

ENTRADAS						
		1 persona	2 personas			
1	BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 10.500	\$ 14.000	5	PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 23.000
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.	\$ 13.500		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).	\$ 12.500
3	PANZEROTTI DI CARNE FRITTI. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante.	\$ 4.500		7	CALAMARI FRITTI. Aros de calamar crocantes con perejil y limón, acompañados con alioli o mayonesa picante.	\$ 25.000
4	PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 10.500				
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.	\$ 15.500	3	CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 16.000
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.	\$ 15.500	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.	\$ 17.000
			PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 5.500	
MENÚ <i>light</i>					
1	VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 16.500	3	CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 16.000
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.	\$ 22.000			
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.	\$ 16.500	7	SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 18.000
2	RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.	\$ 16.000	8	RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA. Ravioles rellenos de champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 19.500
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	\$ 17.500	9	RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 22.000
4	GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 16.000	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	\$ 24.500
5	GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 18.000	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. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 28.500
6	SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 19.000	12	LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 25.000
PIZZAS A LA PIEDRA					
1	MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 15.000	5	RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 17.500
2	NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 16.500	6	PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 18.500
3	CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 17.500	7	IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 22.500
4	QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 17.500		PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 6.000
POLLOS					
1	MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 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.	\$ 24.500
2	MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 22.500	6	POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce.	\$ 26.500
3	MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 22.000	7	POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 24.000
4	POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 21.000			
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.	\$ 18.500	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.	\$ 29.000
2	LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. 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.	\$ 22.500
3	ENTRAÑA GRILLADA. Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 44.000			
GUARNICIONES					
Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.					
		\$ 7.000			
PESCADOS			MENÚ DE NIÑOS		
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	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
Cucumber Lemonade	\$ 4.200		Copon de vino	\$ 4.600	
Gaseosa	\$ 4.200		Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.000	
Agua mineral		\$ 4.500	Cerveza Stella Artois	\$ 9.000	
Mocktail	\$ 9.800		Cerveza Corona	\$ 9.800	
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.000		Cerveza Patagonia	\$ 15.300	
			Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 5.900	
Red Bull Energy Drink	\$ 6.000		Red Bull Green Edition	\$ 6.000	
Red Bull Sugarfree	\$ 6.000		Red Bull Red Edition	\$ 6.000	
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					
BODEGA LOS HAROLDOS	357 cc	750 cc	FINCA FERRER	375 cc	750 cc
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc		\$ 17.000	Acordeon Malbec		\$ 19.000
Chacabuco Chenin Dulce Natural		\$ 16.000	Finca Ferrer Syrah		\$ 24.000
Estate Malbec		\$ 18.000	BODEGA NIETO SENETINER		
BODEGA FALASCO WINES			Nieto Senetiner Patrimonial Bonarda		\$ 34.500
Fausto Malbec		\$ 34.500	Don Nicanor Malbec Organico		\$ 39.000
Hermandad Malbec		\$ 51.000	BODEGA ESCORIHUELA GASCON		
Bressano Corte de Malbec		\$ 48.500	Escorihuela Gascon Chardonnay	\$ 23.000	\$ 50.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES		\$ 143.000	Escorihuela Gascon Malbec		\$ 50.000
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020		\$ 96.000	Escorihuela Gascon Gran Reserva Rose		\$ 53.500
BODEGA ETCHART			Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay		\$ 53.500
Cafayate Cosecha Tardía		\$ 18.000	Meg Chardonnay		\$ 155.500
Cafayate Reserva Torrontés		\$ 30.500	BODEGA FEDERHAUS		
Cafayate Malbec		\$ 18.000	Signature Bonarda		\$ 17.000
BODEGA SANTA JULIA			Signature Torrontes		\$ 17.000
Santa Julia Malbec	\$ 13.500	\$ 16.000	Reserva Malbec		\$ 33.500
Santa Julia Chenin Dulce Natural		\$ 17.000	BODEGA LUIGI BOSCA		
Alambrado Malbec		\$ 22.500	De Sangre White/Red Blend / Malbec Valle de Uco		\$ 68.000
Tensiñon Ribera Malbec Petit Verdot		\$ 21.000	BODEGA BIANCHI		
FINCA LAS MORAS			Gran Familia Bianchi Corte		\$ 41.500
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		\$ 17.500	IV Generación Gran Malbec		\$ 128.500
Intocables Malbec		\$ 25.000	Maria Carmen Chardonnay		\$ 129.500
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			Enzo Bianchi Gran Corte 2018		\$ 257.500
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 21.000	\$ 34.000	BODEGA SALENTIN		
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc		\$ 42.500	Portillo Malbec		\$ 14.500
Emma Zuccardi Bonarda		\$ 70.000	BODEGA PIATTELLI		
José Zuccardi Malbec		\$ 126.500	Piattelli Reserva Malbec Cafayate		\$ 61.500
Zuccardi Concreto Malbec		\$ 84.500	Piattelli Trinita Blend		\$ 111.000
BODEGA DON DAVID			BODEGA TRIVENTOS		
Don David Malbec / Torrontés		\$ 21.500	Triventos Golden Reserva Cab. Franc		\$ 36.000
Don David Reserva Malbec / Torrontés		\$ 28.500	BODEGA 33 SUR		
BODEGA LAS PERDICES			Latitud 33° Malbec		\$ 15.500
Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 14.500	\$ 21.500	Latitud 33° Chardonnay		\$ 15.500
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 14.500	\$ 21.500	ESPUMANTES		
Viña Las Perdices Reserva Malbec		\$ 31.000	Chandon Extra Brut		\$ 31.000
BODEGA TRAPICHE			Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut		\$ 39.500
Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 22.000	Salentin Blanc de Blanc		\$ 37.000
Trapiche Puro Rosé		\$ 24.500	Antonieta Espumante		\$ 37.000
Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 28.500	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 77.500
Fond De Cave Gran Reserva Malbec / Blend		\$ 36.500	Meg Brut Nature		\$ 111.000
Fond De Cave Reserva Blend		\$ 36.500	Segura Viudas Brut		USD 250
Medalla Malbec		\$ 47.500	CHAMPAGNES		
Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 22.000	Veuve Clicquot Brut		USD 470
			Dom Perignon		USD 940
POSTRES					
1	AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.	\$ 5.900	7	CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 11.800
2	FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantilli. 🍷	\$ 7.300	8	BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 12.400
3	GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, fruta o limón.	\$ 7.300	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.	\$ 12.500
4	TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantilli, acompañado de frutas frescas.	\$ 11.300	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.	\$ 12.400
5	VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CON HELADO. Volcán de dulce de leche con helado de crema, acompañado de dulce de leche, decorado con frutas y menta fresca.	\$ 13.000	11	FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantilli y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 13.500 \$ 18.500
6	TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 10.200			
#RAGOLA MERENG		FLAN TRADIZIONALE		TIRAMISÚ	