

ENTRADAS				
		1 persona	2 personas	
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	PANZEROTTI DI CARNE FRITTI. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante.	\$ 4.000		
4	PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 9.500		
5	PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 13.500	\$ 21.500	
6	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, acompañados de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki. PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 15.500	\$ 5.500	
MENÚ <i>light</i>				
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		
PIZZAS A LA PIEDRA				
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	SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota y nuez con corte pomodoro.	\$ 17.000		
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>	\$ 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 BOLOGNESE. 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. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 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. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 18.500		
9	RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 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. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 23.000		
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. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 26.500		
12	LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 23.500		
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. PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 21.000	\$ 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	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		
4	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	375 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 Estate Malbec	\$ 15.000			
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES				
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 91.500			
BODEGA ETCHART				
Cafayate Cosecha Tardia	\$ 17.000			
Cafayate Reserva Malbec	\$ 29.000			
Cafayate Malbec	\$ 17.000			
BODEGA SANTA JULIA				
Santa Julia Malbec	\$ 12.500	\$ 16.000		
Santa Julia Chenin Dulce Natural		\$ 21.500		
Alambrado Malbec		\$ 20.000		
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot				
FINCA LAS MORAS				
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 16.500			
BODEGA DON DAVID				
Don David Malbec / Torrontés	\$ 20.500			
Don David Reserva Malbec / Torrontés	\$ 27.000			
FINCA FERRER				
Finca Ferrer Syrah				\$ 23.000
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
Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay				\$ 21.000
BODEGA FEDERHAUS				
Signature Bonarda				\$ 16.000
Signature Torrontes				\$ 16.000
Reserva Malbec				\$ 32.000
BODEGA 33 SUR				
Latitud 33° Malbec				\$ 14.500
Latitud 33° Chardonnay				\$ 14.500
ESPUMANTES				
Los Haroldos				\$ 21.000
Chandon Extra Brut				\$ 29.500
Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale				\$ 74.000
POSTRES				
1	AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso 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 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				