ENTRADAS

1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	$ 9.500	$ 13.000
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.	$ 12.500	
3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	$ 9.500	
4 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	$ 13.500	$ 21.500
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).	$ 11.500	

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.	$ 14.500
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.	$ 14.500
3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	$ 15.000
4 CESARE. Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dreasing y salsa teriyaki.	$ 15.500
PORCIÓN EXTRA DE POLLO	$ 5.500

MENÚ *light*

1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	$ 15.500
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.	$ 20.500
3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	$ 15.000

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.	$ 15.500
2 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.	$ 15.000
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. *NO VÁLIDO 2X1	$ 16.500
4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	$ 15.000
5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESA. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	$ 17.000
6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	$ 18.000
7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	$ 17.000
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	$ 18.500
9 RAVIOLES DE OSOBUCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	$ 20.000
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. *NO VÁLIDO 2X1	$ 23.000
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. *NO VÁLIDO 2X1	$ 26.500
12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	$ 23.500

PIZZAS A LA PIEDRA

1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	$ 14.000
2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	$ 15.000
3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	$ 16.000
4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	$ 16.000
5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	$ 16.000
6 PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	$ 17.000
7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	$ 21.000
PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	$ 5.000

POLLOS

1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	$ 18.500
2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	$ 21.000
3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	$ 20.500
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	$ 19.500
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.	$ 23.000
6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.	$ 24.500
7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	$ 22.500

CARNES

1 HAMBURGUESA IT. Pan de campo, doble hamburguesa, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.	$ 17.500
2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.	$ 38.000
3 ENTRAÑA GRILLADA. Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva.	$ 41.000
4 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.	$ 26.500
5 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	$ 20.000

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

$ 6.500

PESCADOS

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.	$ 34.500

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	$ 14.500

BEBIDAS

	250 CC	330 CC	600 CC
Cucumber Lemonade		$ 3.900	
Gaseosa		$ 3.900	
Agua mineral			$ 4.100
Mocktail		$ 9.100	
Copon de vino		$ 4.500	
Red Bull Energy Drink	$ 6.000		
Red Bull Sugarfree	$ 6.000		

	250 CC	330 CC	740 CC	975 CC
Copon de vino Malbec Reserva		$ 5.800		
Cerveza Stella Artois		$ 8.400		$ 13.800
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol		$ 8.400		
Cerveza Corona		$ 9.100		
Cerveza Patagonia			$ 13.900	
Red Bull Green Edition	$ 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
BODEGA LOS HAROLDOS		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc		$ 16.000
Chacabuco Malbec		$ 12.500
Chacabuco Sauvignon Blanc		$ 12.500
Chacabuco Rosé		$ 12.500
Chacabuco Chenin Dulce Natural		$ 15.000
Estate Malbec		$ 17.000
BODEGA FALASCO WINES		
Ferus		$ 27.500
Fausto Malbec		$ 33.000
Hermandad Malbec		$ 48.500
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES		
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020		$ 91.500
BODEGA SANTA JULIA		
Santa Julia Malbec	$ 12.500	$ 15.000
Santa Julia Chenin Dulce Natural		$ 16.000
Alambrado Malbec		$ 21.500
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot		$ 20.000
FINCA LAS MORAS		
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		$ 16.500
Intocables Malbec		$ 24.000
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO		
Zuccardi Serie A Malbec	$ 20.000	$ 32.500
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc		$ 40.500
Emma Zuccardi Bonarda		$ 66.500
BODEGA DON DAVID		
Don David Malbec / Torrontés		$ 20.500
Don David Reserva Malbec / Torrontés		$ 27.000

	375 cc	750 cc
BODEGA LAS PERDICES		
Viña Las Perdices Clásico Malbec	$ 13.500	$ 20.500
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	$ 13.500	$ 20.500
BODEGA TRAPICHE		
Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		$ 21.000
Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		$ 27.000
Medalla Malbec		$ 45.000
La Mascota Malbec		$ 32.500
Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		$ 21.000
BODEGA NIETO SENETINER		
Nieto Senetiner Patrimonial Bonarda		$ 33.000
BODEGA FEDERHAUS		
Signature Bonarda		$ 16.000
Signature Torrontes		$ 16.000
Reserva Malbec		$ 32.000
BODEGA TRIVENTOS		
Triventos Golden Reserva Cab. Franc		$ 34.500
BODEGA 33 SUR		
Latitud 33° Malbec		$ 14.500
Latitud 33° Chardonnay		$ 14.500
ESPUMANTES		
Los Haroldos		$ 21.000
Chandon Extra Brut		$ 29.500
Mumm Domaine Extra Brut		$ 32.000
Nieto Senetiner Extra Brut		$ 31.000
Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		$ 74.000
Veuve Clicquot Brut		USD 460

POSTRES

1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.	$ 5.600
2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí.	$ 6.900
3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	$ 6.900
4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	$ 10.300
5 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.	$ 9.500
6 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	$ 11.000
7 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	$ 11.500
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.	$ 11.500
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.	$ 11.500
10 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche.	$ 12.500 $ 17.500

FRAGOLA MERENG

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