

## ENTRADAS

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1 BERENJENAS AL FORNO.</b> Berenjenas al horno, rebazadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas. <span style="float: right;">\$ 10.700 \$ 14.300</span></p> <p><b>2 TORTILLA IT CON HUEVO FRITO.</b> Tortilla de papa casera tradicional con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón. <span style="float: right;">\$ 13.800</span></p> <p><b>3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO.</b> Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante. <span style="float: right;">\$ 10.800</span></p> | <p><b>4 PROSCIUTTO CAPRESE.</b> Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite. <span style="float: right;">\$ 14.800 \$ 23.500</span></p> <p><b>5 AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA.</b> Agnolottis rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades). <span style="float: right;">\$ 12.800</span></p> |
|--|--|



BERENJENAS AL FORNO

TORTILLA IT

PROSCIUTTO CAPRESE

## ENSALADAS

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1 NAPOLI.</b> 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. <span style="float: right;">\$ 15.900</span></p> <p><b>2 BIANCO DI AVE.</b> 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. <span style="float: right;">\$ 15.900</span></p> | <p><b>3 CROCCANTINO.</b> Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. <span style="float: right;">\$ 16.500</span></p> <p><b>4 CESARE.</b> Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki. <span style="float: right;">\$ 17.500</span></p> <p><b>PORCIÓN EXTRA DE POLLO</b> <span style="float: right;">\$ 5.500</span></p> |
|---|---|

## MENÚ light

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1 VEGAN BOWL.</b> Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre. <span style="float: right;">\$ 16.800</span></p> <p><b>2 PETTINO DI POLLO CON VERDURE.</b> (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. <span style="float: right;">\$ 22.400</span></p> | <p><b>3 CREPELLA DI SPINACI.</b> Crepa de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. <span style="float: right;">\$ 16.300</span></p> |
|--|--|

## PASTAS

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1 RAVIOLES DE BERENJENA ASADA.</b> Ravioles de berenjena asada, mozzarella y ricota con sofrido de cebolla, zanahoria y ajos asados, corte de pomodoro y albahaca fresca perfumados con aceite de oliva. <span style="float: right;">\$ 16.800</span></p> <p><b>2 SORRENTINOS DE ZUCCA.</b> Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota y nuez con corte pomodoro. <span style="float: right;">\$ 18.400</span></p> <p><b>3 SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE.</b> Pasta seca tradicional con salsa pomodoro, acompañada de albóndigas de ternera, perfumadas con albahaca fresca y aceite de oliva. <span style="float: right;">\$ 17.900</span></p> <p><b>4 GNOCCHI CAPRESE.</b> Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. <span style="float: right;">\$ 16.500</span></p> <p><b>5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE.</b> Ñoquis de papa caseros con salsa bolognese de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva. <span style="float: right;">\$ 18.500</span></p> <p><b>6 SORRENTINOS CAPRESE.</b> Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. <span style="float: right;">\$ 19.600</span></p> | <p><b>7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA.</b> Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. <span style="float: right;">\$ 18.500</span></p> <p><b>8 RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.</b> Ravioles rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. <span style="float: right;">\$ 20.100</span></p> <p><b>9 RAVIOLES DE OSOBUCCO.</b> Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. <span style="float: right;">\$ 22.700</span></p> <p><b>10 SORRENTINOS DE BONDIOLA ASADA.</b> Sorrentinos rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. <span style="float: right;">\$ 25.200</span></p> <p><b>11 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE.</b> Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimiento rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. <span style="float: right;">\$ 29.400</span></p> <p><b>12 LASAGNA IT.</b> Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. <span style="float: right;">\$ 26.000</span></p> |
|--|--|

## PIZZAS A LA PIEDRA

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1 MARGHERITA.</b> Mozzarella y salsa de tomate. <span style="float: right;">\$ 15.500</span></p> <p><b>2 NAPOLETANA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. <span style="float: right;">\$ 17.000</span></p> <p><b>3 CAPRESE.</b> Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. <span style="float: right;">\$ 18.000</span></p> <p><b>4 QUATTRO FORMAGGI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. <span style="float: right;">\$ 18.000</span></p> | <p><b>5 RUCOLA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula. <span style="float: right;">\$ 18.000</span></p> <p><b>6 PROSCIUTTO E PEPERONI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. <span style="float: right;">\$ 19.000</span></p> <p><b>7 IT.</b> Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. <span style="float: right;">\$ 23.200</span></p> <p><b>PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO</b> <span style="float: right;">\$ 6.200</span></p> |
|---|--|

## POLLOS

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1 MILANESA MEDITERRANEA.</b> Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra. <span style="float: right;">\$ 20.000</span></p> <p><b>2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.</b> Gratificada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. <span style="float: right;">\$ 23.100</span></p> <p><b>3 MILANESA DE POLLO A CABALLO.</b> Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero. <span style="float: right;">\$ 22.700</span></p> <p><b>4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO.</b> Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. <span style="float: right;">\$ 21.600</span></p> | <p><b>5 POLLO ALLA PIZZAIOLA.</b> Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas. <span style="float: right;">\$ 25.600</span></p> <p><b>6 POLLO DOLCE.</b> Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce. <span style="float: right;">\$ 27.300</span></p> <p><b>7 POLLO A LA PARMIGIANA.</b> Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro. <span style="float: right;">\$ 24.700</span></p> |
|--|---|

