

ENTRADAS

1 persona 2 personas

- BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebosadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas. \$ 10.700 \$ 14.300
- TORTILLA IT CON HUEVO FRITO.** Tortilla de papa casera tradicional con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón. \$ 13.800
- PANZEROTTI DI CARNE FRITTI.** Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante. \$ 4.600
- PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO.** Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante. \$ 10.800
- PROSCIUTTO CAPRESE.** Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite. \$ 23.500
- 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). \$ 12.800
- CALAMARI FRITTI.** Aros de calamar crocantes con perejil y limón, acompañados con alioli o mayonesa picante. \$ 25.800



BERENJENAS AL FORNO



TORTILLA IT



PROSCIUTTO CAPRESE

ENSALADAS

- 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. \$ 15.900
- 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. \$ 15.900
- CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. \$ 16.500
- CESARE.** Colchón de hojas verdes, crotones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañados de pollo y perfumados con caesar dressing y salsa teriyaki. \$ 17.500

PORCIÓN EXTRA DE POLLO \$ 5.500

MENÚ light

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

PASTAS

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

PIZZAS A LA PIEDRA

- MARGHERITA.** Mozzarella y salsa de tomate. \$ 15.500
- NAPOLETANA.** Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. \$ 17.000
- CAPRESE.** Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. \$ 18.000
- QUATTRO FORMAGGI.** Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. \$ 18.000
- RUCOLA.** Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula. \$ 18.000
- PROSCIUTTO E PEPERONI.** Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. \$ 19.000
- IT.** Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. \$ 23.200

PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO \$ 6.200

POLLOS

- MILANESA MEDITERRANEA.** Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra. \$ 20.000
- MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.** Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. \$ 23.100
- MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero. \$ 22.700
- POLLO AL FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. \$ 21.600
- POLLO ALLA PIZZAIOLA.** Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas. \$ 25.600
- POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce. \$ 27.300
- POLLO A LA PARMIGIANA.** Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro. \$ 24.700

CARNES

- 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. \$ 19.000
- LOMO GRILLADO.** Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. \$ 39.900
- BISTEQUITOS ALLA MARSALLA.** Bifes de carne saoteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglace. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos. \$ 29.900
- SOLOMILLO GLASSATO.** Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas. \$ 23.500

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

PESCADOS

- TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO.** Acompañada de papas rústicas o puré de papas con un dip de crema de rúcula, limón grillado y romero fresco. \$ 37.500

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO.** Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado. \$ 16.000

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)		\$ 3.500		Copon de vino	\$ 4.800			
Gaseosa en Botella de Vidrio o Lata 350cc (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes Pimelto Zero, Schweppes Tónica)		\$ 4.400		Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.200	\$ 9.300	\$ 14.800	
Agua mineral			\$ 4.600	Cerveza Stella Artois		\$ 9.300	\$ 10.000	
Cucumber Lemonade		\$ 4.400		Cerveza Corona			\$ 15.800	
Mocktail		\$ 9.900		Cerveza Patagonia (consultar variedades)				
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol		\$ 9.300		Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 5.900			
				Red Bull Energy Drink	\$ 6.500			
				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

\$ 12.500



GIN DE VERANO
Red Bull Red Edition & Gin

\$ 11.500



DRAGON GIN
Red Bull Green Edition & Gin

\$ 11.500

VINOS Y ESPUMANTES

	357 cc	750 cc		375 cc	750 cc
BODEGA LOS HAROLDOS			BODEGA TRAPICHE		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 17.500		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	\$ 22.500	
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 16.500		Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec	\$ 29.000	
Estate Malbec	\$ 18.500		Medalla Blend	\$ 48.500	
BODEGA FALASCO WINES			Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	\$ 22.500	
Ferus	\$ 30.000		BODEGA SALENTEIN		
Hermanidad Malbec	\$ 52.500		Killka Malbec	\$ 24.000	
Hermanidad Chardonnay	\$ 50.000		Salentein Malbec	\$ 40.500	
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Numina Malbec	\$ 53.500	
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 99.000		Portillo Malbec	\$ 15.000	
BODEGA ETCHART			BODEGA BENEGAS		
Cafayate Cosecha Tardía	\$ 18.500		Clara Benegas Chardonnay	\$ 34.000	
Cafayate Reserva Malbec	\$ 31.000		Estate Malbec	\$ 49.000	
Cafayate Malbec	\$ 18.500		Estate Cabernet Franc	\$ 44.500	
BODEGA SANTA JULIA			BODEGA 33 SUR		
Santa Julia Malbec	\$ 14.000	\$ 16.500	Latitud 33° Malbec	\$ 16.000	
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 17.500		ESPUMANTES		
Alambrado Malbec	\$ 22.500		Los Haroldos	\$ 23.000	
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 21.500		Chandon Extra Brut	\$ 32.000	
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			Mumm Brut Nature	\$ 33.500	
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 21.500	\$ 34.500	Salentein Brut Nature	\$ 33.500	
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$ 43.500		Salentein Blanc de Blanc	\$ 38.000	
BODEGA LAS PERDICES			Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$ 80.000	
Vña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 15.000	\$ 22.000	Veuve Clicquot Brut	USD 470	
Vña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 15.000	\$ 22.000			
Vña Las Perdices Au Colorada	\$ 21.500				
Vña Las Perdices Reserva Malbec	\$ 32.500				

POSTRES

- AFFOGATO ITALIANO.** Helado de crema bañado en espresso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro. \$ 6.400
- FLAN TRADIZIONALE.** Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. \$ 7.700
- GELATO.** Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. \$ 7.700
- TENTACIÓN DE CHOCOLATE.** Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas. \$ 12.200
- 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
- TIRAMISU.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. \$ 10.800
- CRÈME BRÛLÉE.** Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. \$ 12.200
- 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
- CREPES CAMELATE 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
- 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. \$ 13.200
- 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



MAZAGALA MERENG



FLAN TRADIZIONALE



TIRAMISU