

ENTRADAS

- | | | |
|--|---|--|
| <p>1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.</p> <p>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.</p> <p>3 PANZEROTTI DI CARNE FRITTI. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante.</p> | <p>4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.</p> <p>5 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.</p> <p>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).</p> | <p>\$ 10.000 \$ 13.500</p> <p>\$ 13.000</p> <p>\$ 4.200</p> <p>\$ 10.000</p> <p>\$ 14.000 \$ 22.500</p> <p>\$ 12.000</p> |
|--|---|--|



BERENJENAS AL FORNO

TORTILLA IT

PROSCIUTTO CAPRESE

ENSALADAS

- | | | | |
|---|-----------------------------------|--|---|
| <p>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.</p> <p>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.</p> | <p>\$ 15.000</p> <p>\$ 15.000</p> | <p>3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con malbec con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.</p> <p>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.</p> <p>PORCIÓN EXTRA DE POLLO</p> | <p>\$ 15.500</p> <p>\$ 16.500</p> <p>\$ 5.500</p> |
|---|-----------------------------------|--|---|

MENÚ light

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

PASTAS

- | | | | |
|--|---|--|---|
| <p>1 RAVIOLES DE BERENJENA ASADA. Ravioles de berenjena asada, mozzarella y ricota con sofrido de cebolla, zanahoria y ajos asados, corte de pomodoro y albahaca fresca perfumados con aceite de oliva.</p> <p>2 SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota y nuez con corte pomodoro.</p> <p>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</p> <p>4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.</p> <p>5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.</p> <p>6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1</p> | <p>\$ 16.000</p> <p>\$ 17.500</p> <p>\$ 17.000</p> <p>\$ 15.500</p> <p>\$ 17.500</p> <p>\$ 18.500</p> | <p>7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.</p> <p>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</p> <p>9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1</p> <p>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</p> <p>11 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE. Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta roja y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1</p> <p>12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1</p> | <p>\$ 17.500</p> <p>\$ 19.000</p> <p>\$ 21.500</p> <p>\$ 24.000</p> <p>\$ 27.500</p> <p>\$ 24.500</p> |
|--|---|--|---|

PIZZAS A LA PIEDRA

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

POLLOS

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <p>1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.</p> <p>2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.</p> <p>3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.</p> <p>4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.</p> | <p>\$ 19.000</p> <p>\$ 22.000</p> <p>\$ 21.500</p> <p>\$ 20.500</p> | <p>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.</p> <p>6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce.</p> <p>7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.</p> | <p>\$ 24.000</p> <p>\$ 25.500</p> <p>\$ 23.500</p> |
|--|---|---|--|

CARNES

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

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$ 7.000

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.

\$ 35.500

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- 1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO.** 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
BODEGA LOS HAROLDOS			BODEGA LAS PERDICES		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 16.500		Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 14.000	\$ 21.000
Chacabuco Malbec	\$ 13.500		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 14.000	\$ 21.000
Chacabuco Sauvignon Blanc	\$ 13.500		BODEGA TRAPICHE		
Chacabuco Rosé	\$ 13.500		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 21.500
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 15.500		Fond De Cave Reserva Malbec		\$ 28.000
Estado Malbec	\$ 17.500		Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 21.500
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			BODEGA FEDERHAUS		
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 94.000		Signature Bonarda		\$ 16.500
BODEGA ETCHART			Signature Torrontes		\$ 16.500
Calayate Cosecha Tardia	\$ 17.500		Reserva Malbec		\$ 33.000
Calayate Reserva Malbec	\$ 30.000		BODEGA 33 SUR		
Calayate Malbec	\$ 17.500		Latitud 33° Malbec		\$ 15.000
BODEGA SANTA JULIA			Latitud 33° Chardonnay		\$ 15.000
Santa Julia Malbec	\$ 13.000	\$ 15.500	ESPUMANTES		
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 16.050	\$ 16.050	Los Haroldos		\$ 21.500
Alambrado Malbec	\$ 22.000	\$ 22.000	Chandon Extra Brut		\$ 30.500
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 20.500	\$ 20.500	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 76.000
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				

POSTRES

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



FRAGOLA MERENGATA

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