

ENTRADAS				
		1 persona	2 personas	
1	BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 10.500	\$ 14.000	
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.	\$ 13.500		
3	PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 10.500		
4	PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 14.500	\$ 23.000	
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).	\$ 12.500		
BERENJENAS AL FORNO		TORTILLA IT		PROSCIUTTO CAPRESE

ENSALADAS							
		1 persona	2 personas				
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.	\$ 15.500					
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.	\$ 15.500					
3	CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.		\$ 16.000				
4	CESARE. Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañados de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.		\$ 17.000				
	PORCIÓN EXTRA DE POLLO		\$ 5.500				
MENÚ <i>light</i>							
1	VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 16.500					
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.	\$ 22.000					
3	CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.		\$ 16.000				
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.	\$ 16.500					
2	RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.	\$ 16.000					
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. <i>NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 17.500					
4	GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 16.000					
5	GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 18.000					
6	SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. <i>NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 19.000					
7	SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 18.000					
8	RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA. Ravioles rellenos de champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. <i>NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 19.500					
9	RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. <i>NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 22.000					
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. <i>NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 24.500					
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. <i>NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 28.500					
12	LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. <i>NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 25.000					
PIZZAS A LA PIEDRA							
		1 persona	2 personas				
1	MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 15.000					
2	NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 16.500					
3	CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 17.500					
4	QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 17.500					
5	RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 17.500					
6	PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 18.500					
7	IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 22.500					
	PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO		\$ 6.000				
POLLOS							
		1 persona	2 personas				
1	MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 19.500					
2	MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 22.500					
3	MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 22.000					
4	POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 21.000					
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.	\$ 24.500					
6	POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce.	\$ 26.500					
7	POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 24.000					
CARNES							
		1 persona	2 personas				
1	HAMBURGUESA IT. Pan de campo, doble hamburguesa, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.	\$ 18.500					
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.	\$ 29.000					
4	SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 22.500					
GUARNICIONES							
Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.							
		\$ 7.000					
PESCADOS							
		1 persona	2 personas				
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.	\$ 36.500					
MENÚ DE NIÑOS							
(HASTA 10 AÑOS)							
1	ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 15.500					
BEBIDAS							
		330 CC	600 CC	275CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.200			Copon de vino	\$ 4.600		
Gaseosa	\$ 4.200			Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.000		
Agua mineral		\$ 4.500		Cerveza Stella Artois	\$ 9.000		\$ 14.800
Mocktail	\$ 9.800			Cerveza Corona	\$ 9.800		
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.000			Cerveza Patagonia		\$ 15.300	
Red Bull Energy Drink	\$ 6.000			Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 5.900		
Red Bull Sugarfree	\$ 6.000			Red Bull Green Edition	\$ 6.000		
				Red Bull Red Edition	\$ 6.000		
RED BULL CLASSICS							
RED BULL VODKA		GIN DE VERANO		DRAGON GIN			
Red Bull Energy Drink & Vodka		Red Bull Red Edition & Gin		Red Bull Green Edition & Gin			
\$ 12.500		\$ 11.500		\$ 11.500			
VINOS Y ESPUMANTES							
		357 cc	750 cc			375 cc	750 cc
BODEGA LOS HAROLDOS				BODEGA LAS PERDICES			
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc			\$ 17.000	Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 14.500	\$ 21.500	
Chacabuco Malbec			\$ 14.000	Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 14.500	\$ 21.500	
Chacabuco Sauvignon Blanc			\$ 14.000	BODEGA TRAPICHE			
Chacabuco Rosé			\$ 14.000	Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 22.000	
Chacabuco Chenin Dulce Natural			\$ 16.000	Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 28.500	
Estate Malbec			\$ 18.000	Medalla Malbec		\$ 47.500	
BODEGA FALASCO WINES				La Mascota Malbec		\$ 34.000	
Ferus			\$ 29.000	Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 22.000	
Fausto Malbec			\$ 34.500	BODEGA NIETO SENETINER			
Hermandad Malbec			\$ 51.000	Nieto Senetiner Patrimonial Bonarda		\$ 34.500	
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES				BODEGA FEDERHAUS			
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020			\$ 96.000	Signature Bonarda		\$ 17.000	
BODEGA SANTA JULIA				Signature Torrontes		\$ 17.000	
Santa Julia Malbec	\$ 13.500	\$ 16.000		Reserva Malbec		\$ 33.500	
Santa Julia Chenin Dulce Natural		\$ 17.000		BODEGA TRIVENTOS			
Alambrado Malbec		\$ 22.500		Triventos Golden Reserva Cab. Franc		\$ 36.000	
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot		\$ 21.000		BODEGA 33 SUR			
FINCA LAS MORAS				Latitud 33° Malbec		\$ 15.500	
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		\$ 17.500		Latitud 33° Chardonnay		\$ 15.500	
Intocables Malbec		\$ 25.000		ESPUMANTES			
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO				Los Haroldos		\$ 22.000	
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 21.000	\$ 34.000		Chandon Extra Brut		\$ 31.000	
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc		\$ 42.500		Mumm Domaine Extra Brut		\$ 33.500	
Emma Zuccardi Bonarda		\$ 70.000		Nieto Senetiner Extra Brut		\$ 32.500	
BODEGA DON DAVID				Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 77.500	
Don David Malbec / Torrontés		\$ 21.500		Veuve Clicquot Brut		USD 470	
Don David Reserva Malbec / Torrontés		\$ 28.500					
POSTRES							
		1 persona	2 personas			1 persona	2 personas
1	AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.	\$ 5.900		7	BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 12.400	
2	FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 7.300		8	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.	\$ 12.500	
3	GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 7.300		9	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.	\$ 12.400	
4	TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 11.300		10	FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 13.500	\$ 18.500
5	TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 10.200					
6	CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 11.800					
FRAGOLA MERENG		FLAN TRADIZIONALE		TIRAMISÚ			