

ENTRADAS

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <p>1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.</p> <p>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.</p> <p>3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.</p> | <p>\$ 10.500 \$ 14.000</p> <p>\$ 13.500</p> <p>\$ 10.500</p> | <p>4 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.</p> <p>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).</p> | <p>\$ 14.500 \$ 23.000</p> <p>\$ 12.500</p> |
|---|--|--|---|



BERENJENAS AL FORNO

TORTILLA IT

PROSCIUTTO CAPRESE

ENSALADAS

- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|---|
| <p>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.</p> <p>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.</p> | <p>\$ 15.500</p> <p>\$ 15.500</p> | <p>3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.</p> <p>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.</p> <p>PORCIÓN EXTRA DE POLLO</p> | <p>\$ 16.000</p> <p>\$ 17.000</p> <p>\$ 5.500</p> |
|---|-----------------------------------|---|---|

MENÚ light

- | | | | |
|--|-----------------------------------|---|------------------|
| <p>1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.</p> <p>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.</p> | <p>\$ 16.500</p> <p>\$ 22.000</p> | <p>3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.</p> | <p>\$ 16.000</p> |
|--|-----------------------------------|---|------------------|

PASTAS

- | | | | |
|---|---|---|---|
| <p>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.</p> <p>2 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.</p> <p>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. <small>*NO VÁLIDO 2X1</small></p> <p>4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.</p> <p>5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognese de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.</p> <p>6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. <small>*NO VÁLIDO 2X1</small></p> | <p>\$ 16.500</p> <p>\$ 16.000</p> <p>\$ 17.500</p> <p>\$ 16.000</p> <p>\$ 18.000</p> <p>\$ 19.000</p> | <p>7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.</p> <p>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. <small>*NO VÁLIDO 2X1</small></p> <p>9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. <small>*NO VÁLIDO 2X1</small></p> <p>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. <small>*NO VÁLIDO 2X1</small></p> <p>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. <small>*NO VÁLIDO 2X1</small></p> <p>12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. <small>*NO VÁLIDO 2X1</small></p> | <p>\$ 18.000</p> <p>\$ 19.500</p> <p>\$ 22.000</p> <p>\$ 24.500</p> <p>\$ 28.500</p> <p>\$ 25.000</p> |
|---|---|---|---|

PIZZAS A LA PIEDRA

- | | | | |
|---|---|--|--|
| <p>1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.</p> <p>2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.</p> <p>3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.</p> <p>4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.</p> | <p>\$ 15.000</p> <p>\$ 16.500</p> <p>\$ 17.500</p> <p>\$ 17.500</p> | <p>5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.</p> <p>6 PROSCIUTTO E PEPPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.</p> <p>7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.</p> <p>PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO</p> | <p>\$ 17.500</p> <p>\$ 18.500</p> <p>\$ 22.500</p> <p>\$ 6.000</p> |
|---|---|--|--|

POLLOS

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <p>1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.</p> <p>2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.</p> <p>3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.</p> <p>4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.</p> | <p>\$ 19.500</p> <p>\$ 22.500</p> <p>\$ 22.000</p> <p>\$ 21.000</p> | <p>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.</p> <p>6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce.</p> <p>7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.</p> | <p>\$ 24.500</p> <p>\$ 26.500</p> <p>\$ 24.000</p> |
|--|---|---|--|

CARNES

- | | | | |
|---|-----------------------------------|--|-----------------------------------|
| <p>1 HAMBURGUESA IT. Pan de campo, doble hamburguesa, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.</p> <p>2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.</p> | <p>\$ 18.500</p> <p>\$ 39.500</p> | <p>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.</p> <p>4 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.</p> | <p>\$ 29.000</p> <p>\$ 22.500</p> |
|---|-----------------------------------|--|-----------------------------------|

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.

\$ 36.500

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

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

\$ 15.500

BEBIDAS

	330 CC	600 CC		275CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.300				\$ 4.600		
Gaseosa	\$ 4.300				\$ 6.000		
Agua mineral		\$ 4.500			\$ 9.000		\$ 14.800
Mocktail	\$ 9.800				\$ 9.800		
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.000				\$ 15.300		
Red Bull Energy Drink	\$ 6.000				\$ 5.900		
Red Bull Sugarfree	\$ 6.000				\$ 6.000		

RED BULL CLASSICS



RED BULL VODKA
Red Bull Energy Drink & Vodka

\$ 12.500



GIN DE VERANO
Red Bull Red Edition & Gin

\$ 11.500



DRAGON GIN
Red Bull Green Edition & Gin

\$ 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	\$ 17.000	Zuccardi Serie A Malbec	\$ 21.000	\$ 34.000
Chacabuco Malbec	\$ 14.000	\$ 14.000	Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc		\$ 42.500
Chacabuco Sauvignon Blanc	\$ 14.000	\$ 14.000	BODEGA LAS PERDICES		
Chacabuco Rosé	\$ 14.000	\$ 16.500	Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 14.500	\$ 21.500
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 16.500	\$ 18.000	Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 14.500	\$ 21.500
Estado Malbec	\$ 18.000		BODEGA FEDERHAUS		
BODEGA FALASCO WINES			Signature Bonarda	\$ 17.000	
Fausto Malbec	\$ 34.500	\$ 34.500	Signature Torrontes	\$ 17.000	
Hermanidad Malbec	\$ 51.000	\$ 51.000	Reserva Malbec	\$ 33.500	
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			BODEGA 33 SUR		
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 96.000	\$ 96.000	Latitud 33° Malbec	\$ 15.500	
BODEGA ETCHART			Latitud 33° Chardonnay	\$ 15.500	
Cafayate Cosecha Tardía	\$ 18.000	\$ 18.000	ESPUMANTES		
Cafayate Malbec	\$ 18.000	\$ 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	\$ 17.000	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$ 77.500	
Alambrado Malbec	\$ 22.500	\$ 22.500	CHAMPAGNES		
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 21.000	\$ 21.000	Veuve Clicquot Brut	USD 470	
FINCA LAS MORAS					
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 17.500	\$ 17.500			
Intocables Malbec	\$ 25.000	\$ 25.000			

POSTRES

- | | | | |
|---|--|---|---|
| <p>1 AFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.</p> <p>2 FLAN TRADICIONAL. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷</p> <p>3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.</p> <p>4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.</p> <p>5 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷</p> <p>6 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.</p> | <p>\$ 5.900</p> <p>\$ 7.300</p> <p>\$ 7.300</p> <p>\$ 11.300</p> <p>\$ 10.200</p> <p>\$ 11.800</p> | <p>7 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.</p> <p>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.</p> <p>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 leche.</p> <p>10 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷</p> | <p>\$ 12.400</p> <p>\$ 12.500</p> <p>\$ 12.400</p> <p>\$ 13.500 \$ 18.500</p> |
|---|--|---|---|



FRAGOLA MERENGATA

FLAN TRADICIONAL

TIRAMISÚ