

ENTRADAS

- | | |
|---|---|
| <p>1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.</p> <p>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.</p> <p>3 PANZEROTTI DI CARNE FRITTI. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante.</p> <p>4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.</p> | <p>5 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.</p> <p>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).</p> <p>7 CALAMARI FRITTI. Aros de calamar crocantes con perejil y limón, acompañados con alioli o mayonesa picante.</p> |
| <p>\$ 10.700 \$ 14.300</p> <p>\$ 13.800</p> <p>\$ 4.600</p> <p>\$ 10.800</p> | <p>\$ 23.500</p> <p>\$ 12.800</p> <p>\$ 25.800</p> |



BERENJENAS AL FORNO



TORTILLA IT



PROSCIUTTO CAPRESE

ENSALADAS

- | | |
|---|---|
| <p>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.</p> <p>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.</p> | <p>\$ 15.900</p> <p>\$ 15.900</p> |
| <p>3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.</p> <p>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.</p> <p>PORCIÓN EXTRA DE POLLO</p> | <p>\$ 16.500</p> <p>\$ 17.500</p> <p>\$ 5.500</p> |

MENÚ light

- | | |
|--|-----------------------------------|
| <p>1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.</p> <p>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.</p> | <p>\$ 16.800</p> <p>\$ 22.400</p> |
| <p>3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.</p> | <p>\$ 16.300</p> |

PASTAS

- | | |
|--|---|
| <p>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.</p> <p>2 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.</p> <p>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</p> <p>4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.</p> <p>5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognese de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.</p> <p>6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1</p> | <p>\$ 16.800</p> <p>\$ 16.300</p> <p>\$ 17.900</p> <p>\$ 16.500</p> <p>\$ 18.500</p> <p>\$ 19.600</p> |
| <p>7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.</p> <p>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</p> <p>9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1</p> | <p>\$ 18.500</p> <p>\$ 20.100</p> <p>\$ 22.700</p> <p>\$ 25.200</p> <p>\$ 29.400</p> <p>\$ 26.000</p> |

PIZZAS A LA PIEDRA

- | | |
|---|---|
| <p>1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.</p> <p>2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.</p> <p>3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.</p> <p>4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.</p> | <p>\$ 15.500</p> <p>\$ 17.000</p> <p>\$ 18.000</p> <p>\$ 18.000</p> |
| <p>5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.</p> <p>6 PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.</p> <p>7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.</p> <p>PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO</p> | <p>\$ 18.000</p> <p>\$ 19.000</p> <p>\$ 23.200</p> <p>\$ 6.200</p> |

POLLOS

- | | |
|--|---|
| <p>1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.</p> <p>2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.</p> <p>3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.</p> <p>4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.</p> | <p>\$ 20.000</p> <p>\$ 23.100</p> <p>\$ 22.700</p> <p>\$ 21.600</p> |
| <p>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.</p> <p>6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce.</p> <p>7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.</p> | <p>\$ 25.600</p> <p>\$ 27.300</p> <p>\$ 24.700</p> |

CARNES

- | | |
|--|--|
| <p>1 HAMBURGUESA IT. Pan de campo, doble hamburguesa smash, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa y mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y alioli.</p> <p>2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.</p> <p>3 ENTRAÑA GRILLADA. Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva.</p> | <p>\$ 19.000</p> <p>\$ 39.900</p> <p>\$ 44.900</p> |
| <p>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.</p> <p>5 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.</p> | <p>\$ 29.900</p> <p>\$ 23.500</p> |

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$ 7.000

PESCADOS

- | | |
|--|------------------|
| <p>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.</p> | <p>\$ 37.500</p> |
|--|------------------|

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- | | |
|---|------------------|
| <p>1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.</p> | <p>\$ 16.000</p> |
|---|------------------|

BEBIDAS

	330 CC	600 CC		275CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.400		Copon de vino	\$ 4.800			
Gasosa	\$ 4.400		Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.200			
Agua mineral		\$ 4.600	Cerveza Stella Artois	\$ 9.300			
Mocktail	\$ 9.900		Cerveza Corona	\$ 10.000			
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.300		Cerveza Patagonia		\$ 15.800		
Red Bull Energy Drink	\$ 6.500		Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 6.000			
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

