

ENTRADAS

	1 persona	2 personas		1 persona	2 personas
1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas. 🍴	\$ 9.500	\$ 13.000	3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 9.500	
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. 🍴	\$ 12.500		4 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite. 🍴	\$ 13.500	\$ 21.500
					
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. PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 15.500 \$ 5.500

MENÚ *light*

1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 15.500	2 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 15.000
--	-----------	--	-----------

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.	\$ 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 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.	\$ 15.000	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 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. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 26.500
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 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 23.500
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		

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. PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 21.000 \$ 5.000
4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 16.000		

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	4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 19.500
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	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
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	6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.	\$ 24.500

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	4 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bifes de carne salteados 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 salteadas en oliva.	\$ 38.000	5 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 20.000
3 ENTRAÑA GRILLADA. Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 41.000		

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
---	-----------

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

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	\$ 5.800			
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 ESPUMANDES

	357 cc	750 cc		375 cc	750 cc
BODEGA LOS HAROLDOS Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc Chacabuco Malbec Chacabuco Sauvignon Blanc Chacabuco Rosé Chacabuco Chenin Dulce Natural Estate Malbec		\$ 16.000 \$ 12.500 \$ 12.500 \$ 12.500 \$ 15.000 \$ 17.000	BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO Zuccardi Serie A Malbec Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc BODEGA LAS PERDICES Viña Las Perdices Clásico Malbec Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 20.000 \$ 32.500 \$ 40.500 \$ 13.500 \$ 20.500 \$ 13.500	\$ 32.500 \$ 40.500 \$ 20.500 \$ 20.500
BODEGA FALASCO WINES Fausto Malbec Hernandad Malbec BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020 BODEGA ETCHART Cafayate Cosecha Tardía Cafayate Malbec		\$ 33.000 \$ 48.500 \$ 91.500 \$ 17.000 \$ 17.000	BODEGA FEDERHAUS Signature Bonarda Signature Torrontes Reserva Malbec BODEGA 33 SUR Latitud 33° Malbec Latitud 33° Chardonnay ESPUMANDES Los Haroldos Chandon Extra Brut Nieto Senetiner Extra Brut Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale CHAMPAGNES Veuve Clicquot Brut		\$ 16.000 \$ 16.000 \$ 32.000 \$ 14.500 \$ 14.500 \$ 21.000 \$ 29.500 \$ 31.000 \$ 74.000 USD 460
BODEGA SANTA JULIA Santa Julia Malbec Santa Julia Chenin Dulce Natural Alambrado Malbec Tensión Ribera Malbec Petit Verdot FINCA LAS MORAS Alma Mora Malbec / Dulce Viognier Intocables Malbec	\$ 12.500	\$ 16.000 \$ 15.000 \$ 21.500 \$ 20.000 \$ 16.500 \$ 24.000			

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 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
4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 10.300	9 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍴	\$ 12.500
5 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍴	\$ 9.500		

		
#FRAGOLA MERENG	FLAN TRADIZIONALE	TIRAMISÚ