## CARNES

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1 HAMBURGUESA IT.</b> Pan de campo, doble hamburguesa, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbaquea, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli. <span style="float: right;">\$ 19.000</span></p> <p><b>2 LOMO GRILLADO.</b> Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. <span style="float: right;">\$ 39.900</span></p> | <p><b>3 BISTECUITOS ALLA MARSALLA.</b> Bifes de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsa demiglace. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos. <span style="float: right;">\$ 29.900</span></p> <p><b>4 SOLOMILLO GLASSATO.</b> Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas. <span style="float: right;">\$ 23.500</span></p> |
|--|--|

## 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. \$ 37.500

## MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- 1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO.** Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado. \$ 16.000

## BEBIDAS

	330 CC	600 CC		275CC	330 CC	740 CC	875 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.400			Copon de vino	\$ 4.800		
Caseosa	\$ 4.400			Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.200		
Agua mineral		\$ 4.600		Cerveza Stella Artois	\$ 9.300		\$ 15.000
Mocktail	\$ 9.900			Cerveza Carona	\$ 10.000		
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.300			Cerveza Patagonia		\$ 15.800	
Red Bull Energy Drink	\$ 6.000			Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 6.000		
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
<b>BODEGA LOS HAROLDOS</b>			<b>BODEGA LAS PERDICES</b>		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 17.500		Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 15.000	\$ 22.000
Chacabuco Malbec	\$ 14.500		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 15.000	\$ 22.000
Chacabuco Rosé	\$ 14.500		<b>BODEGA TRAPICHE</b>		
Estace Malbec	\$ 16.500		Fond De Cave Reserva / Sauvignon Blanc		\$ 22.500
Estace Malbec Chenin Dulce Natural	\$ 18.500		Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 29.000
<b>BODEGA FALASCO WINES</b>			Medalla Malbec		\$ 48.500
Fausto Malbec	\$ 35.500		La Mascota Malbec		\$ 34.500
Hermanidad Malbec	\$ 52.500		Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 22.500
<b>BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES</b>			<b>BODEGA NIETO SENETINER</b>		
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 99.000		Don Nicanor Malbec Organico		\$ 40.000
<b>BODEGA ETCHEART</b>			<b>BODEGA FEDERHAUS</b>		
Cafayate Cosecha Tardía	\$ 18.500		Signature Bonarda		\$ 17.500
Cafayate Malbec	\$ 18.500		Signature Torrontes		\$ 17.500
<b>BODEGA SANTA JULIA</b>			Reserva Malbec		\$ 34.500
Santa Julia Malbec	\$ 14.000	\$ 16.500	<b>BODEGA TRIVENTOS</b>		
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 17.500		Triventos Malbec Reserva Cab. Franc		\$ 36.500
Alambrado Malbec	\$ 22.500		<b>BODEGA 33 SUR</b>		
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 21.500		Latitud 33° Malbec		\$ 16.000
<b>FINCA LAS MORAS</b>			Latitud 33° Chardonnay		\$ 16.000
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 18.000		<b>ESPUMANTES</b>		
Intocables Malbec	\$ 25.500		Los Haroldos		\$ 23.000
<b>BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO</b>			Chandon Extra Brut		\$ 32.000
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 21.500	\$ 34.500	Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut		\$ 40.500
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$ 43.500		Antonieta Espumante		\$ 38.000
Zuccardi Zuccardi Bonarda	\$ 71.500		Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 80.000
<b>BODEGA ALTO LAS HORMIGAS</b>			<b>CHAMPAGNES</b>		
Altos Las Hormigas Terroir (vino orgánico)	\$ 33.000		Veuve Clicquot Brut		USD 470
<b>BODEGA DON DAVID</b>					
Don David Malbec / Torrontés	\$ 22.000				
Don David Reserva Malbec / Torrontés	\$ 29.000				

## POSTRES

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1 AFFOGATO ITALIANO.</b> Helado de crema bañado en expreso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo. <span style="float: right;">\$ 6.200</span></p> <p><b>2 FLAN TRADIZIONALE.</b> Acompañado de dulce de leche y crema chantilli. <span style="float: right;">\$ 7.500</span></p> <p><b>3 GELATO.</b> Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. <span style="float: right;">\$ 7.500</span></p> <p><b>4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE.</b> Mousse de chocolate, crema chantilli, acompañado de frutillas frescas. <span style="float: right;">\$ 11.300</span></p> <p><b>5 TIRAMISÚ.</b> Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. <span style="float: right;">\$ 10.500</span></p> <p><b>6 CRÈME BRÛLÉE.</b> Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. <span style="float: right;">\$ 11.800</span></p> | <p><b>7 BROWNIE CON HELADO.</b> Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas. <span style="float: right;">\$ 12.800</span></p> <p><b>8 CREPILLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.</b> Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate. <span style="float: right;">\$ 12.900</span></p> <p><b>9 CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.</b> Deliciosa mezcla de queso suave perfumada con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa. <span style="float: right;">\$ 12.800</span></p> <p><b>10 FRAGOLA MERENGATA.</b> Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantilli y merengue italiano sobre base de dulce de leche. <span style="float: right;">\$ 13.900 \$ 19.100</span></p> |
|---|---|



MIRAGOLA MERENG

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISU