

MENU

**PASTAS FRESCAS Y PLATOS
PREPARADOS PARA LLEVAR**

PASTAS CRUDAS RAVIOLIS

(Caja de 48 Unidades)

DE CARNE \$ 5.900

Pasta artesanal rellena con carne y toques de aliños / Homemade pasta stuffed with beef and spices.

RICOTTA NUEZ \$ 5.900

Pasta artesanal rellena con ricotta y nueces molidas / Homemade pasta stuffed with ricotta and ground nuts.

RICOTTA JAMON \$ 5.900

Pasta artesanal rellena con ricotta y trozos de jamón / Homemade pasta stuffed with ricotta and ham.

VERDURA POLLO \$ 5.900

Pasta artesanal rellena con espinaca y pollo desmenuzado / Homemade pasta stuffed with spinach and round chicken.

RICOTTA \$ 5.900

Pasta artesanal rellena con ricotta / Homemade pasta stuffed with ricotta.



ARTESANALES

PANZOTTI \$ 7.900

(Caja 12 Unidades)

Fina masa artesanal con relleno a elección de champiñón, espinaca o zapallo / Dough with a choice of mushroom, spinach or squash.

AGNOLOTTI \$ 7.900

(Caja 10 unidades)

Fina masa artesanal con relleno a elección de Camarón, Cordero, Salmón ahumado o Queso Roquefort / Fine artisan dough with a choice of Shrimp, Lamb, Smoked Salmon or Roquefort.

SORRENTINOS \$ 7.900

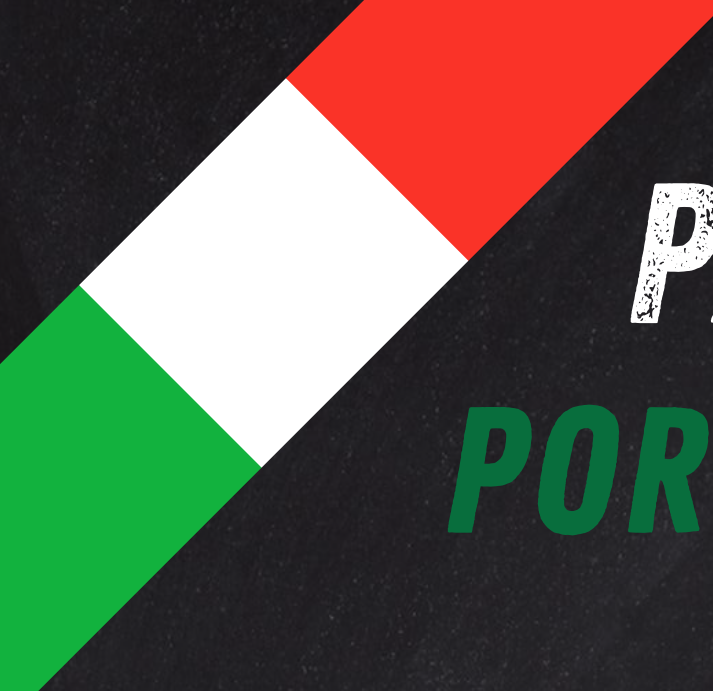
(Caja 10 unidades)

Fina masa artesanal con relleno de ricotta, mozzarella y jamón / Handmade pasta filled of ricotta, mozzarella and ham.



Av. Italia 1791, Ñuñoa
Fono 2274 2001
www.danoi.cl

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



PASTAS CRUDAS

POR KILO

1 kilo

1/2 kilo

FETTUCCINE, VERMICELLI O PAPPARDELLE AL HUEVO

(Rinde 6 a 7 porciones)

Masa artesanal de fabricación propia en base a harina y huevo. Pasta larga, delgada o ancha / Homemade dough based on flour and egg.

GNOCCHI CASERO DE RICOTTA

(Rinde 4 porciones. Se debe pedir un día antes)

Masa artesanal de fabricación propia de ricotta y cibulette / Homemade dough based on ricotta and cibulette.

