

ENTRADAS				
				 
1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 12.300	\$ 16.900	4 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 26.900
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.	\$ 15.900		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).	\$ 14.900
3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 12.300			
				
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.	\$ 18.500		3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 18.900
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.	\$ 18.500		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.	\$ 19.900
			PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 6.300

MENÚ <i>light</i>				
1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 19.100		3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 19.100
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.	\$ 25.600			

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.	\$ 21.500
2 SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, queso azul, ricota y nuez acompañado con salsa pomodoro y corte de crema.	\$ 21.900		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	\$ 23.900
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	\$ 20.900		9 RAVIOLES DE OSOBUCO. Raviolos de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 26.500
4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 19.500		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	\$ 30.900
5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 21.900		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	\$ 33.900
6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 22.800		12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 29.900

PIZZAS A LA PIEDRA				
1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 18.100		5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 20.600
2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 19.700		6 PROSCIUTTO E PEPPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 22.100
3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 20.600		7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 26.800
4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 20.600		PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 6.900

POLLOS				
1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 23.300		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.	\$ 29.700
2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 26.900		6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce.	\$ 31.900
3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 26.500		7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 28.900
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 25.100			

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.	\$ 21.000		3 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 26.900
2 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.	\$ 34.300		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.				
\$ 7.700				

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.	\$ 18.900	

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			\$ 5.500
Gaseosa en Botella de Vidrio o Lata 350cc (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes Pomelo Zero, Schweppes Tónica)	\$ 5.000			\$ 7.000
Agua mineral		\$ 5.200		\$ 10.700
Cucumber Lemonade	\$ 5.000			\$ 11.400
Mocktail	\$ 11.200			\$ 17.500
Frutillas maceradas, finas láminas de pepino y limón con agua tónica, decorado con menta fresca.				
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 10.700			
Copon de vino	\$ 5.500			
Copon de vino Malbec Reserva	\$ 7.000			
Cerveza Stella Artois / Pure Gold	\$ 10.700			\$ 17.500
Cerveza Corona	\$ 11.400			
Cerveza Patagonia (consultar variedades)	\$ 17.500			
Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 7.000			
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	GIN DE VERANO			
Red Bull Energy Drink & Vodka	Red Bull Red Edition & Gin			
\$ 12.500	\$ 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 / Bl de Blanc	\$ 20.000		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	\$ 25.000
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 19.000		Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec	\$ 33.000
Estate Malbec	\$ 21.000		Medalla Blend	\$ 25.000
BODEGA FALASCO WINES			Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	\$ 49.500
Ferus	\$ 34.000		Fond De Cave Gran Reserva Malbec / Blend	\$ 41.500
Hermanad Malbec	\$ 59.000		BODEGA SALENTAIN	
Hermanad Chardonnay	\$ 56.500		Kilkka Malbec	\$ 27.500
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Salentein Malbec	\$ 46.500
Tarrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 111.000		Numina Malbec	\$ 59.500
BODEGA ETCHART			Portillo Malbec	\$ 17.500
Calayate Cosecha Tardía	\$ 21.000		BODEGA 33 SUR	
Calayate Reserva Malbec	\$ 35.000		Latitud 33° Malbec	\$ 18.500
Calayate Malbec	\$ 21.000		ESPUMANTES	
BODEGA SANTA JULIA			Los Haroldos	\$ 26.000
Santa Julia Malbec	\$ 16.500	\$ 19.000	Chandon Extra Brut	\$ 36.500
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 20.000		Salentein Brut Nature	\$ 38.000
Alambrado Malbec	\$ 25.000		Salentein Blanc de Blanc	\$ 43.500
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 24.000		Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$ 92.000
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			Veuve Clicquot Brut	USD 490
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 24.000	\$ 38.500		
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$ 25.000	\$ 50.000		
BODEGA LAS PERDICES				
Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 17.500	\$ 24.500		
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 17.500	\$ 24.500		
Viña Las Perdices Ala Colorada		\$ 58.000		
Viña Las Perdices Reserva Malbec		\$ 35.500		

POSTRES				
1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.	\$ 7.300		7 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 13.900
2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 8.500		8 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 14.900
3 GELATO. Dos bocchas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 8.500		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.	\$ 14.900
4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 13.500		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.	\$ 14.900
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.	\$ 15.000		11 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 15.900
6 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 11.900			
				
TI-RAGOLLO MERENG	FLAN TRADIZIONALE		TIRAMISU	