

## ENTRADAS

- |  |           |           |  |           |           |
|--|-----------|-----------|--|-----------|-----------|
|  | 👤         | 👥         |  | 👤         | 👥         |
| <b>1 BERENJENAS AL FORNO.</b> Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.  | \$ 10.900 | \$ 14.500 | <b>4 PROSCIUTTO CAPRESE.</b> Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.                                    | \$ 15.000 | \$ 24.000 |
| <b>2 TORTILLA IT CON HUEVO FRITO.</b> Tortilla de papa casera tradicional con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón. | \$ 14.000 |           | <b>5 AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA.</b> Agnolottis rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades). | \$ 13.100 |           |
| <b>3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO.</b> Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.  | \$ 11.000 |           |  |           |           |



BERENJENAS AL FORNO



TORTILLA IT



PROSCIUTTO CAPRESE

## ENSALADAS

- |   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>1 NAPOLI.</b> 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.     | \$ 16.200 | <b>3 CROCCANTINO.</b> Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. | \$ 16.800 |
| <b>2 BIANCO DI AVE.</b> 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. | \$ 16.200 | <b>4 CESARE.</b> Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.  | \$ 17.900 |
|   |           | <b>PORCIÓN EXTRA DE POLLO</b>   | \$ 5.500  |

## MENÚ light

- |   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>1 VEGAN BOWL.</b> Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.  | \$ 17.000 | <b>3 CREPELLA DI SPINACI.</b> Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. | \$ 16.500 |
| <b>2 PETTINO DI POLLO CON VERDURE.</b> (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. | \$ 22.800 |  |           |

## PASTAS

- |   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>1 RAVIOLES DE BERENJENA ASADA.</b> 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. | \$ 17.100 | <b>7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA.</b> Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.   | \$ 18.900 |
| <b>2 RAVIOLES DE ZUCCA.</b> Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.   | \$ 16.500 | <b>8 RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.</b> Ravioles rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. <sup>NO VALIDO 2X1</sup> | \$ 20.500 |
| <b>3 SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE.</b> Pasta seca tradicional con salsa pomodoro, acompañada de albóndigas de ternera, perfumadas con albahaca fresca y aceite de oliva. <sup>NO VALIDO 2X1</sup>        | \$ 18.30  | <b>9 RAVIOLES DE OSOBUCCO.</b> Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. <sup>NO VALIDO 2X1</sup>   | \$ 23.200 |
| <b>4 GNOCCHI CAPRESE.</b> Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.  | \$ 16.800 | <b>10 SORRENTINOS DE BONDIOLA ASADA.</b> Sorrentinos rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. <sup>NO VALIDO 2X1</sup>                         | \$ 25.700 |
| <b>5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE.</b> Ñoquis de papa caseros con salsa bolognese de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.  | \$ 18.900 | <b>11 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE.</b> Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimiento rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. <sup>NO VALIDO 2X1</sup>      | \$ 29.900 |
| <b>6 SORRENTINOS CAPRESE.</b> Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. <sup>NO VALIDO 2X1</sup>                        | \$ 19.900 | <b>12 LASAGNA IT.</b> Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. <sup>NO VALIDO 2X1</sup>  | \$ 26.500 |

## PIZZAS A LA PIEDRA

- |  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1 MARGHERITA.</b> Mozzarella y salsa de tomate.   | \$ 15.800 | <b>5 RUCOLA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.  | \$ 18.400 |
| <b>2 NAPOLETANA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.   | \$ 17.300 | <b>6 PROSCIUTTO E PEPERONI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.   | \$ 19.400 |
| <b>3 CAPRESE.</b> Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.   | \$ 18.400 | <b>7 IT.</b> Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. | \$ 23.500 |
| <b>4 QUATTRO FORMAGGI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. | \$ 18.400 | <b>PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO</b>  | \$ 6.300  |

## POLLOS

- |  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1 MILANESA MEDITERRANEA.</b> Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.     | \$ 20.400 | <b>5 POLLO ALLA PIZZAIOLA.</b> Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate cocido, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas. | \$ 26.100 |
| <b>2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.</b> Gratinata con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. | \$ 23.500 | <b>6 POLLO DOLCE.</b> Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.                                    | \$ 27.800 |
| <b>3 MILANESA DE POLLO A CABALLO.</b> Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.       | \$ 23.200 | <b>7 POLLO A LA PARMIGIANA.</b> Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.                                   | \$ 25.200 |
| <b>4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO.</b> Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.  | \$ 21.900 |   |           |

## CARNES

- |  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>1 HAMBURGUESA IT.</b> Pan de campo, doble hamburguesa smash, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa y mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli. | \$ 19.200 | <b>3 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA.</b> 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. | \$ 30.500 |
| <b>2 LOMO GRILLADO.</b> Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.  | \$ 40.500 | <b>4 SOLOMILLO GLASSATO.</b> Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.   | \$ 23.900 |

## GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$ 7.100

## PESCADOS

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>1 TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO.</b> Acompañada de papas rústicas o puré de papas con un dip de crema de rúcula, limón grillado y romero fresco. | \$ 37.900 |
|---|-----------|

## MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO.</b> Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado. | \$ 16.300 |
|--|-----------|

