

ENTRADAS				
	1 persona	2 personas		3 personas
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, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.	\$ 17.000	
		PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 5.500	

MENÚ <i>light</i>				
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 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.	\$ 16.000	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 OSOBUCO. Ravioles de osobuco 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 rojo 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 PEPERONI. 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 salsademiglaze. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.	\$ 29.000	
2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglaze. 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		MENÚ DE NIÑOS		
		(HASTA 10 AÑOS)		
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	\$ 4.200		Copon de vino	\$ 4.600
Gaseosa	\$ 4.200		Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.000
Agua mineral		\$ 4.500	Cerveza Stella Artois	\$ 9.000
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	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 ZUCCARDI VALLE DE UCO	
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 17.000		Zuccardi Serie A Malbec	\$ 21.000 \$ 34.000
Chacabuco Malbec	\$ 14.000		Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$ 42.500
Chacabuco Sauvignon Blanc	\$ 14.000		BODEGA LAS PERDICES	
Chacabuco Rosé	\$ 14.000		Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 14.500 \$ 21.500
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 16.500		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 14.500 \$ 21.500
Estate Malbec	\$ 18.000		BODEGA FEDERHAUS	
BODEGA FALASCO WINES			Signature Bonarda	\$ 17.000
Fausto Malbec	\$ 34.500		Signature Torrontes	\$ 17.000
Hernandad Malbec	\$ 51.000		Reserva Malbec	\$ 33.500
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			BODEGA 33 SUR	
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 96.000		Latitud 33° Malbec	\$ 15.500
BODEGA ETCHART			Latitud 33° Chardonnay	\$ 15.500
Cafayate Cosecha Tardía	\$ 18.000		ESPUMANTES	
Cafayate Malbec	\$ 18.000		Los Haroldos	\$ 22.000
BODEGA SANTA JULIA			Chandon Extra Brut	\$ 31.000
Santa Julia Malbec	\$ 13.500	\$ 16.000	Nieto Senetiner Extra Brut	\$ 32.500
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 17.000	\$ 22.500	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$ 77.500
Alambrado Malbec	\$ 22.500	\$ 21.000	CHAMPAGNES	
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 21.000		Veuve Clicquot Brut	USD 470
FINCA LAS MORAS				
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 17.500			
Intocables Malbec	\$ 25.000			

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 CAMELATE AL DOLCE DI LATTE. Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de chocolate de crema americana y charlotte de helado.	\$ 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 TENTACIÓN 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 \$ 18.500	
5 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 10.200			
6 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 11.800			
				
FRAGOLA MERENG	FLAN TRADIZIONALE		TIRAMISÚ	