






ENTRADAS





1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas. 	\$ 10.500	\$ 14.000	4 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite. 	\$ 14.500	\$ 23.000
2 TORTILLA IT CON HUEVO FRITO. Tortilla de papa casera tradicional con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón. 	\$ 13.500		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). 	\$ 12.500	
3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante. 	\$ 10.500				

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. 	\$ 15.500	3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. 	\$ 16.000
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. 	\$ 15.500	4 CESARE. Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañados de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki. 	\$ 17.000
		PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 5.500







MENÚ light

1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre. 	\$ 16.500	3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. 	\$ 16.000
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. 	\$ 22.000		








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. 	\$ 16.500	7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. 	\$ 18.000
2 SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota y nuez con corte pomodoro. 	\$ 18.000	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. *NO VÁLIDO 2X1 	\$ 19.500
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. *NO VÁLIDO 2X1 	\$ 17.500	9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1 	\$ 22.000
4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. 	\$ 16.000	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. *NO VÁLIDO 2X1 	\$ 24.500
5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva. 	\$ 18.000	11 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE. Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta roja y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1 	\$ 28.500
6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1 	\$ 19.000	12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1 	\$ 25.000





PIZZAS A LA PIEDRA

1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate. 	\$ 15.000	5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula. 	\$ 17.500
2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. 	\$ 16.500	6 PROSCIUTTO E PEPPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. 	\$ 18.500
3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. 	\$ 17.500	7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. 	\$ 22.500
4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. 	\$ 17.500	PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 6.000

POLLOS

1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra. 	\$ 19.500	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. 	\$ 24.500
2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. 	\$ 22.500	6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce. 	\$ 26.500
3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero. 	\$ 22.000	7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro. 	\$ 24.000
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. 	\$ 21.000		

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. 	\$ 18.500	3 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bifes de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglase. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos. 	\$ 29.000
2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglase. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. 	\$ 39.500	4 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas. 	\$ 22.500

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$ 7.000

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. 	\$ 36.500	1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado. 	\$ 15.500
---	-----------	--	-----------

BEBIDAS

	330 CC	600 CC		275CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.300		Copon de vino	\$ 4.600			
Gaseosa	\$ 4.300		Viña Las Perdices Clásico Malbec Reserva	\$ 6.000			
Agua mineral		\$ 4.500	Cerveza Stella Artois	\$ 9.000			\$ 14.800
Mocktail	\$ 9.800		Cerveza Corona	\$ 9.800			
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.000		Cerveza Patagonia		\$ 15.300		
Red Bull Energy Drink	\$ 6.000		Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 5.900			
Red Bull Sugarfree	\$ 6.000		Red Bull Green Edition	\$ 6.000			
			Red Bull Red Edition	\$ 6.000			

RED BULL CLASSICS



RED BULL VODKA

Red Bull Energy Drink & Vodka

\$ 12.500



GIN DE VERANO

Red Bull Red Edition & Gin

\$ 11.500



DRAGON GIN

Red Bull Green Edition & Gin

\$ 11.500

VINOS Y ESPUMANTES

	357 cc	750 cc		375 cc	750 cc
BODEGA LOS HAROLDOS			BODEGA LAS PERDICES		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 17.000		Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 14.500	\$ 21.500
Chacabuco Malbec	\$ 14.000		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 14.500	\$ 21.500
Chacabuco Sauvignon Blanc	\$ 14.000		BODEGA TRAPICHE		
Chacabuco Rosé	\$ 14.000		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	\$ 22.000	
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 16.000		Fond De Cave Malbec Cab. Franc / Malbec	\$ 28.500	
Estate Malbec	\$ 18.000		Medalla Malbec	\$ 47.500	
BODEGA FALASCO WINES			La Mascota Malbec	\$ 34.000	
Fausto Malbec	\$ 34.500		Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	\$ 22.000	
Hermanidad Malbec	\$ 51.000		BODEGA NIETO SENETINER		
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Don Nicanor Malbec Organico	\$ 39.000	
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 96.000		BODEGA FEDERHAUS		
BODEGA ETCHART			Signature Bonarda	\$ 17.000	
Cafayate Cosecha Tardía	\$ 18.000		Signature Torrontés	\$ 17.000	
Cafayate Malbec	\$ 18.000		Reserva Malbec	\$ 33.500	
BODEGA SANTA JULIA			BODEGA TRIVENTOS		
Santa Julia Malbec	\$ 13.500	\$ 16.000	Triventos Golden Reserva Cab. Franc	\$ 36.000	
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 17.000		BODEGA 33 SUR		
Alambrado Malbec	\$ 22.500		Latitud 33° Malbec	\$ 15.500	
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 21.000		Latitud 33° Chardonnay	\$ 15.500	
FINCA LAS MORAS			ESPUMANTES		
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 17.500		Los Haroldos	\$ 22.000	
Intocables Malbec	\$ 25.000		Chandon Extra Brut	\$ 31.000	
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut	\$ 39.500	
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 21.000	\$ 34.000	Antonieta Espumante	\$ 37.000	
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$ 42.500		Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$ 77.500	
Emma Zuccardi Bonarda	\$ 70.000		CHAMPAGNES		
BODEGA ALTO LAS HORMIGAS			Veuve Clicquot Brut	USD 470	
Altos Las Hormigas Terroir (vino orgánico)	\$ 33.000				
BODEGA DON DAVID					
Don David Malbec / Torrontés	\$ 21.500				
Don David Reserva Malbec / Torrontés	\$ 28.500				

POSTRES

1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo. 	\$ 5.900	7 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas. 	\$ 12.400
2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 	\$ 7.300	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. 	\$ 12.500
3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. 	\$ 7.300	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. 	\$ 12.400
4 TENTACION DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas. 	\$ 11.300	10 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 	\$ 13.500
5 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 	\$ 10.200		\$ 18.500
6 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. 	\$ 11.800		

FRAGOLA MERENG

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISU