

ENTRADAS

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 light

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 sofrido 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 con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca.	\$ 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.	\$ 17.500	9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.	\$ 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.	\$ 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, pimienta roja y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca.	\$ 28.500
6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro.	\$ 19.000	12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna.	\$ 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 PEPPERONI. 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 salsademiglaze. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.	\$ 29.000
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.	\$ 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

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	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.300		Copon de vino	\$ 4.600			
Gaseosa	\$ 4.300		Finca Ferrer Syrah	\$ 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		
Red Bull Energy Drink	\$ 6.500		Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 5.900			
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

\$ 13.900



GIN DE VERANO

Red Bull Red Edition & Gin

\$ 12.500



DRAGON GIN

Red Bull Green Edition & Gin

\$ 12.500

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 Organic		\$ 39.000
Hermadad Chardonnay		\$ 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 ETCHARI			Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay		\$ 155.500
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 Torrontés		\$ 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
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot		\$ 21.000	BODEGA BIANCHI		
FINCA LAS MORAS			Gran Familia Bianchi Corté		\$ 41.500
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		\$ 17.500	IV Generación Gran Malbec		\$ 129.500
Intocables Malbec		\$ 25.000	Maria Carmen Chardonnay		\$ 53.500
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			Enzo Bianchi Gran Corte 2018		\$ 257.500
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 21.000	\$ 42.500	BODEGA SALENTEINER		
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc		\$ 34.000	Portillo Malbec		\$ 14.500
Emma Zuccardi Bonarda		\$ 70.000	BODEGA PIATTELLI		
José Zuccardi Malbec		\$ 126.500	Piattelli Reserva Malbec Cafayate		\$ 61.500
BODEGA DON DAVID		\$ 84.500	Piattelli Trinita Blend		\$ 111.000
Don David Malbec / Torrontés		\$ 21.500	BODEGA TRIVENTOS		
Don David Reserva Malbec / Torrontés		\$ 28.500	Triventos Golden Reserva Cab. Franc		\$ 36.000
BODEGA LAS PERDICES			BODEGA 33 SUR		
Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 14.500	\$ 21.500	Latitud 33° Malbec		\$ 15.500
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 14.500	\$ 21.500	Latitud 33° Chardonnay		\$ 15.500
Viña Las Perdices Reserva Malbec		\$ 31.000	ESpumantes		
BODEGA TRAPICHE			Chandon Extra Brut		\$ 31.000
Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 22.000	Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut		\$ 39.500
Trapiche Puro Rosé		\$ 24.500	Salentein Blanc de Blanc		\$ 37.000
Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 28.500	Antonietti Espumante		\$ 37.000
Fond De Cave Gran Reserva Malbec / Blend		\$ 36.500	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 77.500
Fond De Cave Reserva Blend		\$ 36.500	Meg Brut Nature		\$ 111.000
Medalla Malbec		\$ 47.500	Sapura Viudadas Brut		USD 250
Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 22.000	CHAMPAGNES		
			Veuve Clicquot Brut		USD 470
			Dom Perignon		USD 940

POSTRES

1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso 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 chantillí.	\$ 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 chantillí, 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 chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche.	\$ 13.500 \$ 18.500

#RAGOLA MERENG

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÙