

ENTRADAS

- | | | | | |
|--|-----------|-----------|--|-----------|
| 1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas. | \$ 10.900 | \$ 14.500 | 5 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite. | \$ 24.000 |
| 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. | \$ 14.000 | | 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). | \$ 13.100 |
| 3 PANZEROTTI DI CARNE FRITTI. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante. | \$ 4.800 | | 7 CALAMARI FRITTI. Aros de calamar crocantes con perejil y limón, acompañados con alioli o mayonesa picante. | \$ 26.500 |
| 4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante. | \$ 11.000 | | | |



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. | \$ 16.200 | 3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. | \$ 16.800 |
| 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. | \$ 16.200 | 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. | \$ 17.900 |
| | | PORCIÓN EXTRA DE POLLO | \$ 5.500 |

MENÚ light

- | | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre. | \$ 17.000 | 3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. | \$ 16.500 |
| 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. | \$ 22.800 | | |

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. | \$ 17.100 | 7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. | \$ 18.900 |
| 2 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota. | \$ 16.500 | 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 | \$ 20.500 |
| 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 | \$ 18.300 | 9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1 | \$ 23.200 |
| 4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. | \$ 16.800 | 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 | \$ 25.700 |
| 5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognese de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva. | \$ 18.900 | 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 | \$ 29.900 |
| 6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1 | \$ 19.900 | 12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1 | \$ 26.500 |

PIZZAS A LA PIEDRA

- | | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| 1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate. | \$ 15.800 | 5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula. | \$ 18.400 |
| 2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. | \$ 17.300 | 6 PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. | \$ 19.400 |
| 3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. | \$ 18.400 | 7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. | \$ 23.500 |
| 4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. | \$ 18.400 | PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO | \$ 6.300 |

POLLOS

- | | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra. | \$ 20.400 | 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. | \$ 26.100 |
| 2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinata con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. | \$ 23.500 | 6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce. | \$ 27.800 |
| 3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero. | \$ 23.200 | 7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro. | \$ 25.200 |
| 4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. | \$ 21.900 | | |

CARNES

- | | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 1 HAMBURGUESA IT. Pan de campo, doble hamburguesa smash, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa y mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli. | \$ 19.200 | 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. | \$ 30.500 |
| 2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. | \$ 40.500 | 5 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas. | \$ 23.900 |
| 3 ENTRAÑA GRILLADA. Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva. | \$ 45.800 | | |

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$ 7.100

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. | \$ 37.900 |
|---|-----------|

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- | | |
|--|-----------|
| 1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado. | \$ 16.300 |
|--|-----------|

BEBIDAS

	330 CC	600 CC		275CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.500		Copon de vino	\$ 4.800			
Gaseosa	\$ 4.500		Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.200			
Agua mineral		\$ 4.700	Cerveza Stella Artois	\$ 9.400			
Mocktail	\$ 10.000		Cerveza Corona	\$ 10.100			
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.400		Cerveza Patagonia		\$ 16.000		
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

