








## ENTRADAS

<b>1 BERENJENAS AL FORNO.</b> Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas. 	\$ 11.200	\$ 14.900	<b>5 PROSCIUTTO CAPRESE.</b> Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite. 	\$ 24.700
<b>2 TORTILLA IT CON HUEVO FRITO.</b> Tortilla de papa casera tradicional con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón. 	\$ 14.400		<b>6 AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA.</b> Agnolottis rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades). 	\$ 13.500
<b>3 PANZEROTTI DI CARNE FRITTI.</b> Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante. 	\$ 4.900		<b>7 CALAMARI FRITTI.</b> Aros de calamar crocantes con perejil y limón, acompañados con alioli o mayonesa picante. 	\$ 27.300
<b>4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO.</b> Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante. 	\$ 11.300			



BERENJENAS AL FORNO





TORTILLA IT






PROSCIUTTO CAPRESE













## ENSALADAS

<b>1 NAPOLI.</b> 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. 	\$ 16.700	<b>3 CROCCANTINO.</b> Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. 	\$ 17.300
<b>2 BIANCO DI AVE.</b> 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. 	\$ 16.700	<b>4 CESARE.</b> Colchón de hojas verdes, crotones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki. 	\$ 18.400
		<b>PORCIÓN EXTRA DE POLLO</b>	\$ 5.800


## MENÚ light

<b>1 VEGAN BOWL.</b> Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre. 	\$ 17.500	<b>3 CREPELLA DI SPINACI.</b> Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, acompañado con salsa pomodoro y albahaca fresca. 	\$ 17.000
<b>2 PETTINO DI POLLO CON VERDURE.</b> (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. 	\$ 23.500		








## PASTAS

<b>1 RAVIOLES DE BERENJENA ASADA.</b> 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. 	\$ 17.500	<b>7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA.</b> Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. 	\$ 19.500
<b>2 RAVIOLES DE ZUCCA.</b> Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota. 	\$ 17.000	<b>8 RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.</b> 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 	\$ 21.100
<b>3 SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE.</b> Pasta seca tradicional con salsa pomodoro, acompañada de albóndigas de ternera, perfumadas con albahaca fresca y aceite de oliva. *NO VÁLIDO 2X1 	\$ 18.800	<b>9 RAVIOLES DE OSOBUCCO.</b> Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1 	\$ 23.900
<b>4 GNOCCHI CAPRESE.</b> Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. 	\$ 17.300	<b>10 SORRENTINOS DE BONDIOLA ASADA.</b> Sorrentinos rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1 	\$ 26.500
<b>5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE.</b> Ñoquis de papa caseros con salsa bolognese de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva. 	\$ 19.500	<b>11 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE.</b> Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta roja y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1 	\$ 30.800
<b>6 SORRENTINOS CAPRESE.</b> Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1 	\$ 20.500	<b>12 LASAGNA IT.</b> Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1 	\$ 27.300





## PIZZAS A LA PIEDRA

<b>1 MARGHERITA.</b> Mozzarella y salsa de tomate. 	\$ 16.400	<b>5 RUCOLA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula. 	\$ 19.100
<b>2 NAPOLETANA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. 	\$ 18.000	<b>6 PROSCIUTTO E PEPPERONI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. 	\$ 20.200
<b>3 CAPRESE.</b> Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. 	\$ 19.100	<b>7 IT.</b> Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. 	\$ 24.400
<b>4 QUATTRO FORMAGGI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. 	\$ 19.100	<b>PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO</b>	\$ 6.500

## POLLOS

<b>1 MILANESA MEDITERRANEA.</b> Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra. 	\$ 21.000	<b>5 POLLO ALLA PIZAIOLA.</b> Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas. 	\$ 26.900
<b>2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.</b> Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. 	\$ 24.200	<b>6 POLLO DOLCE.</b> Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce. 	\$ 28.600
<b>3 MILANESA DE POLLO A CABALLO.</b> Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero. 	\$ 23.900	<b>7 POLLO A LA PARMIGIANA.</b> Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro. 	\$ 26.000
<b>4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO.</b> Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. 	\$ 26.600		

