos con carne, verdura, pollo, ricotta y nueces cocinada al horno	\$ 13.300	
Piccola Pasticcini	\$ 11.300	
Trietto Da Noi Lasagna de carne con bolognesa, raviolis de ricotta con provenzal y fettuccini Alfredo	\$ 12.300	
Trietto Fettuccini Fettuccini con huevo, nero di sepia y di spinaci, todo con salsa blanca, camarones y ciboulette	\$ 11.300	
Risotto Camarones Arroz arboreo, toque de cúrcuma, cebolla, vino blanco, camarones a la mantequilla y queso parmesano.	\$ 13.300	
Risotto Funghi Arroz arboreo, queso parmesano y champiñones salteados en mantequilla.	\$ 12.300	

SALSAS

TODOS LOS PLATOS DE PASTA INCLUYEN CREMA Y UNA SALSA A ELECCIÓN.

Bolognesa Tomate y Carne **Pomodoro** Reducción de tomates naturales **Pesto** Aceite de oliva, albahaca, ajo y nueces **Provenzal** Mantequilla, aceite de oliva, perejil y ajo **Rossa** Pomodoro a la crema **Blanca** Harina, mantequilla y leche **Alfredo** Salsa blanca, crema y jamón dorado en mantequilla **Alla Aceite de Oliva** Toque de aceite de oliva extra virgen Nova Oliva **Alla Crema** Crema fresca

POSTRES

Tiramisú Da Noi Queso crema, oporto café, licor de café, galletas y chocolate Budín Da Noi Manjar y caramelo	\$ 4.850
Panacotta Suave flan en base a crema de leche y salsa de arándanos reducida al merlot Crema Brulee Crema pastelera cubierta por una capa fina y crujiente de caramelo Mousse de Maracuyá Suave mousse con base de queso crema, crema y pulpa de maracuyá Copa Tres Leches Rico bizcocho, muy remojado con una mezcla de leche evaporada, leche condensada y crema	\$ 4.850
Pie de limón Base de masa dulce con una capa intermedia de crema de limón, recubierto con merengue	\$4.850

SALSAS ESPECIALES

Camarones Camarones salteados con crema y salsa blanca	\$ 5.000
Da Noi Champiñones, nueces, jamón, crema y salsa blanca	\$ 4.000
Cuatro Quesos Cuatro variedad de quesos de la casa	
Salsa Carusso Pollo, jamón, champiñones y salsa blanca	
Funghi Champiñones salteados con crema y salsa blanca	
Putanesca Tomates, anchoas, alcaparras, aceitunas, ajo y perejil Nogada Queso crema, nueces y crema	
Giovanni Bolognesa, Alfredo y Provenzal	Porción 1/2 \$3.500 \$2.500

SU PEDIDO



Nuestros platos son elaborados en el momento en que usted lo ordena, demorando aproximadamente 20 a 30 minutos en su preparación.

Todos los 29

iDía del gnocchi!

Todos los gnocchis con 20% de descuento



Pedidos y Reservas

+562 2274 2001
danoi@danoi.cl
www.danoi.cl



Promociones, Concursos, Eventos y Noticias

28

ANIVERSARIO



L'Arte di Mangiare Bene!

*Los precios son referenciales sujeto a cambio y sin previo aviso.

¡NUEVO!

HELADOS

ICE MANDALA



CHOCO-FRAMBUESA



CAPUCCINO



PIÑA-MENTA



CHOCOLATE

¡A SÓLO \$3.800!

Pregunta por la disponibilidad de sabores

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva • Cool Coast
Etnico • Reserva
L.F Edwards • Ocho Millas
L.F Edwards • Marea

