



# MENÚES

## MENÚ EJECUTIVO 1

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.
- 2 **INSALATA NAPOLI.** Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso tybo, finas láminas de pollo maceradas en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre, aderezada con salsa teriyaki y emulsión de rúcula. Nuevo
- 3 **RAVIOLI DI ZUCCA.** Raviolos rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.
- 4 **GNOCCHI POMODORO E PANNA.** Ñoquis de papa acompañados con salsa de tomate y crema, perfumada con albahaca fresca.
- 5 **SUGERENCIA DEL DÍA.**

### POSTRES

- 1 **BOCHA DE HELADO**
- 2 **FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO**
- 3 **CAFÉ O TE**

### BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/persona)

**\$10900**  
FINAL

## MENÚ EJECUTIVO 2

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **INSALATA CESARE.** Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.
- 2 **POLLO AL FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.
- 3 **MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada con papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.
- 4 **PIZZA PROSCIUTTO E PEPERONI ind.** Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamon cocido.
- 5 **SORRENTINO POMODORO E PANNA.** Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.
- 6 **PIADINA ROMAGNOLA.** Masa crocante rellena con mozzarella, queso italiano, hongos salteados y pimientos asados, perfumada con aceite de oliva y albahaca fresca. Nuevo
- 7 **MENU SUGERENCIA DEL DIA.**

### POSTRES

- 1 **BOCHA DE HELADO**
- 2 **FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO**
- 3 **CAFÉ O TE**

### BEBIDAS

Agua mineral, gaseosa o copon de vino (una p/persona).

**\$13500**  
FINAL

## MENÚ PASTAS

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **SORRENTINOS CAPRESE.** Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro.
- 2 **GNOCCHI CAPRESE.** Ñoquis de papa sarteados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. Nuevo
- 3 **RAVIOLIOS DE OSUBUCO.** Raviolos de osobuco brasado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.
- 4 **CREPELLA DI SPINACI.** Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. Nuevo
- 5 **SUGERENCIA DEL DÍA.**

### POSTRES

- 1 **BOCHA DE HELADO**
- 2 **FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO**
- 3 **CAFÉ O TE**

### BEBIDAS

Agua mineral, gaseosa o copon de vino (una p/persona).

**\$15900**  
FINAL



# MENÚ

## CENA EJECUTIVA

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **SORRENTINOS CAPRESE**. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro.
- 2 **INSALATA CROCCANTINO**. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pechuga crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. *Nuevo*
- 3 **RAVIOLES DE OSOBUCCO**. Ravioles de osobucco brasedo al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *Nuevo*
- 4 **CREPELLA DI SPINACI**. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. *Nuevo*
- 5 **MILANESA DE POLLO A CABALLO**. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada con papas.
- 6 **MENU SUGERENCIA DEL DIA**

### POSTRES

BOCHA DE HELADO, FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO, CAFÉ O TE

### BEBIDAS

Agua mineral, gaseosa o copon de vino (una p/persona).

VÁLIDO TODOS LOS DÍAS EXCEPTO SÁBADOS

**\$15900**  
FINAL

CONSULTAR VINO SUGERIDO AL

**50%**  
OFF

EL MEJOR VINO  
ES EL QUE SE COMPARTE





# MENÚES

## MENÚ FESTEGGIO

### ENTRADAS

- 1 **SORRENTINOS AL HORNO.** 3 unidades.
- 2 **BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **SORRENTINOS CAPRESE.** Sorrentinos de masa verde rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañado de salsa pomodoro.
- 2 **MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita, coronada con dos huevos fritos, acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.
- 3 **POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce.

### POSTRES

- 1 **TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.
- 2 **TORTA CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.**
- 3 **CAFÉ O TE**

### BEBIDAS

Agua mineral, gaseosa o copon de vino (una p/persona).

**\$25000**  
FINAL

## MENÚ CELEBRAZIONE

### ENTRADAS

- 1 **SORRENTINOS AL HORNO.** 3 unidades.
- 2 **BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **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.
- 2 **ENTRAÑA GRILLADA.** Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva.
- 3 **POLLO ALLA PIZZAIOLA.** Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas.

### POSTRES

- 1 **TORTA CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.**
- 2 **TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.

### BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)  
O una botella de vino sugerido (una p/ dos personas).

**\$37000**  
FINAL

## MENÚ REFFINATTO

### ENTRADAS

- 1 **PROSCIUTTO CAPRESE.** Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite.
- 2 **BERENJENA AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **LOMO GRILLADO.** Con romero fresco y pimienta negra, acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.
- 2 **HAMBURGUESA IT.** Pan de campo, medallón de carne de 180gr, salsa barbacoa, cebolla caramelizada, panceta, queso cheddar, huevo y mayonesa picante. Acompañado con papas rústicas y salsa alioli.
- 3 **POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce.
- 4 **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.

### POSTRES

- 1 **CREPILLE CAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.** Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.
- 2 **TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.
- 3 **TENTACION DE CHOCOLATE.** Mousse de chocolate, crema chantilli, acompañado de trufillas secas.

### BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)  
O una botella de vino sugerido (una p/ dos personas).

### BRINDIS

Una copa de champagne para el brindis.

**\$41000**  
FINAL