## CARNES


<b>1 HAMBURGUESA IT.</b> Pan de campo, doble hamburguesa smash, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa y mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli. 	\$ 19.800	<b>3 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA.</b> Bifes de carne saltados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglase. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos. 	\$ 31.400
<b>2 LOMO GRILLADO.</b> Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglase. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. 	\$ 41.700	<b>4 SOLOMILLO GLASSATO.</b> Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas. 	\$ 24.600

## GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.


\$ 7.300

## PESCADOS

<b>1 TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO.</b> Acompañada de papas rústicas o puré de papas con un dip de crema de rúcula, limón grillado y romero fresco. 	\$ 38.900
---	-----------

## MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

<b>1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO.</b> Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado. 	\$ 16.900
--	-----------

## BEBIDAS

<b>Gaseosa de Máquina</b> (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite Zero) 	\$ 3.600	<b>Copon de vino</b> 	\$ 4.900
<b>Gaseosa en Botella de Vidrio o Lata</b> 350cc (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes Pomelo Zero, Schweppes Tónica) 	\$ 4.700	<b>Copon de vino Malbec Reserva</b> 	\$ 6.400
<b>Agua mineral</b> 	\$ 4.800	<b>Cerveza Stella Artois</b> 	\$ 9.700
<b>Cucumber Lemonade</b> 	\$ 4.700	<b>Cerveza Corona</b> 	\$ 10.400
<b>Mocktail</b> 	\$ 10.300	<b>Cerveza Patagonia</b> (consultar variedades) 	\$ 16.500
<b>Cerveza Stella Artois Sin Alcohol</b> 	\$ 9.400	<b>Cerveza Michelob</b> (Sin Gluten) 	\$ 6.300
		<b>Red Bull Energy Drink</b> 	\$ 6.500
		<b>Red Bull Sugarfree</b> 	\$ 6.500
		<b>Red Bull Green Edition</b> 	\$ 6.500
		<b>Red Bull Red Edition</b> 	\$ 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