GNOCCHI CASERO DE PAPA

(Rinde 4 porciones)

Masa artesanal de fabricación propia en base a harina, huevo y puré de papas / Homemade dough based on flour and mashed potatoes.

FETTUCCINI DI SPINACI

Masa artesanal de fabricación propia en base a harina, huevo y espinaca / Homemade dough based on flour, egg. and spinach.

FETTUCCINI NERO DI SEPIA

Masa artesanal de fabricación propia en base a harina, huevo y tinta de calamar / Homemade dough based on flour, egg and squid ink.

\$ 11.8500 \$ 5.930

\$ 17.8500 \$ 8.930

\$ 11.8500 \$ 5.930

\$ 12.8500 \$ 6.430

\$ 13.850 \$ 6.930



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

SALSAS PARA LLEVAR

1 / 4 Lt.

1/2 Lt.

1 Lt.

BOLOGNESA

Tomate y carne / Tomatoes and

POMODORO

Tomates italianos / Reduced
tomatoes.

BLANCA

Harina, mantequilla y leche / Flour,
butter and milk.

ALFREDO

Salsa blanca, crema y jamón
dorado en mantequilla / Flour,
butter, milk and fried ham.

ROSA

Salsa blanca y pomodoro / Salsa
blanca and pomodoro.

PROVENZAL

Mantequilla, aceite de oliva, perejil
y ajo / Butter, olive oil, garlic and
parsley.

\$ 5.000

\$ 8.000

\$ 15.000

\$ 5.000

\$ 8.000

\$ 15.000

\$ 5.000

\$ 8.000

\$ 15.000

\$ 5.000

\$ 8.000

\$ 15.000

\$ 5.000

\$ 8.000

\$ 15.000

\$ 6.500

\$ 13.000

\$ 26.000

50grs

100grs

200grs

QUESO PARMESANO

\$ 1.750

\$ 3.500

\$ 7.000

COLACIONES

\$ 4.000

(Solo días hábiles)

De Lunes a Viernes disfruta de nuestras
colaciones. Consulta por nuestro plato
del día.





OTROS PLATOS

PASTICCINNI DI LA CASA \$ 9.500

Rollos de pasta rellenos con carne, verdura, pollo, ricotta y nueces cocinada al horno / Pasta rolls filled with meat, vegetables, chicken, ricotta and nuts cooked in the oven.

ANTIPASTO DA NOI \$ 7.900

(Solo a pedidos un día antes)
Verduras mixtas salteadas en aceite de oliva, jamón, bocconcini de mozzarella, aceitunas y finas rodajas de pecetto / Mixed vegetables sauteed in olive oil, ham, bocconcini mozzarella, olives and thin beef slices.

PECETTO A LA BOLOGNESA \$ 8.850

Rodajas de pollo ganso con salsa bolognesa / Beef slices with bolognese sauce.

POSTRES

BUDÍN DA NOI \$ 4.300

Manjar y caramelo / Milk caramel and candy.

TIRAMISÚ DA NOI \$ 4.300

Queso crema, oporto, licor de café, galletas y chocolate / Cream cheese, oporto liqueur, coffee liqueur and chocolate cookies.

PANNA COTTA \$ 4.300

Suave flan en base a crema de leche y salsa de arándanos reducida al merlot / Based on soft custard cream and cranberry sauce reduced into merlot wine.

PIE DE LIMÓN \$ 4.300

Base de masa dulce con una capa intermedia de crema de limón recubierto con merengue natural.

PIE DE LIMÓN COMPLETO \$ 28.500



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

PLATOS COCINADOS

LASAGNA

DA NOI

\$ 7.500

Finas láminas de masa de harina y huevo en capas con Carne, verdura, pollo, jamón y mozzarella / Thin slices of homemade dough layered with mince, spinach, chicken, ham and mozzarella.