VALLE

Colchagua Paredones \$15.500
Casablanca \$13.000
Leyda \$13.000
Leyda \$19.500

CARMENERE

Caballo Loco • Grand Cru Apalta \$33.500
Carmen • Frida Kahlo Colchagua \$14.000
Carmen • Winemaker Apalta \$16.500
Casas Real • Escudo De Familia Colchagua \$19.500
Casa Silva • Terroir de Familia Colchagua \$16.500
Casa Silva • Gran Terroir de los Andes Colchagua \$19.500
Da Noi • Magdalena Itata \$16.500
Emiliana • Etnico Gran Reserva Colchagua \$16.500
Luis Felipe Edwards • Reserva Colchagua \$14.000
Luis Felipe Edwards • 360 Colchagua \$19.500
Peñalolén • Premium Maipo \$21.500
Santa Ema • Gran Reserva Maipo \$19.500
Santa Rita • Medalla Real Colchagua \$14.000
Santa Rita • Medalla Real Gold Colchagua \$16.500
Santa Rita • Gran Reserva Colchagua \$17.000
Santa Rita • Pewen Apalta \$46.000
Toro de Piedra • Gran Reserva Colchagua \$19.500

CHARDONNAY

Etnico • Reserva Casablanca \$13.000
L.F Edwards • Reserva Leyda \$14.000

ESPUMANTES

Caballo Loco • Grand Cru Chile \$23.500
Casa Silva • Fervor Chile \$19.500
Las Candelas • Extra Brut Mendoza \$16.500
L.F Edwards • Vado Chile \$14.000
Navarro Correas • Extra Brut Argentina \$16.500
Viña Carmen • Amaranta Chile \$14.000

MERLOT

Casa Silva • Terroir de Familia Colchagua \$16.500
J Bouchon • Reserva Maule \$14.000
L.F Edwards • Gran Reserva Colchagua \$16.500
Santa Ema • Gran Reserva Maipo \$19.500
Valdivieso S.V. • Gran Reserva Sagrada Familia \$16.500

MALBEC

Berta Wines • Reserva Itata - Chile \$16.500
Catena Zapata • Gran Reserva Mendoza \$25.500
Fabre Montmayou • Reserva Mendoza - Lujan \$16.500
Finca las Moras • Los Intocables Mendoza \$16.500
Valdivieso S.V • Gran Reserva Sagrada Familia \$16.500

CABERNET SAUVIGNON

Caballo Loco • Grand Cru Maipo \$33.500
Cabernario • N°8 Maipo \$14.000
Carmen • Gran Reserva Maipo Alto \$14.000
Casa Silva • Terroir De Familia Colchagua \$16.500
Casa Silva • Gran Terroir de los Andes Colchagua \$19.500
Santa Ema • Gran Reserva Maipo \$19.500
Toro de Piedra • Gran Reserva Colchagua \$19.500

OTRAS CEPAS

Carmen • Gran Reserva
PS Garcia • Vigno
Santa Rita • Bouganville
Luis Felipe Edwards • 360
Rosado
Etnico • Reserva
Carmen • Winemaker
Santa Rita • Triple C
Carmen • Delanz
Gillmore • Montepulciano
Gillmore • Sagrantino

CEPA

Petit Syrah
Carignan
Petit Syrah
Cabernet Franc
Rosado
Pinot Noir
Carmenere / Syrah / C. Franc
C. Franc / C. Sauv. / Carmenere
Carmenere / C. Franc. / Syrah
Montepulciano
Sagrantino

VALLE

Maipo Alto \$14.000
Maule \$19.500
Apalta \$46.000
Colchagua \$19.500
Varios \$16.500
Bio - Bio \$14.000
Apalta \$16.500
Maipo \$25.500
Apalta \$25.500
Maule- Loncomilla \$19.500
Maule- Loncomilla \$19.500

MARIDAJE

Categorías de vinos:



Maridaje de pastas con:

- Prosecco, Champagne
- Chardonnay, Riesling
- Moscato
- Gewürtztraminer
- Beaujolais Nouveau
- Merlot, Syrah
- Bordeaux, Malbec
- Port, Sherry



- Vegetales
- Pescado
- Carne Blanca
- Carne Curada
- Dulce
- Almidón
- Mariscos
- Carne Roja
- Queso

¿QUÉ BUSCAR EN UNA COPA DE VINO?



NARIZ / AROMAS

- Frutales
- Florales
- Minerales

BOCA / SABORES

- Ácido, Dulce
- Astringencia (tanino)
- Cuerpo: Tinto Ligero - Tinto Medio - Tinto Grueso
- Persistencia

VISTA / APARIENCIA

- Color
- Brillo
- Limpieza

¿QUÉ OPINAS DEL VINO?

