

## ENTRADAS

- |  |           |           |  |           |           |
|--|-----------|-----------|--|-----------|-----------|
| <b>1 BERENJENAS AL FORNO.</b> Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.  | \$ 10.700 | \$ 14.300 | <b>4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO.</b> Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.  | \$ 10.800 |           |
| <b>2 TORTILLA IT CON HUEVO FRITO.</b> Tortilla de papa casera tradicional con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón. | \$ 13.800 |           | <b>5 PROSCIUTTO CAPRESE.</b> Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.                                    | \$ 14.800 | \$ 23.500 |
| <b>3 PANZEROTTI DI CARNE FRITTI.</b> Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante.   | \$ 4.600  |           | <b>6 AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA.</b> Agnolottis rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades). | \$ 12.800 |           |



BERENJENAS AL FORNO



TORTILLA IT



PROSCIUTTO CAPRESE

## ENSALADAS

- |   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>1 NAPOLI.</b> 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.     | \$ 15.900 | <b>3 CROCCANTINO.</b> Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. | \$ 16.500 |
| <b>2 BIANCO DI AVE.</b> 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. | \$ 15.900 | <b>4 CESARE.</b> Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.  | \$ 17.500 |

**PORCIÓN EXTRA DE POLLO** \$ 5.500

## MENÚ *light*

- |   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>1 VEGAN BOWL.</b> Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.  | \$ 16.800 | <b>3 CREPELLA DI SPINACI.</b> Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. | \$ 16.300 |
| <b>2 PETTINO DI POLLO CON VERDURE.</b> (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. | \$ 22.400 |  |           |

## PASTAS

- |   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>1 RAVIOLES DE BERENJENA ASADA.</b> 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. | \$ 16.800 | <b>7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA.</b> Sorrentinos relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.  | \$ 18.500 |
| <b>2 SORRENTINOS DE ZUCCA.</b> Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota y nuez con corte pomodoro.  | \$ 18.400 | <b>8 RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.</b> 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 | \$ 20.100 |
| <b>3 SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE.</b> Pasta seca tradicional con salsa pomodoro, acompañada de albóndigas de ternera, perfumadas con albahaca fresca y aceite de oliva. *NO VÁLIDO 2X1                  | \$ 17.900 | <b>9 RAVIOLES DE OSOBUCCO.</b> Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1  | \$ 22.700 |
| <b>4 GNOCCHI CAPRESE.</b> Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.  | \$ 16.500 | <b>10 SORRENTINOS DE BONDIOLA ASADA.</b> Sorrentinos rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1                         | \$ 25.200 |
| <b>5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE.</b> Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.  | \$ 18.500 | <b>11 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE.</b> 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      | \$ 29.400 |
| <b>6 SORRENTINOS CAPRESE.</b> Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1                                  | \$ 19.600 | <b>12 LASAGNA IT.</b> Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1  | \$ 26.000 |

## PIZZAS A LA PIEDRA

- |  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1 MARGHERITA.</b> Mozzarella y salsa de tomate.   | \$ 15.500 | <b>5 RUCOLA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.  | \$ 18.000 |
| <b>2 NAPOLETANA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.   | \$ 17.000 | <b>6 PROSCIUTTO E PEPERONI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.   | \$ 19.000 |
| <b>3 CAPRESE.</b> Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.   | \$ 18.000 | <b>7 IT.</b> Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. | \$ 23.200 |
| <b>4 QUATTRO FORMAGGI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. | \$ 18.000 | <b>PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO</b>  | \$ 6.200  |

## POLLOS

- |  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1 MILANESA MEDITERRANEA.</b> Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.     | \$ 20.000 | <b>5 POLLO ALLA PIZZAIOLA.</b> Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, con salsa reducción de malbec y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas. | \$ 25.600 |
| <b>2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.</b> Gratinado con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. | \$ 23.100 | <b>6 POLLO DOLCE.</b> Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.  | \$ 27.300 |
| <b>3 MILANESA DE POLLO A CABALLO.</b> Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.       | \$ 22.700 | <b>7 POLLO A LA PARMIGIANA.</b> Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.   | \$ 24.700 |
| <b>4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO.</b> Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.  | \$ 21.600 |   |           |

## CARNES

- |  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1 HAMBURGUESA IT.</b> Pan de campo, doble hamburguesa smash, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa y mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli. | \$ 19.000 | <b>3 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA.</b> Bifes de carne saltados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglace. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos. | \$ 29.900 |
| <b>2 LOMO GRILLADO.</b> Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.  | \$ 39.900 | <b>4 SOLOMILLO GLASSATO.</b> Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.  | \$ 23.500 |

## GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$ 7.000

## PESCADOS

- |   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>1 TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO.</b> Acompañada de papas rústicas o puré de papas con un dip de crema de rúcula, limón grillado y romero fresco. | \$ 37.500 | <b>1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO.</b> Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado. | \$ 16.000 |
|---|-----------|--|-----------|

## BEBIDAS

	330 CC	600 CC		275CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumser Lemonade	\$ 4.400			Copon de vino	\$ 4.800		
Gaseosa	\$ 4.400			Viña Las Perdices Clásico Reserva	\$ 6.200		
Agua mineral		\$ 4.600		Cerveza Stella Artois	\$ 9.300		\$ 15.000
Mocktail	\$ 9.900			Cerveza Corona	\$ 10.000		
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.300			Cerveza Patagonia		\$ 15.800	
Red Bull Energy Drink	\$ 6.000			Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 6.000		
Red Bull Sugarfree	\$ 6.000			Red Bull Green Edition	\$ 6.000		
				Red Bull Red Edition	\$ 6.000		

## RED BULL CLASSICS



RED BULL VODKA

Red Bull Energy Drink & Vodka

\$ 12.500



GIN DE VERANO

Red Bull Red Edition & Gin

\$ 11.500



DRAGON GIN

Red Bull Green Edition & Gin

\$ 11.500

## VINOS Y ESPUMANTES

	357 cc	750 cc		375 cc	750 cc
<b>BODEGA LOS HAROLDOS</b>			<b>BODEGA LAS PERDICES</b>		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 17.500		Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 15.000	\$ 22.000
Chacabuco Malbec	\$ 14.500		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 15.000	\$ 22.000
Chacabuco Rosé	\$ 14.500		<b>BODEGA TRAPICHE</b>		
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 16.500		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 22.500
Estate Malbec	\$ 18.500		Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 29.000
<b>BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES</b>			Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 22.500
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 99.000		<b>BODEGA FEDERHAUS</b>		
<b>BODEGA ETCHART</b>			Signature Bonarda		\$ 17.500
Cafayate Cosecha Tardia	\$ 18.500		Signature Torrontes		\$ 17.500
Cafayate Reserva Malbec	\$ 31.000		Reserva Malbec		\$ 34.500
Cafayate Malbec	\$ 18.500		<b>BODEGA 33 SUR</b>		
<b>BODEGA SANTA JULIA</b>			Latitud 33° Malbec		\$ 16.000
Santa Julia Malbec	\$ 14.000	\$ 16.500	Latitud 33° Chardonnay		\$ 16.000
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 17.500		<b>ESPUMANTES</b>		
Alambrado Malbec	\$ 22.500		Los Haroldos		\$ 23.000
Tensión Ribera Malbec Petiit Verdot	\$ 21.500		Chandon Extra Brut		\$ 32.000
<b>FINCA LAS MORAS</b>			Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 80.000
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 18.000				
<b>BODEGA DON DAVID</b>					
Don David Malbec / Torrontés	\$ 22.000				
Don David Reserva Malbec / Torrontés	\$ 29.000				

## POSTRES

- |  |           |   |           |           |
|--|-----------|---|-----------|-----------|
| <b>1 AFFOGATO ITALIANO.</b> Helado de crema bañado en expreso caliente, base de crema chantilli, coronado con virutas de chocolate blanco y negro. | \$ 6.200  | <b>7 BROWNIE CON HELADO.</b> Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.                         | \$ 12.800 |           |
| <b>2 FLAN TRADIZIONALE.</b> Acompañado de dulce de leche y crema chantilli. 🍷  | \$ 7.500  | <b>8 CREPELLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.</b> Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.   | \$ 12.900 |           |
| <b>3 GELATO.</b> Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.                          | \$ 7.500  | <b>9 CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.</b> Deliciosa mezcla de queso suave perfumada con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa. | \$ 12.800 |           |
| <b>4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE.</b> Mousse de chocolate, crema chantilli, acompañado de frutillas frescas.  | \$ 11.300 | <b>10 FRAGOLA MERENGATA.</b> Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantilli y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷               | \$ 13.900 | \$ 19.100 |
| <b>5 TIRAMISÚ.</b> Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷                               | \$ 10.500 |   |           |           |
| <b>6 CRÈME BRÛLÉE.</b> Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.  | \$ 11.800 |   |           |           |



ARMADOLA MERENO



FLAN TRADIZIONALE



TIRAMISÚ