




## ENTRADAS

- |  |                     |   |                     |
|--|---------------------|---|---------------------|
| <b>1 BERENJENAS AL FORNO.</b> Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.   | \$ 10.000 \$ 13.500 | <b>4 PROSCIUTTO CAPRESE.</b> Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.  | \$ 14.000 \$ 22.500 |
| <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.  | \$ 13.000           | <b>5 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).  | \$ 12.000           |
| <b>3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO.</b> Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.  | \$ 10.000           |   |                     |



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.     | \$ 15.000 | <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. | \$ 15.500 |
| <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. | \$ 15.000 | <b>4 CESARE.</b> Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañados de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.  | \$ 16.500 |

**PORCIÓN EXTRA DE POLLO** \$ 5.500

## MENÚ light

- |   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>1 VEGAN BOWL.</b> Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.  | \$ 16.000 | <b>3 CREPELLA DI SPINACI.</b> Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. | \$ 15.500 |
| <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. | \$ 21.500 |  |           |

## 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. | \$ 16.000 | <b>7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA.</b> Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.   | \$ 17.500 |
| <b>2 RAVIOLES DE ZUCCA.</b> Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.   | \$ 15.500 | <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. <sup>NO VÁLIDO 2X1</sup> | \$ 19.000 |
| <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. <sup>NO VÁLIDO 2X1</sup>        | \$ 17.000 | <b>9 RAVIOLES DE OSOBUCCO.</b> Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. <sup>NO VÁLIDO 2X1</sup>  | \$ 21.500 |
| <b>4 GNOCCHI CAPRESE.</b> Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.  | \$ 15.500 | <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. <sup>NO VÁLIDO 2X1</sup>                         | \$ 24.000 |
| <b>5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE.</b> Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.  | \$ 17.500 | <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. <sup>NO VÁLIDO 2X1</sup>      | \$ 27.500 |
| <b>6 SORRENTINOS CAPRESE.</b> Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. <sup>NO VÁLIDO 2X1</sup>                        | \$ 18.500 | <b>12 LASAGNA IT.</b> Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. <sup>NO VÁLIDO 2X1</sup>  | \$ 24.500 |

## PIZZAS A LA PIEDRA

- |  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1 MARGHERITA.</b> Mozzarella y salsa de tomate.   | \$ 14.500 | <b>5 RUCOLA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.  | \$ 17.000 |
| <b>2 NAPOLETANA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.   | \$ 16.000 | <b>6 PROSCIUTTO E PEPERONI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.   | \$ 18.000 |
| <b>3 CAPRESE.</b> Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.   | \$ 17.000 | <b>7 IT.</b> Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. | \$ 22.000 |
| <b>4 QUATTRO FORMAGGI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. | \$ 17.000 | <b>PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO</b>  | \$ 5.500  |

## 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.     | \$ 19.000 | <b>5 POLLO ALLA PIZZAIOLA.</b> Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas. | \$ 24.000 |
| <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. | \$ 22.000 | <b>6 POLLO DOLCE.</b> Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce.                                      | \$ 25.500 |
| <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.       | \$ 21.500 | <b>7 POLLO A LA PARMIGIANA.</b> Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.                                    | \$ 23.500 |
| <b>4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO.</b> Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.  | \$ 20.500 |  |           |

## CARNES

- |   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>1 HAMBURGUESA IT.</b> Pan de campo, doble hamburguesa, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli. | \$ 18.000 | <b>3 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA.</b> Bifes de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y ñalsademiglace. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos. | \$ 27.500 |
| <b>2 LOMO GRILLADO.</b> Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.   | \$ 39.500 | <b>4 SOLOMILLO GLASSATO.</b> Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.   | \$ 21.500 |

## GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$ 7.000

## 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. | \$ 35.500 |
|---|-----------|

## 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. | \$ 15.000 |
|--|-----------|

## BEBIDAS

	250 CC	330 CC	600 CC		250 CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.100				Copon de vino Malbec Reserva	\$ 5.900		
Gaseosa	\$ 4.100				Cerveza Stella Artois	\$ 8.700		\$ 14.400
Agua mineral			\$ 4.300		Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 8.700		
Mocktail	\$ 9.500				Cerveza Corona	\$ 9.500		
Copon de vino	\$ 4.500				Cerveza Patagonia		\$ 14.900	
Red Bull Energy Drink	\$ 6.000				Red Bull Green Edition	\$ 6.000		
Red Bull Sugarfree	\$ 6.000				Red Bull Red Edition	\$ 6.000		

