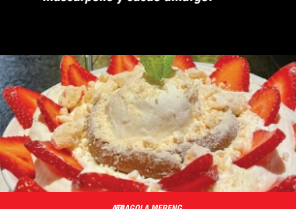
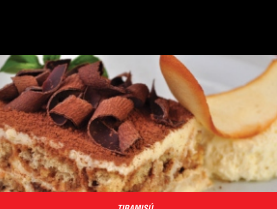


ENTRADAS			
	1 persona	2 personas	
1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 10.000	\$ 13.500	
2 TORTILLA IT CON HUEVO FRITO. Tortilla de papa casera tradicional con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón.	\$ 13.000		
3 PANZEROTTI DI CARNE FRITTI. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante.	\$ 4.200		
4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 10.000		
5 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.		\$ 22.500	
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		
7 CALAMARI FRITTI. Aros de calamar crocantes con perejil y limón, acompañados con alioli o mayonesa picante.		\$ 24.500	
  			
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		
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		
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	
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		
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		
3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.		\$ 15.500	
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		
2 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.	\$ 15.500		
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	\$ 17.000		
4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 15.500		
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		
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		
7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.		\$ 17.500	
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		
9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco brasado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 21.500		
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		
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		
12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 24.500		
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		
2 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.	\$ 15.500		
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	\$ 17.000		
4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 15.500		
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		
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		
7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.		\$ 17.500	
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		
9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco brasado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 21.500		
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		
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		
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		
2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 16.000		
3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 17.000		
4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 17.000		
5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 17.000		
6 PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 18.000		
7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 22.000		
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		
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		
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		
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 20.500		
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.	\$ 24.000		
6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce.	\$ 25.500		
7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 23.500		
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		
2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 39.500		
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		
4 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 21.500		
GUARNICIONES			
Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.			
\$ 7.000			
PESCADOS		MENÚ DE NIÑOS	
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.		(HASTA 10 AÑOS)	
		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	250 CC 330 CC 740 CC 975 CC
Gaseosa de Máquina (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite Zero)	\$ 3.100		Copon de vino \$ 4.500
Gaseosa en Botella de Vidrio o Lata 350cc (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes Fiumlo Zero, Schweppes Tónica)	\$ 4.100		Copon de vino Malbec Reserva \$ 5.900
Agua mineral		\$ 4.300	Cerveza Stella Artois \$ 8.700
Cucumber Lemonade	\$ 4.100		Cerveza Stella Artois Sin Alcohol \$ 8.700
Mocktail	\$ 9.500		Cerveza Corona \$ 9.500
Frutillas maceradas, finas láminas de pepino y limón con agua tónica, decorado con menta fresca.			Cerveza Patagonia (consultar variedades) \$ 14.900
			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			
Red Bull Energy Drink & Vodka			
\$12.000			
			
GIN DE VERANO			
Red Bull Red Edition & Gin			
\$11.000			
			
DRAGON GIN			
Red Bull Green Edition & Gin			
\$11.000			
VINOS Y ESPUMANTES			
357 cc	750 cc	375 cc	750 cc
BODEGA LOS HAROLDOS		BODEGA NIETO SENETINER	
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 16.500	Don Nicanor Barrel Select Cabernet Franc	\$ 34.000
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 15.500	Nieto Senetiner Patrimonial Semillon	\$ 21.000
Estate Malbec	\$ 17.500	BODEGA NORTON	
BODEGA FALASCO WINES		Cosecha Tardípa Blanco Dulce	\$ 13.000
Ferus	\$ 28.500	Cosecha Tardípa Rosado Dulce	\$ 13.000
Hernadad Malbec	\$ 50.000	BODEGA SALENTEIN	
Hernadad Chardonnay	\$ 47.500	Killka Malbec	\$ 23.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES		Killka Sauvignon Blanc	\$ 24.000
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 94.000	Salentein Malbec	\$ 38.500
BODEGA ETCHEART		Numina Malbec	\$ 51.000
Cafayate Cosecha Tardía	\$ 17.500	Portillo Malbec	\$ 14.000
Cafayate Reserva Malbec	\$ 30.000	BODEGA RUCA MALEN	
Cafayate Malbec	\$ 17.500	Ruca Malen Capitulo II Malbec	\$ 25.000
BODEGA SANTA JULIA		Ruca Malen Capitulo II Chardonnay	\$ 25.000
Santa Julia Malbec	\$ 13.000	BODEGA BENEGAS	
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 16.500	Clara Benegas Chardonnay	\$ 32.000
Alambrado Malbec	\$ 22.000	Estata Malbec	\$ 45.500
Tensión Zibera Malbec Petit Verdot	\$ 20.500	Estate Cabernet Franc	\$ 41.500
BODEGA RUCCARDI VALLE DE UCO		BODEGA 33 SUR	
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 20.500	Latitud 33° Malbec	\$ 15.000
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$ 33.500	ESPUMANTE	
BODEGA LAS PERDICES		Los Haroldos	\$ 21.500
Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 14.000	Chandon Extra Brut	\$ 30.500
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 14.000	Mumm Brut Nature	\$ 33.000
Viña Las Perdices Ala Colorada	\$ 49.500	Salentein Brut Nature	\$ 32.000
Viña Las Perdices Reserva Malbec	\$ 30.500	Salentein Blanc de Blanc	\$ 36.500
BODEGA TRAPICHE		Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$ 76.000
Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	\$ 21.500	Veuve Clicquot Brut	USD 460
Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec	\$ 28.000		
Medalla Blend	\$ 46.500		
Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	\$ 21.500		
POSTRES			
1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.	\$ 5.800	7 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 11.500
2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 7.100	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
3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, trutilla o limón.	\$ 7.100	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
4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 11.000	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
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	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
6 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 9.900		
  			
FRAGOLA MERENG			
FLAN TRADIZIONALE			
TIRAMISÚ			