

ENTRADAS

oliva
n salsa

crocante, saborizada con
salsa teriyaki y semillas

1 352125 2 1 1 6 0

1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.

2 PETTINO DI POLLO CON VERDURE. (Light 455 kcal.) Pechuga de pollo a la plancha sobre

\$ 17.900

\$ 23.900

3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.

\$ 17.900

PASTAS

berenjena asada, mozzarella y ricota con sofrito de cebolla, zanahoria y ajos asados, corte de pomodoro y albahaca fresca perfumados con aceite de oliva.	
2	SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota y nuez con corte pomodoro. \$ 20.200
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 \$ 19.400
4	GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. \$ 17.900
5	GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva. \$ 20.100
6	SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1 \$ 20.900
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 \$ 21.700
9	RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1 \$ 24.600
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 \$ 27.300
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. *NO VÁLIDO 2X1 \$ 31.500
12	LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1 \$ 29.900

5

2	NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 18.400	6	PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 20.600
3	CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 19.500	7	IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 24.900
4	QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 19.500		PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 6.500

● PIZZAS ALTERNATIVAS
salsa pomodoro, tomate
queso mozzarella, queso
acompañado con papas

2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.	\$ 24.900	6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce.	\$ 29.500
Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.			
3 MILANESA DE POLLO A CABALLO.	\$ 24.500	7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 26.900
Milanese frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.			
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 23.300		

SAFES

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.	\$ 19.900	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.	\$ 32.000
2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 43.000	4 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 25.100

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO. \$ 39
acompañada de papas rústicas o puré de

grillado y romero fresco.

1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o **\$1**

330 CC	600 CC
\$ 4.800	Copon de vino
\$ 4.800	Copon de vino Malbec R

<i>Mocktail</i>	<i>\$ 10.500</i>	<i>Cerveza Stella Pure Gold</i>	<i>\$ 9.900</i>
<i>Cerveza Stella Artois Sin Alcohol</i>	<i>\$ 9.900</i>	<i>Cerveza Corona</i>	<i>\$ 10.600</i>
		<i>Cerveza Patagonia</i>	<i>\$ 16.800</i>
<i>Red Bull Energy Drink</i>	<i>\$ 6.500</i>	<i>Cerveza Michelob (Sin Gluten)</i>	<i>\$ 6.400</i>
<i>Red Bull Sugarfree</i>	<i>\$ 6.500</i>	<i>Red Bull Green Edition</i>	<i>\$ 6.500</i>
		<i>Red Bull Red Edition</i>	<i>\$ 6.500</i>

RED BOLL CLASSICS



VINCO I TESTI OMANES

357 cc 750 cc

Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 19.000	Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 16.500	\$ 23.500
Chacabuco Malbec	\$ 16.000	Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 16.500	\$ 23.500
Chacabuco Rosé	\$ 16.000	BODEGA TRAPICHE		
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 18.000	Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 23.500
Estate Malbec	\$ 20.000	Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 31.000
BODEGA FALASCO WINES		Medalla Malbec		\$ 49.500
Fausto Malbec	\$ 37.500	La Mascota Malbec		\$ 35.000
Hermanidad Malbec	\$ 56.000	Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 24.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES		BODEGA TRIVENTOS		
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 105.000	Triventos Golden Reserva Cab. Franc		\$ 39.000
BODEGA ETCHART		BODEGA 33 SUR		
Cafayate Cosecha Tardia	\$ 20.000	Latitud 33° Malbec		\$ 17.500
Cafayate Malbec	\$ 33.000	Latitud 33° Chardonnay		\$ 17.500
BODEGA SANTA JULIA		ESPUMANTES		
Santa Julia Malbec	\$ 15.500	Los Haroldos		\$ 24.500
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 19.000	Chandon Extra Brut		\$ 34.500
Alambrado Malbec	\$ 24.000	Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut		\$ 86.500
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 23.000	Antonietta Espumante		\$ 41.000
FINCA LAS MORAS		Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 86.500
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 19.500	CHAMPAGNES		
Intocables Malbec	\$ 27.500	Veuve Clicquot Brut		USD 490
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO				
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 23.000			
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$ 47.000			
Emma Zuccardi Bonarda	\$ 76.500			
BODEGA DON DAVID				

7 BROWNIE CON HELADO
chocolate con nueces con

2 FLAN TRADICIONAL. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷 3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. 4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas. 5 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷 6	8.100 8.100 12.800 11.300	y salsa de naranjas. 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. 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. 10 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	14.000 13.800 14.800 \$ 20.300
---	---	--	---

