

ENTRADAS							
		1 persona	2 personas				
1	BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 11.200	\$ 14.900	4	PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 15.500	\$ 24.700
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.	\$ 14.400		5	AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA. Agnolotti rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades).	\$ 13.500	
3	PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 11.300					
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.	\$ 16.700		3	CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 17.300	
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.	\$ 16.700		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.	\$ 18.400	
				PORCIÓN EXTRA DE POLLO		\$ 5.800	

MENÚ <i>light</i>							
1	VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 17.500		3	CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 17.000	
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.	\$ 23.500					

PASTAS							
1	RAVIOLES DE BERENJENA ASADA. Ravioles de berenjena asada, mozzarella y ricota con sofríto de cebolla, zanahoria y ajos asados, corte de pomodoro y albahaca fresca perfumados con aceite de oliva.	\$ 17.500		7	SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 19.500	
2	SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota y nuez con corte pomodoro.	\$ 19.400		8	RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA. 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	
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	\$ 18.800		9	RAVIOLES DE OSOBUCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 23.900	
4	GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 17.300		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	\$ 26.500	
5	GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 19.500		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	\$ 30.800	
6	SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 20.500		12	LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 27.300	

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

POLLOS							
1	MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 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.	\$ 26.900	
2	MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 24.200		6	POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.	\$ 28.600	
3	MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 23.900		7	POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 26.000	
4	POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 22.600					

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.	\$ 19.800		3	BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bifes de carne saltados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglaze. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.	\$ 31.400	
2	LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglaze. Acompañado de papas rústicas saltadas en oliva.	\$ 41.700		4	SOLOMILLO GLASSATO. 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			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.	\$ 38.900	1	ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 16.900

BEBIDAS							
		330 CC	600 CC	275CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade		\$ 4.700		Copon de vino		\$ 4.900	
Gaseosa		\$ 4.700		Copon de vino Malbec Reserva		\$ 6.400	
Agua mineral			\$ 4.800	Cerveza Stella Artois		\$ 9.700	\$ 15.200
Mocktail		\$ 10.300		Cerveza Corona		\$ 10.400	
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol		\$ 9.400		Cerveza Patagonia			\$ 16.500
Red Bull Energy Drink		\$ 6.500		Cerveza Michelob (Sin Gluten)		\$ 6.300	
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		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		\$ 18.500		Viña Las Perdices Clásico Malbec		\$ 16.000	\$ 23.000
Chacabuco Malbec		\$ 15.500		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc		\$ 16.000	\$ 23.000
Chacabuco Rosé		\$ 15.500		BODEGA TRAPICHE			
Chacabuco Chenin Dulce Natural		\$ 17.500		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc			\$ 23.500
Estate Malbec		\$ 19.500		Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec			\$ 30.500
BODEGA FALASCO WINES				Medalla Malbec			\$ 49.500
Ferus		\$ 31.500		La Mascota Malbec			\$ 35.000
Fausto Malbec		\$ 37.000		Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay			\$ 23.500
Hermadad Malbec		\$ 55.000		BODEGA TRIVENTOS			
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES				Triventos Golden Reserva Cab. Franc			\$ 38.000
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020		\$ 103.000		BODEGA 33 SUR			
BODEGA SANTA JULIA				Latitud 33° Malbec			\$ 17.000
Santa Julia Malbec		\$ 15.000	\$ 17.500	Latitud 33° Chardonnay			\$ 17.000
Santa Julia Chenin Dulce Natural			\$ 18.500	ESPUMANTES			
Alambrado Malbec			\$ 23.500	Los Haroldos			\$ 24.000
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot			\$ 22.500	Chandon Extra Brut			\$ 33.500
FINCA LAS MORAS				Nieto Senetiner Extra Brut			\$ 35.000
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier			\$ 19.000	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale			\$ 84.000
Intocables Malbec			\$ 27.000	Veuve Clicquot Brut			USD 480
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO							
Zuccardi Serie A Malbec		\$ 22.500	\$ 36.000				
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc			\$ 46.000				
Emma Zuccardi Bonarda			\$ 75.000				
BODEGA DON DAVID							
Don David Malbec / Torrontés			\$ 23.000				
Don David Reserva Malbec / Torrontés			\$ 30.500				

POSTRES							
1	AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expresso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.	\$ 6.400		7	BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 13.500	
2	FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 7.900		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.	\$ 13.700	
3	GELATO. Dos bocchas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 7.900		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.	\$ 13.500	
4	TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 12.500		10	FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 14.500	\$ 19.900
5	TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 11.100					
6	CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 12.500					
FRAGOLA MERENG		FLAN TRADIZIONALE		TIRAMISU			