VINOS POR COPA

Carmenere • Reserva	\$4.950
Cabernet Sauvignon • Reserva	\$4.950
Espumante	\$4.950
Sauvignon Blanc • Reserva	\$4.950

CERVEZA

Importadas 500 cc.	\$ 4.500
Importadas 330 cc.	\$ 3.900
Nacionales 330 cc.	\$ 3.500
Shop chico	\$ 3.900
Shop grande	\$ 4.500
Artesanal	\$ 4.800

NUESTROS RECOMENDADOS VALLE

Carmen • Gran Reserva	Maipo Alto	\$14.000
Carmen • Delanz	Apalta	\$25.500
Catena Zapata • Malbec	Mendoza	\$25.500
Da Noi • Magdalena	Itata	\$16.500
Gillmore • Montepulciano	Apalta	\$19.500
Gillmore • Sagrantino	Maule/Loncomilla	\$19.500
Luis Felipe Edwards • 360	Colchagua	\$19.500
Navarro Correas • Extra Brut	Mendoza/Uco	\$16.500
PS García • Bravado	Varios Valles	\$16.500
PS García • Facundo	Varios Valles	\$19.500
Santa Rita • Triple C	Maipo	\$25.500
Santa Rita • Bouganville	Apalta	\$46.000
Santa Rita • Pewen	Apalta	\$46.000

PISCO

Tradicional • 30° a 38°	\$ 4.000
Senior • 40° o más	\$ 4.500
Profesionales • Tu ya sabes	\$ 5.500

DESTILADOS

Vodka • Tradicional	\$ 5.000
Whisky • Tradicional	\$ 5.000
Whisky • 7 años o más	\$ 7.000
Ron • Tradicional	\$ 5.000
Gin • Tradicional	\$ 5.000
Amaros o Vermout • Nacional	\$ 4.000
Amaros o Vermout • Importados	\$ 4.800
Baileys, Limoncello, Otros • Importados	\$ 4.800
Bajativos • Nacionales	\$ 3.500

SIN ALCOHOL

Bebidas	\$ 2.250
Jugo Natural Grande	\$ 3.800
Limonadas	\$ 3.800
Agua importada	\$ 3.000
Agua nacional	\$ 2.250
Agua nacional premium	\$ 3.000

COCTÉLES

Mango – Pisco – Whisky Sour	\$5.000
Base de destilado a su elección, limón ó mango, goma natural y hielo, amargo en el tope (solo sour).	
Aperol Spritz	\$5.000
Aperol, prosecco brut, agua de soda, naranja y hielo.	
Ramazotti Spritz	\$5.000
Ramazzotti, prosecco brut, agua de soda, naranja y hielo.	
Vaina	\$4.500
Vino (tinto) dulce añejo, coñac, malta o vermut blanco, yema de huevo y espolvoreado de canela.	
Daikiri	\$5.000
Ron blanco, zumo de lima y azúcar.	
Caipiriña	\$5.000
Cachaza o cachaça, limones, azúcar y hielo.	
Mojito	\$5.000
Ron, limón, menta ó hierba buena y agua mineral.	
Tequila Margarita	\$5.000
Tequila, triplesec y jugo de lima o limón.	
Sangría Tinta o Blanca	\$5.000
Vino, trozos de fruta, gaseosa, algún licor y azúcar.	
Martini	\$5.000
Ginebra, un toque de vermut y una aceituna cruzada.	
Negroni	\$5.700
Gin, Campari y Vermú rojo.	
Gin & Tónica	\$5.000
Ginebra y agua tónica servida con hielo.	
Piscola	\$4.500
No nos veamos la suerte entre piscoleros.	

CAFETERÍA

Café Americano	\$ 2.000
Café Espresso	\$ 2.000
Café Espresso Doble	\$ 2.700
Café Espresso Cortado	\$ 2.700
Café Espresso Doble Cortado	\$ 2.700
Capuccino	\$ 3.000
Nescafé	\$1.200
Te Premium	\$ 1.500
Agua Hierbas Dilmah	\$ 1.500
Infusión Natural	\$ 1.500