

ENTRADAS				
				 
1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 11.900	\$ 16.100	4 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 26.400
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.	\$ 15.500		5 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).	\$ 14.400
3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 11.900			
				
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.	\$ 17.900		3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 18.500
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.	\$ 17.900		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.	\$ 19.500
			PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 6.000

MENÚ <i>light</i>				
1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 18.500		3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 18.500
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.	\$ 24.900			

PASTAS				
1 RAVIOLES DI SPINACI. Raviolos rellenos de espinaca y ricota, acompañados con salsa crema, corte pomodoro y albahaca fresca.	\$ 18.900		7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 20.500
2 SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, queso azul, ricota y nuez acompañado con salsa pomodoro y corte de crema.	\$ 20.900		8 RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA. Raviolos rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 22.600
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	\$ 20.200		9 RAVIOLES DE OSOBUCO. Raviolos de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 25.500
4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 18.500		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	\$ 28.500
5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 20.900		11 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE. Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 32.700
6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 21.600		12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 28.900

PIZZAS A LA PIEDRA				
1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 17.500		5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 19.900
2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 19.000		6 PROSCIUTTO E PEPPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 21.400
3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 19.900		7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 25.900
4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 19.900		PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 6.700

POLLOS				
1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 22.400		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.	\$ 28.600
2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 25.900		6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.	\$ 30.700
3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 25.500		7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 27.900
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 24.200			

CARNES				
1 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.	\$ 20.700		3 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 26.100
2 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bifes de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglance. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.	\$ 33.300		4 OJO DE BIFE. (420gr) Con romero fresco y pimienta negra acompañado con mix de verduras grilladas perfumadas en oliva.	\$ 45.900

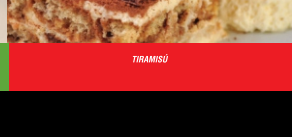
GUARNICIONES				
Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.				
\$ 7.500				

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.	\$ 42.900	1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 17.900	

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)	\$ 3.900			\$ 5.300
Gaseosa en Botella de Vidrio o Lata 350cc (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes Pomelo Zero, Schweppes Tónica)	\$ 4.900			\$ 6.900
Agua mineral			\$ 5.000	\$ 10.300
Cucumber Lemonade	\$ 4.900			\$ 11.000
Mocktail	\$ 10.900			
Frutillas maceradas, finas láminas de pepino y limón con agua tónica, decorado con menta fresca.				
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 10.300			
Copon de vino				\$ 5.300
Copon de vino Malbec Reserva				\$ 6.900
Cerveza Stella Artois / Pure Gold				\$ 10.300
Cerveza Corona				\$ 11.000
Cerveza Patagonia (consultar variedades)				\$ 17.500
Cerveza Michelob (Sin Gluten)				\$ 6.700
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 Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc Chacabuco Chenin Dulce Natural Estate Malbec	\$ 19.500 \$ 18.500 \$ 20.500		BODEGA TRAPICHE Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec Medalla Blend	\$ 24.500 \$ 32.000 \$ 24.500 \$ 49.500
BODEGA FALASCO WINES Ferus Hermanad Malbec Hermanad Chardonnay	\$ 33.000 \$ 37.500 \$ 55.000		Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES Tarrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 108.000		BODEGA SALESTEIN Killa Malbec Salentein Malbec	\$ 26.500 \$ 45.000
BODEGA ETCHART Calayate Cosecha Tardía Calayate Reserva Malbec Calayate Malbec	\$ 20.500 \$ 34.000 \$ 20.500		Numina Malbec Portillo Malbec	\$ 58.000 \$ 17.000
BODEGA SANTA JULIA Santa Julia Malbec Santa Julia Chenin Dulce Natural Alambrado Malbec	\$ 16.000 \$ 18.500 \$ 19.500 \$ 24.500		BODEGA 33 SUR Latitud 33° Malbec	\$ 18.000
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO Zuccardi Serie A Malbec Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$ 23.500 \$ 36.500 \$ 48.500		ESPUMANTES Los Haroldos Chandon Extra Brut Salentein Brut Nature Salentein Blanc de Blanc Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale Veuve Clicquot Brut	\$ 25.000 \$ 35.500 \$ 37.000 \$ 42.000 \$ 89.000 USD 490
BODEGA LAS PERDICES Viña Las Perdices Clásico Malbec Viña Las Perdices Sauvignon Blanc Viña Las Perdices Ala Colorada Viña Las Perdices Reserva Malbec	\$ 17.000 \$ 17.000 \$ 56.600 \$ 34.500	\$ 24.000 \$ 24.000 \$ 56.600 \$ 34.500		

POSTRES				
1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.	\$ 7.100		7 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 13.300
2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 8.300		8 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 14.200
3 GELATO. Dos bocchas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 8.300		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.	\$ 14.400
4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 13.200		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.	\$ 14.200
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.	\$ 14.800		11 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 15.200 \$ 20.900
6 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 11.500			
				
AFROGATO MERENG	FLAN TRADIZIONALE		TIRAMISU	