

ENTRADAS

					
1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 9.500	\$ 13.000	4 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 13.500	\$ 21.500
2 TORTILLA IT CON HUEVO FRITO. Tortilla de papa casera tradicional con cabolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón.	\$ 12.500		5 AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA. Agnolottis rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades).	\$ 11.500	
3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 9.500				



BERENJENAS AL FORNO

TORTILLA IT

PROSCIUTTO CAPRESE

ENSALADAS

1 NAPOLI. Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso tybo, finas láminas de pollo macerada en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre, aderezada con salsa teriyaki y emulsión de rúcula.	\$ 14.500	3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 15.000
2 BIANCO DI AVE. Hojas verdes, tomate concasé, zanahoria, finas láminas de pollo maceradas con jugo de limón y aceite de oliva, aderezada con mayonesa picante y salsa teriyaki perfumada con jengibre y sésamo.	\$ 14.500	4 CESARE. Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.	\$ 15.500
		PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 5.500

MENÚ *light*

1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 15.500	3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 15.000
2 PETTINO DI POLLO CON VERDURE. (Light 455 kcal.) Pechuga de pollo a la plancha sobre un colchón de rúcula fresca con queso parmesano, vegetales al vapor y salsa cuatro quesos.	\$ 20.500		

PASTAS

1 RAVIOLES DE BERENJENA ASADA. Ravioles de berenjena asada, mozzarella y ricota con sofrito de cebolla, zanahoria y ajos asados, corte de pomodoro y albahaca fresca perfumados con aceite de oliva.	\$ 15.500	7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 17.000
2 SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota y nuez con corte pomodoro.	\$ 17.000	8 RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA. Ravioles rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 18.500
3 SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE. Pasta seca tradicional con salsa pomodoro, acompañada de albóndigas de ternera, perfumadas con albahaca fresca y aceite de oliva. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 16.500	9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 20.000
4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 15.000	10 SORRENTINOS DE BONDIOLA ASADA. Sorrentinos rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 23.000
5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 17.000	11 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE. Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimiento rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 26.500
6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 18.000	12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 23.500

PIZZAS A LA PIEDRA

1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 14.000	5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 16.000
2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 15.000	6 PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 17.000
3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 16.000	7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 21.000
4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 16.000	PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 5.000

POLLOS

1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 18.500	5 POLLO ALLA PIZZAIOLA. Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas.	\$ 23.000
2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 21.000	6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.	\$ 24.500
3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 20.500	7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 22.500
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 19.500		

CARNES

1 HAMBURGUESA IT. Pan de campo, doble hamburguesa, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.	\$ 17.500	3 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bifes de carne saltados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglaze. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.	\$ 26.500
2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglaze. Acompañado de papas rústicas saltadas en oliva.	\$ 38.000	4 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 20.000

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$ 6.500

PESCADOS

1 TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO. Acompañada de papas rústicas o puré de papas con un dip de crema de rúcula, limón grillado y romero fresco.	\$ 34.500	1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 14.500
--	-----------	---	-----------

BEBIDAS

	250 CC	330 CC	600 CC		250 CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 3.900			Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.800			
Gaseosa	\$ 3.900			Cerveza Stella Artois	\$ 8.400			\$ 13.800
Agua mineral			\$ 4.100	Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 8.400			
Mocktail	\$ 9.100			Cerveza Corona	\$ 9.100			
Copon de vino	\$ 4.500			Cerveza Patagonia		\$ 13.900		
Red Bull Energy Drink	\$ 6.000			Red Bull Green Edition	\$ 6.000			
Red Bull Sugarfree	\$ 6.000			Red Bull Red Edition	\$ 6.000			

RED BULL CLASSICS



RED BULL VODKA
Red Bull Energy Drink & Vodka

\$12.000



GIN DE VERANO
Red Bull Red Edition & Gin

\$11.000



DRAGON GIN
Red Bull Green Edition & Gin

\$11.000

VINOS Y ESPUMANTES

	357 cc	750 cc		375 cc	750 cc
BODEGA LOS HAROLDOS			BODEGA NIETO SENETINER		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc		\$ 16.000	Don Nicanor Malbec Organico		\$ 37.000
Chacabuco Malbec		\$ 12.500	BODEGA FEDERHAUS		
Chacabuco Sauvignon Blanc		\$ 12.500	Signature Bonarda		\$ 16.000
Chacabuco Rosé		\$ 12.500	Signature Torrontes		\$ 16.000
Chacabuco Chenin Dulce Natural		\$ 15.000	Reserva Malbec		\$ 32.000
Estate Malbec		\$ 17.000	BODEGA TRIVENTOS		
BODEGA FALASCO WINES			Triventos Golden Reserva Cab. Franc		\$ 34.500
Fausto Malbec		\$ 33.000	BODEGA 33 SUR		
Hernandad Malbec		\$ 48.500	Latitud 33° Malbec		\$ 14.500
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Latitud 33° Chardonnay		\$ 14.500
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020		\$ 91.500	ESPUMANTES		
BODEGA ETCHART			Los Haroldos		\$ 21.000
Cafayate Cosescha Tardía		\$ 17.000	Chandon Extra Brut		\$ 29.500
Cafayate Malbec		\$ 17.000	Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut		\$ 37.500
BODEGA SANTA JULIA			Antonieta Espumante		\$ 35.500
Santa Julia Malbec	\$ 12.500	\$ 15.000	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 74.000
Santa Julia Chenin Dulce Natural		\$ 16.000	CHAMPAGNES		
Alambrado Malbec		\$ 21.500	Veuve Clicquot Brut		USD 460
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot		\$ 20.000			
FINCA LAS MORAS					
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		\$ 16.500			
Intocables Malbec		\$ 24.000			
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO					
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 20.000	\$ 32.500			
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc		\$ 40.500			
Emma Zuccardi Bonarda		\$ 66.500			
BODEGA ALTO LAS HORMIGAS					
Altos Las Hormigas Terroir (vino orgánico)		\$ 33.000			
BODEGA DON DAVID					
Don David Malbec / Torrontés		\$ 20.500			
Don David Reserva Malbec / Torrontés		\$ 27.000			
BODEGA LAS PERDICES					
Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 13.500	\$ 20.500			
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 13.500	\$ 20.500			
BODEGA TRAPICHE					
Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 21.000			
Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 27.000			
Medalla Malbec		\$ 45.000			
La Mascota Malbec		\$ 32.500			
Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 21.000			

POSTRES

1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.	\$ 5.600	6 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 11.000
2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 6.900	7 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 11.500
3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 6.900	8 CREPELLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE. Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.	\$ 11.500
4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 10.300	9 CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS. Deliciosa mezcla de queso suave perfumada con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa.	\$ 11.500
5 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 9.500	10 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 12.500 \$ 17.500



FRAGOLA MERENG

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