TRADICIONAL

\$ 7.500

Finas láminas de masa de harina y huevo en capas con Carne, jamón y mozzarella / Thin slices of homemade dough layered with mince, ham and mozzarella.

VERDURA CON POLLO

\$ 7.500

Finas láminas de masa de harina y huevo en capas con verdura, pollo y mozzarella / Thin slices of homemade dough layered with spinach, chicken and mozzarella.

VEGETARIANA

\$ 7.500

Finas láminas de masa de harina y huevo rellena de acelgas, espinacas y mozzarella / Thin slices of homemade dough layered with spinach, chard and mozzarella.

LASAGNA DE ZAPALLO

\$ 7.500

Finas láminas de harina y huevo, queso mozzarella, rellena de zapallo asado, salsa blanca, ricotta y cebollín / Thin slices of homemade dough layered with mozzarella, pumpkin, white sauce, chives and ricotta.

Todos los platos de pasta incluyen queso parmesano, crema y una salsa a elección: bolognesa, pomodoro, provenzal, rossa, blanca, alfredo, aceite de oliva, mantequilla o crema. Otras salsas especiales se cobran por separado. / All the pasta dishes include parmesan cheese, cream and a choice of one the following sauces: bolognese, pomodoro, provencal, rossa, white, alfredo, olive oil, butter or cream. Other sauces are charged separately.

20%
OFF

TODOS LOS 29

¡Día del gnocchi!

Todos los gnocchis



PEDIDOS Y RESERVAS

+56 2 2274 2001 | danoi@danoi.cl

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



www.danoi.cl

Fono 2274 2001

Av. Italia 1791, Ñuñoa

CANELONES

(3 Unidades)

DA NOI

\$ 7.500

Fina masa de harina y huevo en forma de cilindro, relleno de ricotta, nueces y jamón / Handmade dough in a cylinder shape, filled with ricotta, walnuts and ham.

VERDURA

\$ 7.500

CON POLLO

Fina masa de harina y huevo en forma de cilindro, relleno con acelga, espinaca y pollo desmenuzado / Handmade dough in a cylinder shape, stuffed with spinach and ground chicken.

CARNE

\$ 7.500

Fina masa de harina y huevo en forma de cilindro, relleno de pasta de carne / Handmade dough in a cylinder shape, stuffed with mince.

MIXTOS

\$ 7.500

Un canelloni de carne, uno de verdura con pollo y uno Da Noi / A sort of the three previous canellonis.

RICOTTA NUEZ

\$ 7.500

Fina masa de harina y huevo en forma de cilindro, relleno de ricotta y nueces / Handmade dough in a cylinder shape, filled with ricotta and walnuts.

JAIBA

\$ 9.000

Fina masa de harina y huevo en forma de cilindro, relleno de ricotta y jaiba / Handmade dough in a cylinder shape, filled with ricotta and crab.

RAVIOLIS

(48 Unidades)

CARNE

\$ 6.900

Pasta artesanal rellena con carne y toques de aliños / Homemade pasta stuffed with beef and spices.

RICOTTA NUEZ

\$ 6.900

Pasta artesanal rellena con ricotta y nueces molidas / Homemade pasta stuffed with ricotta and ground nuts.

RICOTTA JAMON

\$ 6.900

Pasta artesanal rellena con ricotta y trozos de jamón / Homemade pasta stuffed with ricotta and ham.

VERDURA POLLO

\$ 6.900

Pasta artesanal rellena con espinaca y pollo desmenuzado / Homemade pasta stuffed with spinach and round chicken.

RICOTTA

\$ 6.900

Pasta artesanal rellena con ricotta / Homemade pasta stuffed with ricotta.



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

ESPECIALES DE LA CASA

PANZOTTI DANOI \$ 8.900

(12 Unidades)

Fina masa de tinta de calamar rellena de carne de jaiba y ricotta / Handmade pasta of squid ink filled with crabmeat and ricotta.

AGNOLOTTI IMPERIAL \$ 8.900

(10 Unidades)

Relleno a base de queso roquefort, ricotta y whisky / Handmade pasta filled with roquefort cheese, ricotta and whisky.

AGNOLOTTI DE CAMARÓN \$ 8.900

(10 Unidades)

Relleno de camarón y mozzarella / Handmade pasta filled shrimps and mozzarella cheese.

SORRENTINOS \$ 8.900

(10 Unidades)

Fina masa rellena con ricotta, mozzarella y jamón / Handmade pasta filled ricotta and mozzarella cheese and ham.

PANZOTTI DE CHAMPIÑÓN \$ 8.900

(12 Unidades)

Fina masa artesanal rellena con ricotta, mozzarella y champiñones frescos / Handmade pasta filled of ricotta, mozzarella cheese and fresh mushrooms.



PANZOTTI DE \$ 8.900

ESPINACA (10 Unidades)

Fina masa artesanal rellena de espinaca y ricotta / Handmade pasta filled of spinach and ricotta.

PANZOTTI \$ 8.900

ZAPALLO (12 Unidades)

Fina masa artesanal rellena de zapallo asado, salsa blanca, mozzarella, ricotta y cebollín / Handmade pasta filled of pumpkin and mozzarella.

AGNOLOTTI DE \$ 8.900

CORDERO (10 Unidades)

Relleno a base de cordero, salsa blanca y mozzarella / Stuffed with lamb, white sauce and mozzarella.

AGNOLOTTI DE \$ 8.900

SALMÓN (10 Unidades)

Relleno a base de salmón ahumado, ricotta y mozzarella. / Stuffed with smoked salmon, ricotta and mozzarella.



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

FETUCCINI

(150 grs. aprox. por porción)

FETTUCINI, VERMICELLI O PAPPARDELLE AL HUEVO \$ 6.500

Masa artesanal de fabricación propia en base a harina y huevo. Pasta larga, delgada o ancha / Homemade dough based on flour and egg.

FETTUCINI DI SPINACI \$ 6.500

Masa artesanal de fabricación propia en base a harina, huevo y espinaca / Homemade dough based on flour, egg and spinach.

FETTUCINI NERO DI SEPIA \$ 6.500

Masa artesanal de fabricación propia en base a harina, huevo y tinta de calamar / Homemade dough based on flour, egg and squid ink.

GNOCCHIS

(300 grs. aprox. por porción)

GNOCCHI CASERO DE RICOTTA \$ 9.350

Masa artesanal de fabricación propia de ricotta y cibulette / Homemade dough based on ricotta and cibulette.

GNOCCHI CASERO DE PAPA \$ 6.500

Masa artesanal de fabricación propia en base a harina, huevo y puré de papas / Homemade dough based on flour and mashed potatoes.

SALSAS ESPECIALES

(porciones para platos preparados)

CAMARONES \$ 5.150

Camarones salteados con crema y salsa blanca / Sauteed shrimp, cream and white sauce.

DA NOI \$ 3.600

Champiñones, nueces, jamón, crema y salsa blanca / Mushrooms, nuts, ham, cream and white sauce

CUATRO QUESOS \$ 3.600

Cuatro variedades de quesos de la casa / Four cheese variety of our special selection.

FUNGHI \$ 3.600

Champiñones salteados con crema y salsa blanca / Sauteed mushrooms with cream and white sauce.

PUTANESCA \$ 3.600

Tomatoes, anchoas, alcaparras, aceitunas, ajo y perejil / Tomatoes, anchovies, capers, olives, garlic and parsley.

NOGADA \$ 3.600

Queso crema, nueces y crema / Cream cheese, walnuts and cream

PESTO \$ 3.600

Aceite de oliva, albahaca, ajo y nueces / Olive oil, garlic, nuts and basil

GIOVANNI \$ 3.600

Boloñesa, alfredo y un toque de Provenzal / Bolognese, alfredo and a touch of Provencal sauce.