

ENTRADAS

1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 10.000	\$ 13.500	4 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 14.000	\$ 22.500
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.	\$ 13.000		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).	\$ 12.000	
3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 10.000				



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.	\$ 15.000	3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 15.500
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.	\$ 15.000	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.	\$ 16.500
		PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 5.500

MENÚ light

1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 16.000	3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno de espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 15.500
2 PETTINGO 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.	\$ 21.500		

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.	\$ 16.000	7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 17.500
2 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.	\$ 15.500	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. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 19.000
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	\$ 17.000	9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco baseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 21.500
4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 15.500	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	\$ 24.000
5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 17.500	11 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. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 27.500
6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 18.500	12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 24.500

PIZZAS A LA PIEDRA

1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 14.500	5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 17.000
2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 16.000	6 PROSCIUTTO E PEPPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 18.000
3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 17.000	7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 22.000
4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 17.000	PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 5.500

POLLOS

1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 19.000	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.	\$ 24.000
2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinado con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 22.000	6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.	\$ 25.500
3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 21.500	7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 23.500
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 20.500		

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.	\$ 18.000	3 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. 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.	\$ 27.500
2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. 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.	\$ 21.500

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.	\$ 35.500
---	-----------

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 15.000
--	-----------

BEBIDAS

Cucumber Lemonade 250 CC \$ 4.100 330 CC \$ 4.100 600 CC \$ 4.300	Copon de vino Malbec Reserva 250 CC \$ 5.900 330 CC \$ 8.700 740 CC \$ 8.700 975 CC \$ 14.400
Gaseosa \$ 4.100	Cerveza Stella Artois \$ 8.700
Agua mineral \$ 4.300	Cerveza Stella Artois Sin Alcohol \$ 8.700
Mocktail \$ 9.500	Cerveza Corona \$ 9.500
Copon de vino \$ 4.500	Cerveza Patagonia \$ 14.900
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 ESPUMANTES

BODEGA LOS HAROLDOS 357 cc 750 cc	BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO 375 cc 750 cc
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc \$ 16.500	Zuccardi Serie A Malbec \$ 20.500
Chacabuco Malbec \$ 13.500	Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc \$ 33.500
Chacabuco Sauvignon Blanc \$ 13.500	BODEGA LAS PERDICES \$ 41.500
Chacabuco Rosé \$ 13.500	Viña Las Perdices Clásico Malbec \$ 14.000
Chacabuco Chenin Dulce Natural Estate Malbec \$ 15.500	Viña Las Perdices Sauvignon Blanc \$ 21.000
BODEGA FALASCO WINES \$ 17.500	BODEGA FEDERHAUS \$ 16.500
Fausto Malbec \$ 34.000	Signature Bonarda \$ 16.500
Hermanidad Malbec \$ 50.000	Signature Torrontes \$ 16.500
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES \$ 94.000	Reserva Malbec \$ 33.000
TERRAZAS DE LOS ANDES Grand Malbec 2020 \$ 94.000	BODEGA 33 SUR \$ 15.000
BODEGA ETCHART \$ 17.500	Latitud 33° Malbec \$ 15.000
Cafayate Cosecha Tardía \$ 17.500	Latitud 33° Chardonnay \$ 15.000
Cafayate Malbec \$ 17.500	ESPUMANTES
BODEGA SANTA JULIA \$ 13.000	Los Haroldos \$ 21.500
Santa Julia Malbec \$ 16.500	Chandon Extra Brut \$ 30.500
Santa Julia Chenin Dulce Natural \$ 15.500	Nieto Senetiner Extra Brut \$ 32.000
Alambrado Malbec \$ 22.000	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale \$ 76.000
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot \$ 20.500	CHAMPAGNES
FINCA LAS MORAS	Veuve Clicquot Brut USD 460
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier \$ 17.000	
Intocables Malbec \$ 24.500	

POSTRES

1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.	\$ 5.800	6 CRÈME BRÛLÉE. Crema azoada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 11.500
2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí.	\$ 7.100	7 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 12.000
3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 7.100	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.	\$ 12.000
4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 11.000	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.	\$ 12.000
5 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.	\$ 9.900	10 FRAGOLAS MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche.	\$ 13.000 \$ 18.000



#MAGOLA MERENG

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