	357 cc	750 cc		375 cc	750 cc
BODEGA LOS HAROLDOS			FINCA FERRER		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 17.500	\$ 17.500	Acordeon Malbec	\$ 19.500	\$ 19.500
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 16.500	\$ 16.500	Finca Ferrer Syrah	\$ 24.500	\$ 24.500
Estate Malbec	\$ 18.500	\$ 18.500	BODEGA NIETO SENETINER		
BODEGA FALASCO WINES			Nieto Senetiner Patrimonial Bonarda	\$ 35.000	\$ 35.000
Fausto Malbec	\$ 35.500	\$ 35.500	Don Nicanor Malbec Organico	\$ 40.000	\$ 40.000
Hermandad Malbec	\$ 52.500	\$ 52.500	BODEGA ESCORIHUELA GASCON		
Hermandad Chardonnay	\$ 50.000	\$ 50.000	Escorihuela Gascon Chardonnay	\$ 23.500	\$ 51.000
Bressano Corte de Malbec	\$ 147.500	\$ 147.500	Escorihuela Gascon Malbec	\$ 51.000	\$ 51.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Escorihuela Gascon Gran Reserva Rosa	\$ 54.500	\$ 54.500
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 99.000	\$ 99.000	Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay	\$ 54.500	\$ 54.500
BODEGA ETCHART			Meg Chardonnay	\$ 158.500	\$ 158.500
Cafayate Cosecha Tardía	\$ 18.500	\$ 18.500	BODEGA FEDERHAUS		
Cafayate Reserva Torrontés	\$ 31.000	\$ 31.000	Signature Bonarda	\$ 17.500	\$ 17.500
Cafayate Malbec	\$ 18.500	\$ 18.500	Signature Torrontés	\$ 17.500	\$ 17.500
BODEGA SANTA JULIA			Reserva Malbec	\$ 34.500	\$ 34.500
Santa Julia Malbec	\$ 14.000	\$ 16.500	BODEGA LUIGI BOSCA		
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 22.500	\$ 22.500	De Sangre White/Red Blend / Malbec Valle de Uco	\$ 69.500	\$ 69.500
Alambrado Malbec	\$ 17.500	\$ 17.500	BODEGA BIANCHI		
Tenición Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 21.500	\$ 21.500	Gran Familia Bianchi Corle	\$ 42.500	\$ 42.500
FINCA LAS MORAS			IV Generación Gran Malbec	\$ 131.000	\$ 131.000
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 18.000	\$ 18.000	María Carmen Chardonnay	\$ 132.500	\$ 132.500
Intocables Malbec	\$ 26.500	\$ 26.500	Enzo Bianchi Gran Corte 2018	\$ 262.500	\$ 262.500
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			BODEGA SALENTEINER		
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 21.500	\$ 34.500	Portillo Malbec	\$ 15.000	\$ 15.000
Zuccardi Puro Malbec / Cabernet Franc	\$ 43.500	\$ 43.500	BODEGA PIATTELLI		
José Zuccardi Malbec	\$ 129.000	\$ 129.000	Piattelli Reserva Malbec Cafayate	\$ 62.500	\$ 62.500
Zuccardi Concreto Malbec	\$ 86.000	\$ 86.000	Piattelli Trinita Blend	\$ 113.000	\$ 113.000
BODEGA DON DAVID			BODEGA TRIVENTOS		
Don David Malbec / Torrontés	\$ 22.000	\$ 22.000	Triventos Golden Reserva Cab. Franc	\$ 36.500	\$ 36.500
Don David Reserva Malbec / Torrontés	\$ 29.000	\$ 29.000	BODEGA 33° SUR		
BODEGA LAS PERDICES			Latitud 33° Malbec	\$ 16.000	\$ 16.000
Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 15.000	\$ 22.000	Latitud 33° Chardonnay	\$ 16.000	\$ 16.000
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 15.000	\$ 22.000	ESPUMANTES		
Viña Las Perdices Reserva Malbec	\$ 32.500	\$ 32.500	Chandon Extra Brut	\$ 32.000	\$ 32.000
BODEGA TRAPICHE			Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut	\$ 40.500	\$ 40.500
Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	\$ 22.500	\$ 22.500	Salentein Blanc de Blanc	\$ 38.000	\$ 38.000
Trapiche Puro Rosé	\$ 25.000	\$ 25.000	Antonieta Espumante	\$ 38.000	\$ 38.000
Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec	\$ 29.000	\$ 29.000	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$ 80.000	\$ 80.000
Fond De Cave Gran Reserva Malbec / Blend	\$ 37.000	\$ 37.000	Meg Brut Nature	\$ 114.500	\$ 114.500
Fond De Cave Reserva Blend	\$ 48.500	\$ 48.500	Segura Viudas Brut	USD 250	USD 250
Medalla Malbec	\$ 48.500	\$ 48.500	CHAMPAGNES		
Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	\$ 22.500	\$ 22.500	Veuve Clicquot Brut	USD 470	USD 470
			Dom Perignon	USD 940	USD 940

POSTRES

- | | |
|---|--|
| <p>1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.</p> <p>2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí.</p> <p>3 GELATO. Dos bocas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.</p> <p>4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.</p> <p>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.</p> <p>6 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.</p> | <p>\$ 6.200</p> <p>\$ 7.500</p> <p>\$ 7.500</p> <p>\$ 11.800</p> <p>\$ 13.400</p> <p>\$ 10.500</p> |
| <p>8 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.</p> <p>8 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>11 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche.</p> | <p>\$ 11.800</p> <p>\$ 12.800</p> <p>\$ 12.900</p> <p>\$ 12.800</p> <p>\$ 13.900 \$ 19.100</p> |



ARAGOLA MERENG



FLAN TRADIZIONALE



TIRAMISÚ