

ENTRADAS				
		1 persona	2 personas	
1	BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 11.200	\$ 14.900	
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.	\$ 14.400		
3	PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 11.300		
4	PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 15.500	\$ 24.700	
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).	\$ 13.500		
BERENJENAS AL FORNO		TORTILLA IT		PROSCIUTTO CAPRESE

ENSALADAS				
		1 persona	2 personas	
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.	\$ 16.700		
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.	\$ 16.700		
3	CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 17.300		
4	CESARE. Colchón de hojas verdes, crotones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.	\$ 18.400		
	PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 5.800		

MENÚ <i>light</i>				
		1 persona	2 personas	
1	VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 17.500		
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.	\$ 23.500		
3	CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 17.000		

PASTAS				
		1 persona	2 personas	
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.	\$ 17.500		
2	SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota y nuez con corte pomodoro.	\$ 19.400		
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	\$ 18.800		
4	GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 17.300		
5	GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 19.500		
6	SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 20.500		
7	SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 19.500		
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	\$ 21.100		
9	RAVIOLES DE OSOBUCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 23.900		
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	\$ 26.500		
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	\$ 30.800		
12	LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 27.300		

PIZZAS A LA PIEDRA				
		1 persona	2 personas	
1	MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 16.400		
2	NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 18.000		
3	CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 19.100		
4	QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 19.100		
5	RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 19.100		
6	PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 20.200		
7	IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 24.400		
	PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 6.500		

POLLOS				
		1 persona	2 personas	
1	MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 21.000		
2	MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 24.200		
3	MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 23.900		
4	POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 22.600		
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.	\$ 26.900		
6	POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.	\$ 28.600		
7	POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 26.000		

CARNES				
		1 persona	2 personas	
1	HAMBURGUESA IT. Pan de campo, doble hamburguesa smash, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa y mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.	\$ 19.800		
2	LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglaze. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 41.700		
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.	\$ 31.400		
4	SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 24.600		

GUARNICIONES				
Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.				
\$ 7.300				

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.	\$ 38.900	1	ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 16.900

BEBIDAS				
		330 CC	600 CC	
	Cucumber Lemonade	\$ 4.700		
	Gaseosa	\$ 4.700		
	Agua mineral		\$ 4.800	
	Mocktail	\$ 10.300		
	Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.400		
	Red Bull Energy Drink	\$ 6.500		
	Red Bull Sugarfree	\$ 6.500		
	Cupon de vino	\$ 4.900		
	Cupon de vino Malbec Reserva	\$ 6.400		
	Cerveza Stella Artois	\$ 9.700		\$ 15.200
	Cerveza Corona	\$ 10.400		
	Cerveza Patagonia		\$ 16.500	
	Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 6.300		
	Red Bull Green Edition	\$ 6.500		
	Red Bull Red Edition	\$ 6.500		

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	
	BODEGA LOS HAROLDOS			
	Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 18.500		
	Chacabuco Malbec	\$ 15.500		
	Chacabuco Rosé	\$ 15.500		
	Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 17.500		
	Estate Malbec	\$ 19.500		
	BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			
	Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 103.000		
	BODEGA ETCHART			
	Cafayate Cosecha Tardia	\$ 19.500		
	Cafayate Reserva Malbec	\$ 32.500		
	Cafayate Malbec	\$ 19.500		
	BODEGA SANTA JULIA			
	Santa Julia Malbec	\$ 15.000	\$ 17.500	
	Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 18.500		
	Alambrado Malbec	\$ 23.500		
	Tensión Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 22.500		
	FINCA LAS MORAS			
	Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 19.000		
	Intocables Malbec	\$ 27.000		
	BODEGA FALASCO WINES			
	Fausto Malbec	\$ 37.000		
	Hermandad Malbec	\$ 55.000		
	BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			
	Zuccardi Serie A Malbec	\$ 22.500	\$ 36.000	
	Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc		\$ 46.000	
	BODEGA LAS PERDICES			
	Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 16.000	\$ 23.000	
	Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 16.000	\$ 23.000	
	BODEGA 33 SUR			
	Latitud 33° Malbec		\$ 17.000	
	Latitud 33° Chardonnay		\$ 17.000	
	ESPUMANTES			
	Los Haroldos		\$ 24.000	
	Chandon Extra Brut		\$ 33.500	
	Nieto Senetiner Extra Brut		\$ 35.000	
	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 84.000	
	CHAMPAGNES			
	Veuve Clicquot Brut		USD 480	

POSTRES				
		1 persona	2 personas	
1	AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.	\$ 6.400		
2	FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 7.900		
3	GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 7.900		
4	TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 12.500		
5	TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 11.100		
6	CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 12.500		
7	BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 13.500		
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.	\$ 13.700		
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.	\$ 13.500		
10	FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 14.500	\$ 19.900	
FRAGOLA MERENG		FLAN TRADIZIONALE		TIRAMISU