## RED BULL CLASSICS



**RED BULL VODKA**  
Red Bull Energy Drink & Vodka

\$12.000



**GIN DE VERANO**  
Red Bull Red Edition & Gin

\$11.000



**DRAGON GIN**  
Red Bull Green Edition & Gin

\$11.000

## VINOS Y ESPUMANTES

	357 cc	750 cc		375 cc	750 cc
<b>BODEGA LOS HAROLDOS</b>			<b>BODEGA LAS PERDICES</b>		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 16.500	\$ 16.500	Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 14.000	\$ 21.000
Chacabuco Malbec	\$ 13.500	\$ 13.500	Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 14.000	\$ 21.000
Chacabuco Sauvignon Blanc	\$ 13.500	\$ 13.500	<b>BODEGA TRAPICHE</b>		
Chacabuco Rosé	\$ 13.500	\$ 13.500	Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 21.500
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 15.500	\$ 15.500	Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 28.000
Estado Malbec	\$ 17.500	\$ 17.500	Medalla Malbec		\$ 46.500
<b>BODEGA FALASCO WINES</b>			La Mascota Malbec		\$ 33.500
Ferus	\$ 28.500	\$ 28.500	Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 21.500
Fausto Malbec	\$ 34.000	\$ 34.000	<b>BODEGA NIETO SENETINER</b>		
Hermandad Malbec	\$ 50.000	\$ 50.000	Nieto Senetiner Patrimonial Bonarda		\$ 35.500
<b>BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES</b>			<b>BODEGA FEDERHAUS</b>		
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 94.000	\$ 94.000	Signature Bonarda		\$ 16.500
<b>BODEGA SANTA JULIA</b>			Signature Torrontés		\$ 16.500
Santa Julia Chenin	\$ 13.000	\$ 15.500	Reserva Malbec		\$ 33.000
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 16.500	\$ 16.500	<b>BODEGA TRIVENTOS</b>		
Alambrado Malbec	\$ 22.000	\$ 22.000	Triventos Golden Reserva Cab. Franc		\$ 34.500
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 20.500	\$ 20.500	<b>BODEGA 33 SUR</b>		
<b>FINCA LAS MORAS</b>			Lalitud 33° Malbec		\$ 15.000
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 17.000	\$ 17.000	Lalitud 33° Chardonnay		\$ 15.000
Intocables Malbec	\$ 24.500	\$ 24.500	<b>ESPUMANTES</b>		
<b>BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO</b>			Los Haroldos		\$ 21.500
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 20.500	\$ 33.500	Chandon Extra Brut		\$ 30.500
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$ 41.500	\$ 41.500	Mumm Domaine Extra Brut		\$ 33.000
Emma Zuccardi Bonarda	\$ 68.500	\$ 68.500	Nieto Senetiner Extra Brut		\$ 32.000
<b>BODEGA DON DAVID</b>			Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 76.000
Don David Malbec / Torrontés	\$ 21.000	\$ 21.000	Veuve Clicquot Brut		USD 460
Don David Reserva Malbec / Torrontés	\$ 28.000	\$ 28.000			

## POSTRES

- |  |           |   |                     |
|--|-----------|---|---------------------|
| <b>1 AFFOGATO ITALIANO.</b> Helado de crema bañado en espresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.   | \$ 5.800  | <b>6 CRÈME BRÛLÉE.</b> Crema azoada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.   | \$ 11.500           |
| <b>2 FLAN TRADIZIONALE.</b> Acompañado de dulce de leche y crema chantillí.   | \$ 7.100  | <b>7 BROWNIE CON HELADO.</b> Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.   | \$ 12.000           |
| <b>3 GELATO.</b> Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.  | \$ 7.100  | <b>8 CREPELLE CAMELLE ALATE AL DOLCE DI LATTE.</b> Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.   | \$ 12.000           |
| <b>4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE.</b> Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.  | \$ 11.000 | <b>9 CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.</b> Deliciosa mezcla de queso suave perfumada con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa.   | \$ 12.000           |
| <b>5 TIRAMISÚ.</b> Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.  | \$ 9.900  | <b>10 FRAGOLA MERENGATA.</b> Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche.  | \$ 13.000 \$ 18.000 |



FRAGOLA MERENGATA

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