



MENÚES

MENÚ EJECUTIVO 1

PLATOS PRINCIPALES

- 1 BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.
- 2 INSALATA CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. Opción vegetariana sin pollo.
- 3 GNOCCHI POMODORO E PANNA.** Ñoquis de papa acompañados con salsa de tomate y crema, perfumada con albahaca fresca. **Nuevo**
- 4 PIZZA MARGHERITA ind.** Salsa de tomate, queso mozzarella.
- 5 TORTILLA IT CON HUEVO FRITO.** Tortilla de papa casera con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón. **Nuevo**

POSTRES

- 1 BOCHA DE HELADO**
- 2 FLAN TRADICIONAL CON SALSA DE CARAMELO**
- 3 CAFÉ O TÉ**

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una por persona)

\$16.000
FINAL

\$14.500
PAGO EN EFECTIVO

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. Opción vegetariana sin pollo.
- 2 SUPREMA DE POLLO A CABALLO.** Milanese frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.
- 3 POLLO AL FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. **Nuevo**
- 4 CREPELLA DI SPINACI.** Crepe de rúcula, relleno de espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.
- 5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESA.** Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva. **Nuevo**
- 6 SORRENTINO POMODORO E PANNA.** Sorrentinos rellenos con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.

POSTRES

- 1 BOCHA DE HELADO**
- 2 FLAN TRADICIONAL CON SALSA DE CARAMELO**
- 3 CAFÉ O TÉ**

BEBIDAS

Agua mineral, Gaseosa, Copón de Vino o Cerveza Stella Artois 330cc (una por persona)

\$19.500
FINAL

\$17.500
PAGO EN EFECTIVO

MENÚ EJECUTIVO 3

PLATOS PRINCIPALES

- 1 SORRENTINO CAPRESE.** Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados con salsa pomodoro.
- 2 RAVIOLES DE OSOBUCO.** Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. **Nuevo**
- 3 LASAGNA IT.** Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano, con salsa pomodoro e panna.
- 4 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.** Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. **Nuevo**
- 5 BIANCO DE AVE.** Hojas verdes, tomates concasé, zanahoria, finas láminas de pollo, aderezada con mayonesa picante y salsa teriyaki perfumada con jengibre y sésamo. **Nuevo**

POSTRES

- 1 BOCHA DE HELADO**
- 2 FLAN TRADICIONAL CON SALSA DE CARAMELO**
- 3 CAFÉ O TÉ**
- 4 AFFOGATO**

BEBIDAS

Agua mineral, Gaseosa, Copón de Vino o Cerveza Stella Artois 330cc (una por persona)

\$22.000
FINAL

\$19.500
PAGO EN EFECTIVO

Válidos sólo por el medio día según bases y condiciones del local. Sujeto a variación sin previo aviso.



MENÚ

CENA EJECUTIVA

PLATOS PRINCIPALES

- 1 **LASAGNA IT.** Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano, con salsa pomodoro e panna.
- 2 **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.   Nuevo
- 3 **POLLO AL FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.  Nuevo
- 4 **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.  Opción vegetariana sin pollo.
- 5 **MILANESA MEDITERRANEA.** Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.

POSTRES

- 1 **BOCHA DE HELADO**
- 2 **FLAN TRADICIONAL CON SALSA DE CARAMELO**
- 3 **CAFÉ O TÉ**
- 4 **AFFOGATO**

BEBIDAS

Agua mineral, Gaseosa, Copón de Vino o Cerveza Stella Artois 330cc (una por persona)

\$24.000
FINAL

\$21.500
PAGO EN EFECTIVO

Válido todos los días. No válido los jueves en sucursal Gauss. Sujeto a variación sin previo aviso.

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 agridulce.

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).

\$33.500
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).

\$44.500
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, pimienta negra, y salsa demiglace. 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 agridulce.
- 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 **CREPES 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 frutillas 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.

\$54.500
FINAL