

ENTRADAS					
		1 persona	2 personas		
1	BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 11.200	\$ 14.900		
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.	\$ 14.400			
3	PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 11.300			
4	PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 15.500	\$ 24.700		
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).	\$ 13.500			
BERENJENAS AL FORNO		TORTILLA IT		PROSCIUTTO CAPRESE	

ENSALADAS					
		1 persona	2 personas		
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.	\$ 16.700			
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.	\$ 16.700			
3	CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 17.300			
4	CESARE. Colchón de hojas verdes, crotones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.	\$ 18.400			
	PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 5.800			
MENÚ <i>light</i>					
		1 persona	2 personas		
1	VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 17.500			
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.	\$ 23.500			
3	CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 17.000			
PASTAS					
		1 persona	2 personas		
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.	\$ 17.500			
2	SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota y nuez con corte pomodoro.	\$ 19.400			
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>	\$ 18.800			
4	GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 17.300			
5	GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 19.500			
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>	\$ 20.500			
7	SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 19.500			
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>	\$ 21.100			
9	RAVIOLES DE OSOBUCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca fresca. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 23.900			
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>	\$ 26.500			
11	SORRENTINOS DE OJO DE BIFE. Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 30.800			
12	LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 27.300			
PIZZAS A LA PIEDRA					
		1 persona	2 personas		
1	MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 16.400			
2	NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 18.000			
3	CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 19.100			
4	QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 19.100			
5	RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 19.100			
6	PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 20.200			
7	IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 24.400			
	PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 6.500			
POLLOS					
		1 persona	2 personas		
1	MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 21.000			
2	MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 24.200			
3	MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 23.900			
4	POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 22.600			
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.	\$ 26.900			
6	POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.	\$ 28.600			
7	POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 26.000			
CARNES					
		1 persona	2 personas		
1	HAMBURGUESA IT. Pan de campo, doble hamburguesa smash, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa y mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.	\$ 19.800			
2	LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 41.700			
3	BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bifes de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglace. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.	\$ 31.400			
4	SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 24.600			
GUARNICIONES					
Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.					
		\$ 7.300			
PESCADOS			MENÚ DE NIÑOS		
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.	\$ 38.900	1	ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 16.900
BEBIDAS					
		330 CC	600 CC	275CC	330 CC 740 CC 975 CC
	Cucumber Lemonade	\$ 4.700		Copon de vino	\$ 4.900
	Gaseosa	\$ 4.700		Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.400
	Agua mineral		\$ 4.800	Cerveza Stella Artois	\$ 9.700
	Mocktail	\$ 10.300		Cerveza Corona	\$ 10.400
	Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.400		Cerveza Patagonia	\$ 16.500
				Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 6.300
	Red Bull Energy Drink	\$ 6.500		Red Bull Green Edition	\$ 6.500
	Red Bull Sugarfree	\$ 6.500		Red Bull Red Edition	\$ 6.500
RED BULL CLASSICS					
RED BULL VODKA		GIN DE VERANO		DRAGON GIN	
Red Bull Energy Drink & Vodka		Red Bull Red Edition & Gin		Red Bull Green Edition & Gin	
\$ 12.500		\$ 11.500		\$ 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		\$ 18.500		Viña Las Perdices Clásico Malbec	
Chacabuco Malbec		\$ 15.500		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	
Chacabuco Rosé		\$ 15.500		BODEGA TRAPICHE	
Chacabuco Chenin Dulce Natural		\$ 17.500		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	
Estate Malbec		\$ 19.500		Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec	
BODEGA FALASCO WINES				Medalla Malbec	
Fausto Malbec		\$ 37.000		La Mascota Malbec	
Hermandad Malbec		\$ 55.000		Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES				BODEGA TRIVENTOS	
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020		\$ 103.000		Triventos Golden Reserva Cab. Franc	
BODEGA ETCHART				BODEGA 33 SUR	
Cafayate Cosecha Tardía		\$ 19.500		Latitud 33° Malbec	
Cafayate Malbec		\$ 32.500		Latitud 33° Chardonnay	
BODEGA SANTA JULIA				ESPUMANTES	
Santa Julia Malbec		\$ 15.000	\$ 17.500	Los Haroldos	
Santa Julia Chenin Dulce Natural			\$ 18.500	Chandon Extra Brut	
Alambrado Malbec			\$ 23.500	Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut	
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot			\$ 22.500	Antonieta Espumante	
FINCA LAS MORAS				Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		\$ 19.000		CHAMPAGNES	
Intocables Malbec		\$ 27.000		Veuve Clicquot Brut	
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO					
Zuccardi Serie A Malbec		\$ 22.500	\$ 36.000		
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc			\$ 46.000		
Emma Zuccardi Bonarda			\$ 75.000		
BODEGA DON DAVID					
Don David Malbec / Torrontés			\$ 23.000		
Don David Reserva Malbec / Torrontés			\$ 30.500		
POSTRES					
		1 persona	2 personas		
1	AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.	\$ 6.400			
2	FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 7.900			
3	GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 7.900			
4	TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 12.500			
5	TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 11.100			
6	CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 12.500			
7	BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 13.500			
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.	\$ 13.700			
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.	\$ 13.500			
10	FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 14.500	\$ 19.900		
FRAGOLA MERENG		FLAN TRADIZIONALE		TIRAMISU	