

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>\$ 10.900 \$ 14.500</p> <p>\$ 14.000</p> <p>\$ 4.800</p> | <p>\$ 11.000</p> <p>\$ 15.000 \$ 24.000</p> <p>\$ 13.100</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>3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada 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, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.</p> <p>PORCIÓN EXTRA DE POLLO</p> |
| <p>\$ 16.200</p> <p>\$ 16.200</p> | <p>\$ 16.800</p> <p>\$ 17.900</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>3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.</p> |
| <p>\$ 17.000</p> <p>\$ 22.800</p> | <p>\$ 16.500</p> |

PASTAS

- | | |
|--|---|
| <p>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.</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 VALIDO 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 bolognese 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 VALIDO 2X1}</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 VALIDO 2X1}</p> <p>9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. ^{*NO VALIDO 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 VALIDO 2X1}</p> <p>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 VALIDO 2X1}</p> <p>12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. ^{*NO VALIDO 2X1}</p> |
| <p>\$ 17.100</p> <p>\$ 18.800</p> <p>\$ 18.300</p> <p>\$ 16.800</p> <p>\$ 18.900</p> <p>\$ 19.900</p> | <p>\$ 18.900</p> <p>\$ 20.500</p> <p>\$ 23.200</p> <p>\$ 25.700</p> <p>\$ 29.900</p> <p>\$ 26.500</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>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>\$ 15.800</p> <p>\$ 17.300</p> <p>\$ 18.400</p> <p>\$ 18.400</p> | <p>\$ 18.400</p> <p>\$ 19.400</p> <p>\$ 23.500</p> <p>\$ 6.300</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>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>\$ 20.400</p> <p>\$ 23.500</p> <p>\$ 23.200</p> <p>\$ 21.900</p> | <p>\$ 26.100</p> <p>\$ 27.800</p> <p>\$ 25.200</p> |

CARNES

- | | |
|--|---|
| <p>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.</p> <p>2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.</p> | <p>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.</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>\$ 19.200</p> <p>\$ 40.500</p> | <p>\$ 30.500</p> <p>\$ 23.900</p> |

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$ 7.100

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.

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

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

BEBIDAS

	330 CC	600 CC		275CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.500			Copon de vino	\$ 4.800		
Gaseosa	\$ 4.500			Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 6.200		
Agua mineral		\$ 4.700		Cerveza Stella Artois	\$ 9.400		\$ 15.200
Mocktail	\$ 10.000			Cerveza Corona	\$ 10.100		
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.400			Cerveza Patagonia		\$ 16.000	
				Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 6.100		
				Red Bull Green Edition	\$ 6.500		
				Red Bull Red Edition	\$ 6.500		

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
BODEGA LOS HAROLDOS			BODEGA LAS PERDICES		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 18.000		Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 15.500	\$ 22.500
Chacabuco Malbec	\$ 15.000		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 15.500	\$ 22.500
Chacabuco Rosé	\$ 15.000		BODEGA TRAPICHE		
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 17.000		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 23.000
Estate Malbec	\$ 19.000		Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 29.500
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 23.000
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 100.000		BODEGA FEDERHAUS		
BODEGA ETCHART			Signature Bonarda	\$ 18.000	
Cafayate Cosecha Tardía	\$ 19.000		Signature Torrontes	\$ 18.000	
Cafayate Reserva Malbec	\$ 31.500		Reserva Malbec	\$ 35.000	
Cafayate Malbec	\$ 19.000		BODEGA 33 SUR		
BODEGA SANTA JULIA			Latitud 33° Malbec	\$ 16.500	
Santa Julia Malbec	\$ 14.500	\$ 17.000	Latitud 33° Chardonnay	\$ 16.500	
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 18.000		ESPUMANTE		
Alambrado Malbec	\$ 23.000		Los Haroldos	\$ 23.500	
Tensión Ribera Malbec Petiit Verdot	\$ 22.000		Chandon Extra Brut	\$ 32.500	
FINCA LAS MORAS			Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$ 81.500	
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 18.500				
BODEGA DON DAVID					
Don David Malbec / Torrontés	\$ 22.500				
Don David Reserva Malbec / Torrontés	\$ 29.500				

POSTRES

- | | |
|---|---|
| <p>1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, base de crema chantilli, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.</p> <p>2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantilli. 🍷</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 chantilli, acompañado de frutillas frescas.</p> <p>5 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷</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 CARAMELLATE 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 chantilli y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷</p> |
| <p>\$ 6.400</p> <p>\$ 7.700</p> <p>\$ 7.700</p> <p>\$ 12.200</p> <p>\$ 10.800</p> <p>\$ 12.200</p> | <p>\$ 13.200</p> <p>\$ 13.300</p> <p>\$ 13.200</p> <p>\$ 13.200</p> <p>\$ 14.300 \$ 19.700</p> |



AVOADO MERENO

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