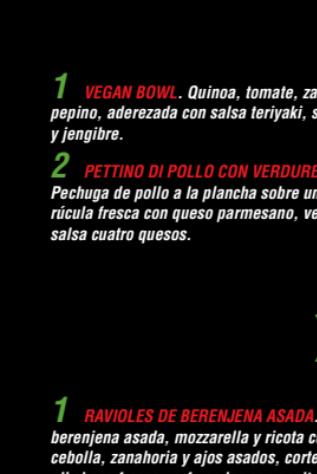


ENTRADAS

1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 9.500	\$ 13.000	\$ 21.500
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.	\$ 12.500		
3 PANZEROTTI DI CARNE FRITTI. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante.	\$ 4.000		
4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 9.500		



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.	\$ 14.500	3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 15.000
2 BLANCO 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.	\$ 14.500	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.	\$ 15.500
		PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 5.500

MENÚ light

1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 15.500	3 CREPPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 15.000
2 PETTINO DI POLLO CON VERDURE. (Light 455 kcal.) \$ 20.500 Pechuga de pollo a la plancha sobre un colchón de rúcula fresca con queso parmesano, vegetales al vapor y salsa cuatro quesos.			

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.	\$ 15.500	8 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 17.000
2 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.	\$ 15.000	9 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	\$ 18.500
3 RIGATONI ALLA VODKA. Rigatoni salteados en salsa rosada cremosa con reducción de vodka.	\$ 15.000	10 RAVIOLES DE OSOBUKO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.	\$ 20.000
4 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	\$ 16.500	11 SORRENTINOS DE BONDIOLA ASADA. Sorrentinos rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca.	\$ 23.000
5 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 15.000	12 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	\$ 26.500
6 GNOCCHI ALLA BOLOGNEZA. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 17.000	13 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 23.500
7 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 18.000		

PIZZAS A LA PIEDRA

1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 14.000	5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 16.000
2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 15.000	6 PROSCIUTTO E PEPPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 17.000
3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 16.000	7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 21.000
4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 16.000	PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 5.000

POLLOS

1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 18.500	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.	\$ 23.000
2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y rúcula, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 21.000	6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agujadiz.	\$ 24.500
3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 20.500	7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 22.500
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 19.500		

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.	\$ 17.500	4 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bifles de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsala y salsa demiglace. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.	\$ 26.500
2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 38.000	5 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 20.000
3 ENTRAÑA GRILLADA. Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 41.000	6 BISTEQUITOS DE OJO DE BIFE. Bistecitos con salsa crocante rellenos de carne de ternera, pimiento rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 26.500
		7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 22.500
		BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bifles de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsala y salsa demiglace. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.	\$ 26.500

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$ 6.500

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.	\$ 34.500
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Red Bull Energy Drink & Vodka

\$ 12.000

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 14.500
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

BEBIDAS

250 CC	330 CC	600cc	250 CC	330 CC	740 CC	975 CC
Gaseosa de Máquina (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite Zero)	\$ 3.000		Copón de vino	\$ 4.500		
Gaseosa en Botella de Vidrio o Lata 350cc (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes Pomelo Zero, Schweppes Tónica)	\$ 3.900		Copón de vino Malbec Reserva	\$ 5.800		
Agua mineral	\$ 3.900		Cerveza Stella Artois	\$ 8.400	\$ 13.800	</td