## BEBIDAS

|                                   | 330 CC    | 600 CC   |  | 275CC                         | 330 CC    | 740 CC    | 975 CC    |
|-----------------------------------|-----------|----------|--|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Cucumber Lemonade                 | \$ 4.500  |          |  | Copon de vino                 | \$ 4.800  |           |           |
| Gaseosa                           | \$ 4.500  |          |  | Copon de vino Malbec Reserva  | \$ 6.200  |           |           |
| Agua mineral                      |           | \$ 4.700 |  | Cerveza Stella Artois         | \$ 9.400  |           | \$ 15.200 |
| Mocktail                          | \$ 10.000 |          |  | Cerveza Corona                | \$ 10.100 |           |           |
| Cerveza Stella Artois Sin Alcohol | \$ 9.400  |          |  | Cerveza Patagonia             |           | \$ 16.000 |           |
| Red Bull Energy Drink             | \$ 6.500  |          |  | Cerveza Michelob (Sin Gluten) | \$ 6.000  |           |           |
| Red Bull Sugarfree                | \$ 6.500  |          |  | Red Bull Green Edition        | \$ 6.500  |           |           |
|                                   |           |          |  | Red Bull Red Edition          | \$ 6.500  |           |           |

## 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    |
|--|------------|-----------|-------------------------------------|-----------|-----------|
| <b>BODEGA LOS HAROLDOS</b>                   |            |           | <b>BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO</b> |           |           |
| Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc          | \$ 18.000  | \$ 18.000 | Zuccardi Serie A Malbec             | \$ 22.000 | \$ 35.000 |
| Chacabuco Malbec                             | \$ 15.000  | \$ 15.000 | Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc  |           | \$ 44.000 |
| Chacabuco Rosé                               | \$ 17.000  | \$ 17.000 | <b>BODEGA LAS PERDICES</b>          |           |           |
| Chacabuco Chenin Dulce Natural Estate Malbec | \$ 19.000  | \$ 19.000 | Viña Las Perdices Clásico Malbec    | \$ 15.500 | \$ 22.500 |
| <b>BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES</b>          |            |           | Viña Las Perdices Sauvignon Blanc   | \$ 15.500 | \$ 22.500 |
| Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020      | \$ 100.000 |           | <b>BODEGA FEDERHAUS</b>             |           |           |
| <b>BODEGA ETCHART</b>                        |            |           | Signature Bonarda                   | \$ 18.000 |           |
| Cafayate Cosecha Tardía                      | \$ 19.000  | \$ 19.000 | Signature Torrontes                 | \$ 18.000 |           |
| Cafayate Reserva Malbec                      | \$ 31.500  | \$ 31.500 | Reserva Malbec                      | \$ 35.000 |           |
| Cafayate Malbec                              | \$ 19.000  | \$ 19.000 | <b>BODEGA 33 SUR</b>                |           |           |
| <b>BODEGA SANTA JULIA</b>                    |            |           | Latitud 33° Malbec                  | \$ 16.500 |           |
| Santa Julia Malbec                           | \$ 14.500  | \$ 17.000 | Latitud 33° Chardonnay              | \$ 16.500 |           |
| Santa Julia Chenin Dulce Natural             | \$ 18.000  | \$ 18.000 | <b>ESPUMANTES</b>                   |           |           |
| Alambrado Malbec                             | \$ 23.000  | \$ 23.000 | Los Haroldos                        | \$ 23.500 |           |
| Tensión Ribera Malbec Petit Verdot           | \$ 22.000  | \$ 22.000 | Chandon Extra Brut                  | \$ 32.500 |           |
| <b>FINCA LAS MORAS</b>                       |            |           | Nieto Senetiner Extra Brut          | \$ 35.000 |           |
| Alma Mora Malbec / Dulce Viognier            | \$ 18.000  | \$ 18.000 | Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale   | \$ 81.500 |           |
| Intocables Malbec                            | \$ 26.000  | \$ 26.000 | <b>CHAMPAGNES</b>                   |           |           |
| <b>BODEGA FALASCO WINES</b>                  |            |           | Veuve Cliquot Brut                  | USD 480   |           |
| Fausto Malbec                                | \$ 36.000  | \$ 36.000 |                                     |           |           |
| Hermidad Malbec                              | \$ 53.000  | \$ 53.000 |                                     |           |           |

## POSTRES

- |   |           |   |                     |
|---|-----------|---|---------------------|
| <b>1 AFOGATO ITALIANO.</b> Helado de crema bañado en expreso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro. | \$ 6.400  | <b>7 BROWNIE CON HELADO.</b> Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.                         | \$ 13.200           |
| <b>2 FLAN TRADIZIONALE.</b> Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷   | \$ 7.700  | <b>8 CREPELLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.</b> Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.   | \$ 13.300           |
| <b>3 GELATO.</b> Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.                         | \$ 7.700  | <b>9 CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.</b> Deliciosa mezcla de queso suave perfumada con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa. | \$ 13.200           |
| <b>4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE.</b> Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.   | \$ 12.200 | <b>10 FRAGOLA MERENGATA.</b> Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷               | \$ 14.300 \$ 19.700 |
| <b>5 TIRAMISÚ.</b> Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷                              | \$ 10.800 |   |                     |
| <b>6 CRÈME BRÛLÉE.</b> Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.   | \$ 12.200 |   |                     |



ARMADOLA MERENO



FLAN TRADIZIONALE



TIRAMISÚ