

ENTRADAS				
				
1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 10.000	\$ 13.500	5 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 22.500
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.	\$ 13.000		6 AGNOLOTTI DE BONDIOLA ASADA. Agnolotti rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades).	\$ 12.000
3 PANZEROTTI DI CARNE FRITTI. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante.	\$ 4.200		7 CALAMARI FRITTI. Aros de calamar crocantes con perejil y limón, acompañados con alioli o mayonesa picante.	\$ 24.500
4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 10.000			
				
BERENJENAS AL FORNO	TORTILLA IT	PROSCIUTTO CAPRESE		
ENSALADAS				
1 NAPOLI. Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso lybo, finas láminas de pollo macerada en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre, aderezada con salsa teriyaki y emulsión de rúcula.	\$ 15.000		3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 15.500
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.	\$ 15.000		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.	\$ 16.500
			PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 5.500
MENÚ <i>light</i>				
1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 16.000		3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 15.500
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.	\$ 21.500			
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.	\$ 16.000		7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 17.500
2 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.	\$ 15.500		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	\$ 19.000
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	\$ 17.000		9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 21.500
4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 15.500		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	\$ 24.000
5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 17.500		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	\$ 27.500
6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 18.500		12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 24.500
PIZZAS A LA PIEDRA				
				
1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 14.500		5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 17.000
2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 16.000		6 PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 18.000
3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 17.000		7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 22.000
4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 17.000		PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 5.500
POLLOS				
1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 19.000		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.	\$ 24.000
2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 22.000		6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrodulce.	\$ 25.500
3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 21.500		7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 23.500
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 20.500			
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.	\$ 18.000		3 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.	\$ 27.500
2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 39.500		4 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 20.500
GUARNICIONES				
Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.				
\$ 7.000				
PESCADOS		MENÚ DE NIÑOS		
		(HASTA 10 AÑOS)		
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.	\$ 35.500	1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 15.000	
BEBIDAS				
	250 CC	330 CC	600cc	
Gaseosa de Máquina (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite Zero)	\$ 3.100			
Gaseosa en Botella de Vidrio o Lata 350cc (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes Pomelo Zero, Schweppes Tónica)	\$ 4.100			
Agua mineral		\$ 4.300		
Cucumber Lemonade	\$ 4.100			
Mocktail	\$ 9.500			
Frutillas maceradas, finas láminas de pepino y limón con agua tónica, decorado con menta fresca.				
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 8.700			
			250 CC	
			330 CC	
			740 CC	
			975 CC	
Copon de vino	\$ 4.500			
Copon de vino Malbec Reserva	\$ 5.900			
Cerveza Stella Artois	\$ 8.700	\$ 14.400		
Cerveza Corona	\$ 9.500			
Cerveza Patagonia (consultar variedades)	\$ 14.900			
Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 5.900			
Red Bull Energy Drink	\$ 6.000			
Red Bull Sugarfree	\$ 6.000			
Red Bull Green Edition	\$ 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		
\$12.000	\$11.000	\$11.000		
VINOS Y ESPUMANTES				
	357 cc	750 cc		
BODEGA LOS HAROLDOS				
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 16.000			
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 15.000			
Estate Malbec	\$ 17.000			
BODEGA FALASCO WINES				
Ferus	\$ 27.500			
Hermanad Malbec	\$ 48.500			
Hermanad Chardonnay	\$ 46.000			
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES				
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 91.500			
BODEGA ETCHART				
Cafayate Cosecha Tardia	\$ 17.000			
Cafayate Reserva Malbec	\$ 29.000			
Cafayate Malbec	\$ 17.000			
BODEGA SANTA JULIA				
Santa Julia Malbec	\$ 12.500	\$ 15.000		
Santa Julia Chenin Dulce Natural		\$ 16.000		
Alambrado Malbec		\$ 21.500		
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot		\$ 20.000		
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO				
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 20.000	\$ 32.500		
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc		\$ 40.500		
BODEGA LAS PERDICES				
Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 13.500	\$ 20.500		
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 13.500	\$ 20.500		
Viña Las Perdices Ala Colorada		\$ 48.000		
Viña Las Perdices Reserva Malbec		\$ 29.500		
BODEGA TRAPICHE				
Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	\$ 21.000			
Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec	\$ 27.000			
Medalla Blend	\$ 45.000			
Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	\$ 21.000			
			375 cc	
			750 cc	
BODEGA NIETO SENETINER				
Don Nicanor Barrel Select Cabernet Franc		\$ 33.000		
Nieto Senetiner Patrimonial Semillon		\$ 20.500		
BODEGA NORTON				
Cosecha Tardípa Blanco Dulce		\$ 12.000		
Cosecha Tardípa Rosado Dulce		\$ 12.000		
BODEGA SALENTEIN				
Killka Malbec		\$ 21.500		
Killka Sauvignon Blanc		\$ 22.500		
Salentein Malbec		\$ 35.500		
Numina Malbec		\$ 46.500		
Portillo Malbec		\$ 13.500		
BODEGA RUCA MALEN				
Ruca Malen Capitulo II Malbec		\$ 24.500		
Ruca Malen Capitulo II Chardonnay		\$ 24.500		
BODEGA BENEGAS				
Clara Benegas Chardonnay		\$ 29.000		
Estata Malbec		\$ 41.500		
Estate Cabernet Franc		\$ 38.500		
BODEGA 33 SUR				
Latitud 33° Malbec		\$ 14.500		
ESPUMANTES				
Los Haroldos		\$ 21.000		
Chandon Extra Brut		\$ 29.500		
Mumm Brut Nature		\$ 32.000		
Salentein Brut Nature		\$ 31.000		
Salentein Blanc de Blanc		\$ 35.500		
Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 74.000		
Veuve Clicquot Brut		USD 460		
POSTRES				
1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.	\$ 5.800			
2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 7.100			
3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 7.100			
4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 11.000			
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.	\$ 12.000			
6 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 9.900			
7 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 11.500			
8 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 12.000			
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.	\$ 12.000			
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.	\$ 12.000			
11 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 13.000	\$ 18.000		
				
FRAGOLA MERENG	FLAN TRADIZIONALE	TIRAMISÚ		