<b>BODEGA LOS HAROLDOS</b>			<b>BODEGA FALASCO WINES</b>		
<b>Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc</b>	\$ 18.500		<b>Ferus</b>	\$ 31.500	
<b>Chacabuco Chenin Dulce Natural</b>	\$ 17.500		<b>Hermanad Malbec</b>	\$ 55.000	
<b>Estate Malbec</b>	\$ 19.500		<b>Bordeaux Chardonnay</b>	\$ 52.500	
<b>Torradas de los Andes Grand Malbec 2020</b>	\$ 103.000		<b>BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES</b>		
<b>BODEGA ETCHART</b>			<b>Calayate de los Andes Grand Malbec 2020</b>	\$ 103.000	
<b>Calayate Cosecha Tardia</b>	\$ 19.500		<b>BODEGA ETCHART</b>		
<b>Calayate Reserva Malbec</b>	\$ 32.500		<b>Calayate Malbec</b>	\$ 19.500	
<b>Calayate Malbec</b>	\$ 19.500		<b>BODEGA SANTA JULIA</b>		
<b>BODEGA SANTA JULIA</b>			<b>Santa Julia Malbec</b>	\$ 15.000	\$ 17.500
<b>Santa Julia Chenin Dulce Natural</b>	\$ 15.000	\$ 17.500	<b>Santa Julia Chenin Dulce Natural</b>	\$ 15.000	\$ 17.500
<b>Alambrado Malbec</b>	\$ 23.500	\$ 25.000	<b>Tensión Ribera Malbec Petit Verdot</b>	\$ 23.500	\$ 25.000
<b>BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO</b>			<b>Zuccardi Serie A Malbec</b>	\$ 22.500	\$ 36.000
<b>Zuccardi Serie A Malbec</b>	\$ 22.500	\$ 36.000	<b>Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc</b>	\$ 22.500	\$ 46.000
<b>Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc</b>	\$ 22.500	\$ 46.000	<b>BODEGA LAS PERDICES</b>		
<b>BODEGA LAS PERDICES</b>			<b>Viña Las Perdices Clásico Malbec</b>	\$ 16.000	\$ 23.000
<b>Viña Las Perdices Clásico Malbec</b>	\$ 16.000	\$ 23.000	<b>Viña Las Perdices Sauvignon Blanc</b>	\$ 16.000	\$ 23.000
<b>Viña Las Perdices Sauvignon Blanc</b>	\$ 16.000	\$ 23.000	<b>Viña Las Perdices Ala Colorada</b>	\$ 16.000	\$ 54.000
<b>Viña Las Perdices Ala Colorada</b>	\$ 16.000	\$ 54.000	<b>Viña Las Perdices Reserva Malbec</b>	\$ 16.000	\$ 33.000
<b>Viña Las Perdices Reserva Malbec</b>	\$ 16.000	\$ 33.000			
<b>BODEGA SALTEIN</b>			<b>BODEGA SALPICHE</b>		
<b>Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc</b>	\$ 23.500		<b>Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc</b>	\$ 23.500	
<b>Medalla Blend</b>	\$ 23.500		<b>Medalla Blend</b>	\$ 23.500	
<b>Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay</b>	\$ 49.500		<b>Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay</b>	\$ 49.500	
<b>BODEGA SALTEIN</b>			<b>BODEGA 33 SUR</b>		
<b>Killka Malbec</b>	\$ 25.000		<b>Latitud 33° Malbec</b>	\$ 17.000	
<b>Salentein Malbec</b>	\$ 25.000		<b>ESPUMANTES</b>		
<b>Numina Malbec</b>	\$ 55.500		<b>Hos Haroldos</b>	\$ 24.000	
<b>Portillo Malbec</b>	\$ 16.000		<b>Chandon Extra Brut</b>	\$ 33.500	
<b>BODEGA 33 SUR</b>			<b>Salentein Brut Nature</b>	\$ 35.000	
<b>Latitud 33° Malbec</b>	\$ 17.000		<b>Salentein Blanc de Blanc</b>	\$ 40.000	
<b>ESPUMANTES</b>			<b>Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale</b>	\$ 84.000	
<b>Hos Haroldos</b>	\$ 24.000		<b>Veuve Clicquot Brut</b>	USD 480	
<b>Chandon Extra Brut</b>	\$ 33.500				
<b>Salentein Brut Nature</b>	\$ 35.000				
<b>Salentein Blanc de Blanc</b>	\$ 40.000				
<b>Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale</b>	\$ 84.000				
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	USD 480				

## POSTRES

<b>1 AFFOGATO ITALIANO.</b> Helado de crema bañado en espresso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro. 	\$ 6.400	<b>7 CRÈME BRÛLÉE.</b> Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. 	\$ 12.500
<b>2 FLAN TRADIZIONALE.</b> Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 	\$ 7.700	<b>8 BROWNIE CON HELADO.</b> Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas. 	\$ 13.500
<b>3 GELATO.</b> Dos brochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. 	\$ 7.900	<b>9 CREPPELLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.</b> Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate. 	\$ 13.700
<b>4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE.</b> Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas. 	\$ 12.500	<b>10 CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.</b> Deliciosa mezcla de queso suave perfumado de vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa. 	\$ 13.500
<b>5 VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CON HELADO.</b> Volcán de dulce de leche con helado de crema, acompañado de dulce de leche, decorado con frutillas y menta fresca. 	\$ 14.100	<b>11 FRAGOLA MERENGATA.</b> Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 	\$ 14.500 \$ 19.900
<b>6 TIRAMISÙ.</b> Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 	\$ 11.100		



FRAGOLA MERENGATA



FLAN TRADIZIONALE



TIRAMISÙ