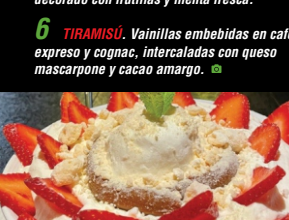
\$ 12.500

VINOS Y ESPUMANTES

	357 cc	750 cc		375 cc	750 cc
BODEGA LOS HAROLDOS			FINCA FERRER		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 18.000	\$ 17.000	Acordeon Malbec	\$ 20.000	\$ 25.000
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 19.000		Finca Ferrer Syrah	\$ 25.000	
Estate Malbec			BODEGA NIETO SENETINER		
BODEGA FALASCO WINES			Nieto Senetiner Patrimonial Bonarda	\$ 35.500	
Fausto Malbec	\$ 36.000	\$ 36.000	Don Nicanor Malbec Organico	\$ 41.000	
Hermandad Malbec	\$ 53.500		BODEGA ESCORIHUELA GASCON		
Hermandad Chardonnay	\$ 51.000	\$ 51.000	Escorihuela Gascon Chardonnay	\$ 24.000	\$ 52.000
Bressano Corte de Malbec	\$ 150.500		Escorihuela Gascon Malbec		\$ 52.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Escorihuela Gascon Gran Reserva Rosa		\$ 55.500
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 100.000		Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay		\$ 55.500
BODEGA ETCHART			Meg Chardonnay		\$ 161.500
Cafayate Cosecha Torridia	\$ 19.000	\$ 19.000	BODEGA FEDERHAUS		
Cafayate Reserva Torrontés	\$ 31.500		Signature Bonarda	\$ 18.000	
Cafayate Malbec	\$ 19.000		Signature Torrontés	\$ 18.000	
BODEGA SANTA JULIA			Reserva Malbec	\$ 35.000	
Santa Julia Malbec	\$ 14.500	\$ 17.000	BODEGA LUIGI BOSCA		
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 18.000	\$ 18.000	De Sangre White/Red Blend / Malbec Valle de Uco	\$ 71.000	
Alambrado Malbec	\$ 23.000		BODEGA BIANCHI		
Tenición Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 22.000		Gran Familia Bianchi Corte	\$ 43.500	
FINCA LAS MORAS			IV Generación Gran Malbec	\$ 133.500	
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 18.500	\$ 26.000	María Carmen Chardonnay	\$ 134.500	
Intocables Malbec	\$ 26.000		Enzo Bianchi Gran Corte 2018	\$ 268.000	
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			BODEGA SALENTEINER		
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 22.000	\$ 35.000	Portillo Malbec	\$ 15.500	
Zuccardi Puro Rosé	\$ 44.500		BODEGA PIATTELLI		
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$ 131.500		Piattelli Reserva Malbec Cafayate	\$ 64.000	
José Zuccardi Malbec	\$ 87.500		Piattelli Trinita Blend	\$ 115.500	
BODEGA DON DAVID			BODEGA TRIVENTOS		
Don David Malbec / Torrontés	\$ 22.500	\$ 22.500	Triventos Golden Reserva Cab. Franc	\$ 37.000	
Don David Reserva Malbec / Torrontés	\$ 29.500	\$ 29.500	BODEGA 33 SUR		
BODEGA LAS PERDICES			Latitud 33° Malbec	\$ 16.500	
Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 15.500	\$ 22.500	Latitud 33° Chardonnay	\$ 16.500	
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 15.500	\$ 22.500	ESPUMANTE		
Viña Las Perdices Reserva Malbec	\$ 33.500		Chandon Extra Brut	\$ 32.500	
BODEGA TRAPICHE			Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut	\$ 41.500	
Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	\$ 23.000	\$ 29.500	Salentein Blanc de Blanc	\$ 39.000	
Trapiche Puro Rosé	\$ 25.500	\$ 25.500	Antonieta Espumante	\$ 39.000	
Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec	\$ 37.500	\$ 37.500	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$ 81.500	
Fond De Cave Gran Reserva Malbec / Blend	\$ 37.500	\$ 37.500	Meg Brut Nature	\$ 117.000	
Fond De Cave Reserva Blend	\$ 37.500	\$ 37.500	Segura Viudas Brut	USD 250	
Medalla Malbec	\$ 48.500		CHAMPAGNES		
Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	\$ 23.000		Veuve Clicquot/Red Dom Perignon	USD 480	USD 960

POSTRES

- | | | | |
|--|-----------|---|---------------------|
| 1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro. | \$ 6.240 | 7 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. | \$ 12.200 |
| 2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. | \$ 7.700 | 8 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas. | \$ 13.200 |
| 3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. | \$ 7.700 | 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. | \$ 13.300 |
| 4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas. | \$ 12.200 | 10 CHEESECAKE DE VAINILLA ROJOS. Mezcla de queso suave perfumada con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa. | \$ 13.200 |
| 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. | \$ 13.800 | 11 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. | \$ 14.300 \$ 19.700 |



ARAGOLA MERENG



FLAN TRADIZIONALE



TIRAMISÚ