

ENTRADAS

- | | | | | |
|--|-----------|-----------|--|-----------|
| 1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas. | \$ 10.000 | \$ 13.500 | 5 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite. | \$ 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 | | 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). | \$ 12.000 |
| 3 PANZEROTTI DI CARNE FRITTI. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante. | \$ 4.200 | | 7 CALAMARI FRITTI. Aros de calamar crocantes con perejil y limón, acompañados con alioli o mayonesa picante. | \$ 24.500 |
| 4 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 con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. | \$ 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. | \$ 21.500 | | |

PASTAS

- | | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| 1 RAVIOLES DE BERENJENA ASADA. Ravioles de berenjena asada, mozzarella y ricota con sofrido 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 osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresca 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 bolognese 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 PEPERONI. 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. Gratinada 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 agrídulce. | \$ 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 | 4 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. | \$ 27.500 |
| 2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglaze. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. | \$ 39.500 | 5 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas. | \$ 21.500 |
| 3 ENTRAÑA GRILLADA. Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva. | \$ 42.500 | | |

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

BEBIDAS

	250 CC	330 CC	600cc
Cucumber Lemonade		\$ 4.100	
Gaseosa		\$ 4.100	
Agua mineral		\$ 4.300	
Mocktail		\$ 9.500	
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		\$ 5.900	
Cerveza Stella Artois		\$ 8.700	
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol		\$ 8.700	
Cerveza Corona		\$ 9.500	
Cerveza Patagonia		\$ 14.900	
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

BODEGA LOS HAROLDOS	357 cc	750 cc	FINCA FERRER	375 cc	750 cc
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc		\$ 16.500	Acordeon Malbec		\$ 18.500
Chacabuco Chenin Dulce Natural		\$ 15.500	Finca Ferrer Syrah		\$ 23.000
Estate Malbec		\$ 17.500	BODEGA NIETO SENETINER		
BODEGA FALASCO WINES			Nieto Senetiner Patrimonial Bonarda		\$ 34.000
Fausto Malbec		\$ 34.000	Don Nicanor Malbec Organico		\$ 38.000
Hermanad Cosecha Malbec		\$ 50.000	BODEGA ESCORIHUELA GASCON		
Bressano Corte de Malbec		\$ 47.500	Escorihuela Gascon Chardonnay	\$ 22.500	\$ 49.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES		\$ 140.000	Escorihuela Gascon Malbec		\$ 49.000
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020		\$ 94.000	Escorihuela Gascon Gran Reserva Rose		\$ 52.500
BODEGA ETCHARI			Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay		\$ 52.500
Cafayate Cosecha Tardía		\$ 17.500	Meg Chardonnay		\$ 152.500
Cafayate Reserva Torrontés		\$ 30.000	BODEGA FEDERHAUS		
Cafayate Malbec		\$ 17.500	Signature Bonarda		\$ 16.500
BODEGA SANTA JULIA			Signature Torrontes		\$ 16.500
Santa Julia Malbec	\$ 13.000	\$ 15.500	Reserva Malbec		\$ 33.000
Santa Julia Chenin Dulce Natural		\$ 16.500	BODEGA LUIGI BOSCA		
Almbrado Malbec		\$ 22.000	De Sangre White/Red Blend / Malbec Valle de Uco		\$ 66.500
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot		\$ 20.500	BODEGA BIANCHI		
FINCA LAS MORAS			Gran Familia Bianchi Corbe		\$ 40.500
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		\$ 17.000	IV Generación Gran Malbec		\$ 127.000
Intocables Malbec		\$ 24.500	Maria Carmen Chardonnay		\$ 126.000
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			Enzo Bianchi Gran Corte 2018		\$ 242.500
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 20.500	\$ 33.500	BODEGA SALENTEIN		
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc		\$ 41.500	Portillo Malbec		\$ 14.000
Emma Zuccardi Bonarda		\$ 68.500	BODEGA PIATTELLI		
José Zuccardi Malbec		\$ 124.000	Piattelli Reserva Malbec Cafayate		\$ 60.500
Zuccardi Concreto Malbec		\$ 83.000	Piattelli Trinita Blend		\$ 109.000
BODEGA DON DAVID			BODEGA TRIVENTOS		
Don David Malbec / Torrontés		\$ 21.000	Triventos Golden Reserva Cab. Franc		\$ 35.500
Don David Reserva Malbec / Torrontés		\$ 28.000	BODEGA 33 SUR		
BODEGA LAS PERDICES			Latitud 33° Malbec		\$ 15.000
Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 14.000	\$ 21.000	Latitud 33° Chardonnay		\$ 15.000
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 14.000	\$ 21.000	ESPUMANTES		
Viña Las Perdices Reserva Malbec		\$ 30.500	Chandon Extra Brut		\$ 30.500
BODEGA TRAPICHE			Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut		\$ 38.500
Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 21.500	Salentein Blanc de Blanc		\$ 36.500
Trapiche Puro Rosé		\$ 24.000	Antonietta Espumante		\$ 36.500
Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 28.000	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 76.000
Fond De Cave Gran Reserva Malbec / Blend		\$ 36.000	Meg Brut Nature		\$ 109.000
Fond De Cave Reserva Blend		\$ 36.000	Sgura Viudatas Brut		USD 250
Medalla Malbec		\$ 46.500	CHAMPAGNES		
Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 21.500	Veuve Clicquot Brut		USD 460
			Dom Perignon		USD 920

POSTRES

- | | | | |
|--|-----------|--|---------------------|
| 1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo. | \$ 5.800 | 7 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada 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 | 8 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 | 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. | \$ 12.000 |
| 4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas. | \$ 11.000 | 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. | \$ 12.000 |
| 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. | \$ 12.000 | 11 FRAGOLA MERENCATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. | \$ 13.000 \$ 18.000 |
| 6 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. | \$ 9.900 | | |



#FRAGOLA MERENG



FLAN TRADIZIONALE



TIRAMISÚ