ENTRADAS

1 **BERENJENAS AL FORNO**. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas. $ 9.500 $ 13.000

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. $ 12.500

3 **PANZEROTTI DI CARNE FRITTI**. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante. $ 4.000

4 **PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO**. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante. $ 9.500

5 **PROSCIUTTO CAPRESE**. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite. $ 21.500

6 **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). $ 11.500

7 **CALAMARI FRITTI**. Aros de calamar crocantes con perejil y limón, acompañados con alioli o mayonesa picante. $ 23.500

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. $ 14.500

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. $ 14.500

3 **CROCCANTINO**. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. $ 15.000

4 **CESARE**. Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dreasing y salsa teriyaki. $ 15.500

PORCIÓN EXTRA DE POLLO $ 5.500

MENÚ *light*

1 **VEGAN BOWL**. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre. $ 15.500

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. $ 20.500

3 **CREPELLA DI SPINACI**. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. $ 15.000

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. $ 15.500

2 **RAVIOLES DE ZUCCA**. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota. $ 15.000

3 **RIGATONI ALLA VODKA**. Rigatoni salteados en salsa rosada cremosa con reducción de vodka. $ 15.000

4 **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 $ 16.500

5 **GNOCCHI CAPRESE**. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. $ 15.000

6 **GNOCCHI ALLA BOLOGNESA**. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva. $ 17.000

7 **SORRENTINOS CAPRESE**. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1 $ 18.000

8 **SORRENTINOS POMODORO E PANNA**. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. $ 17.000

9 **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 $ 18.500

10 **RAVIOLES DE OSOBUCO**. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1 $ 20.000

11 **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 $ 23.000

12 **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. *NO VÁLIDO 2X1 $ 26.500

13 **LASAGNA IT**. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1 $ 23.500

PIZZAS A LA PIEDRA

1 **MARGHERITA**. Mozzarella y salsa de tomate. $ 14.000

2 **NAPOLETANA**. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. $ 15.000

3 **CAPRESE**. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. $ 16.000

4 **QUATTRO FORMAGGI**. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. $ 16.000

5 **RUCOLA**. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula. $ 16.000

6 **PROSCIUTTO E PEPERONI**. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. $ 17.000

7 **IT**. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. $ 21.000

PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO $ 5.000

POLLOS

1 **MILANESA MEDITERRANEA**. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra. $ 18.500

2 **MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA**. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. $ 21.000

3 **MILANESA DE POLLO A CABALLO**. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero. $ 20.500

4 **POLLO AL FERRI CON CONTORNO**. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. $ 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. $ 23.000

6 **POLLO DOLCE**. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce. $ 24.500

7 **POLLO A LA PARMIGIANA**. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro. $ 22.500

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. $ 17.500

2 **LOMO GRILLADO**. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. $ 38.000

3 **ENTRAÑA GRILLADA**. Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva. $ 41.000

4 **BISTEQUITOS ALLA MARSALLA**. 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. $ 26.500

5 **SOLOMILLO GLASSATO**. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas. $ 20.000

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

$ 6.500

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. $ 34.500

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

1 **ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO**. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado. $ 14.500

BEBIDAS

	250 CC	330 CC	600cc
Cucumber Lemonade		$ 3.900	
Gaseosa		$ 3.900	
Agua mineral			$ 4.100
Mocktail		$ 9.100	
Copon de vino		$ 4.500	
Red Bull Energy Drink	$ 6.000		
Red Bull Sugarfree	$ 6.000		

	250 CC	330 CC	740 CC
Copon de vino Malbec Reserva		$ 5.800	
Cerveza Stella Artois		$ 8.400	
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol		$ 8.400	
Cerveza Corona		$ 9.100	
Cerveza Patagonia			$ 13.900
Red Bull Green Edition	$ 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

