

ENTRADAS						
		👤	👤👤		👤👤👤	
1	BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 11.500	\$ 15.600	4	PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 15.700 \$ 25.400
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.	\$ 14.900		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).	\$ 13.900
3	PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 11.600				
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.	\$ 17.200		3	CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 17.900
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.	\$ 17.200		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.	\$ 18.900
				PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 5.900	

MENÚ <i>light</i>						
1	VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 17.900		3	CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 17.900
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.	\$ 23.900				

PASTAS						
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.	\$ 18.200		7	SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 19.900
2	SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, queso azul, ricota y nuez acompañado con salsa pomodoro y corte de crema.	\$ 20.200		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	\$ 21.700
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	\$ 19.400		9	RAVIOLES DE OSOBUCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 24.600
4	GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 17.900		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	\$ 27.300
5	GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 20.100		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	\$ 31.500
6	SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 20.900		12	LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 27.900

PIZZAS A LA PIEDRA						
1	MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 16.700	👤	5	RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 19.500
2	NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 18.400		6	PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 20.600
3	CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 19.500		7	IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 24.900
4	QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 19.500		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.	\$ 21.500		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.	\$ 27.500
2	MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 24.900		6	POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.	\$ 29.500
3	MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 24.500		7	POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 26.900
4	POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 23.300				

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.	\$ 19.900		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.	\$ 32.000
2	LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglaze. Acompañado de papas rústicas saltadas en oliva.	\$ 43.000		4	SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 25.100

GUARNICIONES					
Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.					
\$ 7.400					

PESCADOS			MENÚ DE NIÑOS		
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.	\$ 39.900	(HASTA 10 AÑOS)		
			1	ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 17.200

BEBIDAS					
	330 CC	600 CC		275CC	330 CC 740 CC 975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.800		Copon de vino	\$ 5.000	
Gaseosa	\$ 4.800		Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.500	
Agua mineral		\$ 4.900	Cerveza Stella Artois	\$ 9.900	\$ 16.000
Mocktail	\$ 10.500		Cerveza Stella Pure Gold	\$ 9.900	
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.900		Cerveza Corona	\$ 10.600	
🍷 Red Bull Energy Drink	\$ 6.500		Cerveza Patagonia		\$ 16.800
Red Bull Sugartree	\$ 6.500		Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 6.400	
			🍷 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	\$ 19.000		Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 16.500	\$ 23.500
Chacabuco Malbec	\$ 16.000		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 16.500	\$ 23.500
Chacabuco Rosé	\$ 16.000		BODEGA TRAPICHE		
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 18.000		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 23.500
Estate Malbec	\$ 20.000		Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 31.000
BODEGA FALASCO WINES			Medalla Malbec		\$ 49.500
Ferus	\$ 32.000		La Mascota Malbec		\$ 35.000
Fausto Malbec	\$ 37.500		Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 24.000
Hermadad Malbec	\$ 56.000		BODEGA TRIVENTOS		
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Triventos Golden Reserva Cab. Franc		\$ 39.000
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 105.000		BODEGA 33 SUR		
BODEGA SANTA JULIA			Latitud 33° Malbec		\$ 17.500
Santa Julia Malbec	\$ 15.500	\$ 18.000	Latitud 33° Chardonnay		\$ 17.500
Santa Julia Chenin Dulce Natural		\$ 19.000	ESPUMANTES		
Alambrado Malbec		\$ 24.000	Los Haroldos		\$ 24.500
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot		\$ 23.000	Chandon Extra Brut		\$ 34.500
FINCA LAS MORAS			Nieto Senetiner Extra Brut		\$ 36.000
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		\$ 19.500	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 86.500
Intocables Malbec		\$ 27.500	Veuve Clicquot Brut		USD 490
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO					
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 23.000	\$ 36.500			
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc		\$ 47.000			
Emma Zuccardi Bonarda		\$ 76.500			
BODEGA DON DAVID					
Don David Malbec / Torrontés		\$ 23.500			
Don David Reserva Malbec / Torrontés		\$ 31.000			

POSTRES					
1	AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.	\$ 6.900	7	BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 13.800
2	FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 8.100	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.	\$ 14.000
3	GELATO. Dos bocchas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 8.100	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.	\$ 13.800
4	TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 12.800	10	FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 14.800 \$ 20.300
5	TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 11.300			
6	CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 12.800			
FRAGOLA MERENG		FLAN TRADIZIONALE		TIRAMISÚ	