	357 cc	750 cc
BODEGA LOS HAROLDOS		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc		$ 16.000
Chacabuco Chenin Dulce Natural		$ 15.000
Estate Malbec		$ 17.000
BODEGA FALASCO WINES		
Fausto Malbec		$ 33.000
Hermandad Malbec		$ 48.500
Hermandad Chardonnay		$ 46.000
Bressano Corte de Malbec		$ 136.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES		
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020		$ 91.500
BODEGA ETCHART		
Cafayate Cosecha Tardía		$ 17.000
Cafayate Reserva Torrontés		$ 29.000
Cafayate Malbec		$ 17.000
BODEGA SANTA JULIA		
Santa Julia Malbec	$ 12.500	$ 15.000
Santa Julia Chenin Dulce Natural		$ 16.000
Alambrado Malbec		$ 21.500
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot		$ 20.000
FINCA LAS MORAS		
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		$ 16.500
Intocables Malbec		$ 24.000
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO		
Zuccardi Serie A Malbec	$ 20.000	$ 32.500
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc		$ 40.500
Emma Zuccardi Bonarda		$ 66.500
José Zuccardi Malbec		$ 120.500
Zuccardi Concreto Malbec		$ 80.500
BODEGA DON DAVID		
Don David Malbec / Torrontés		$ 20.500
Don David Reserva Malbec / Torrontés		$ 27.000
BODEGA LAS PERDICES		
Viña Las Perdices Clásico Malbec	$ 13.500	$ 20.500
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	$ 13.500	$ 20.500
Viña Las Perdices Reserva Malbec		$ 29.500
BODEGA TRAPICHE		
Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		$ 21.000
Trapiche Puro Rosé		$ 23.500
Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		$ 27.000
Fond De Cave Gran Reserva Malbec / Blend		$ 35.000
Fond De Cave Reserva Blend		$ 35.000
Medalla Malbec		$ 45.000
Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		$ 21.000

	375 cc	750 cc
FINCA FERRER		
Acordeon Malbec		$ 18.000
Finca Ferrer Syrah		$ 23.000
BODEGA NIETO SENETINER		
Nieto Senetiner Patrimonial Bonarda		$ 33.000
Don Nicanor Malbec Organico		$ 37.000
BODEGA ESCORIHUELA GASCON		
Escorihuela Gascon Chardonnay	$ 22.000	$ 47.500
Escorihuela Gascon Malbec		$ 47.500
Escorihuela Gascon Gran Reserva Rose		$ 51.000
Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay		$ 51.000
Meg Chardonnay		$ 148.000
BODEGA FEDERHAUS		
Signature Bonarda		$ 16.000
Signature Torrontes		$ 16.000
Reserva Malbec		$ 32.000
BODEGA LUIGI BOSCA		
De Sangre White/Red Blend / Malbec Valle de Uco		$ 64.500
BODEGA BIANCHI		
Gran Familia Bianchi Corte		$ 39.500
IV Generación Gran Malbec		$ 122.500
Maria Carmen Chardonnay		$ 123.500
Enzo Bianchi Gran Corte 2018		$ 245.000
BODEGA SALENTEIN		
Portillo Malbec		$ 13.500
BODEGA PIATTELLI		
Piattelli Reserva Malbec Cafayate		$ 58.500
Piattelli Trinita Blend		$ 106.000
BODEGA TRIVENTOS		
Triventos Golden Reserva Cab. Franc		$ 34.500
BODEGA 33 SUR		
Latitud 33° Malbec		$ 14.500
Latitud 33° Chardonnay		$ 14.500
ESPUMANTES		
Chandon Extra Brut		$ 29.500
Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut		$ 37.500
Salentein Blanc de Blanc		$ 35.500
Antonieta Espumante		$ 35.500
Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		$ 74.000
Meg Brut Nature		$ 106.000
Segura Viudas Brut		USD 250
CHAMPAGNES		
Veuve Clicquot Brut		USD 460
Dom Perignon		USD 920

POSTRES

1 **AFFOGATO ITALIANO**. Helado de crema bañado en expresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo. $ 5.600

2 **FLAN TRADIZIONALE**. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. $ 6.900

3 **GELATO**. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. $ 6.900

4 **TENTACIÓN DE CHOCOLATE**. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas. $ 10.300

5 **VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CON HELADO**. Volcán de dulce de leche con helado de crema, acompañado de dulce de leche, decorado con frutillas y menta fresca. $ 11.500

6 **TIRAMISÚ**. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. $ 9.500

7 **CRÈME BRÛLÉE**. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. $ 11.000

8 **BROWNIE CON HELADO**. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas. $ 11.500

9 **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. $ 11.500

10 **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. $ 11.500

11 **FRAGOLA MERENGATA**. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. $ 12.500 $ 17.500

FRAGOLA MERENG

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