



# MENÚES

## MENÚ EJECUTIVO 1

### PLATOS PRINCIPALES

- BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.
- INSALATA CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.  
Vegetariana sin pollo.
- GNOCCHI POMODORO E PANNA.** Ñoquis de papa acompañados con salsa de tomate y crema, perfumada con albahaca fresca.  
Nuevo
- PIZZA MARGHERITA** ind. Salsa de tomate, queso mozzarella.
- 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

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

### BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una por persona)

\$17.000  
FINAL

\$15.000  
PAGO EN EFECTIVO

## MENÚ EJECUTIVO 2

### PLATOS PRINCIPALES

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

### POSTRES

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

### BEBIDAS

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

\$20.000  
FINAL

\$18.000  
PAGO EN EFECTIVO

## MENÚ EJECUTIVO 3

### PLATOS PRINCIPALES

- 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
- POLLO ALLA PIZZAIOLA.** Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas.  
Nuevo
- LASAGNA IT.** Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano, con salsa pomodoro e panna.
- MILANESA MEDITERRANEA.** Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.  
Nuevo
- SORRENTINO CAPRESE.** Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados con salsa pomodoro.  
Vegetariana

### POSTRES

- BOCHA DE HELADO**
- FLAN TRADICIONAL CON SALSA DE CARAMELO**
- CAFÉ O TÉ**
- AFFOGATO**

### BEBIDAS

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

\$23.000  
FINAL

\$20.000  
PAGO EN EFECTIVO



# MENÚ

## CENA EJECUTIVA

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **LASAGNA IT.** Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano, con salsa pomodoro e panna.
- 2 **RAVIOLIS DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.** Raviolis 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)

**\$25.000**  
FINAL

**\$22.000**  
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

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

### PLATOS PRINCIPALES

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

### POSTRES

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

### BEBIDAS

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

**\$35.000**  
FINAL

## MENÚ CELEBRAZIONE

### ENTRADAS

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

### PLATOS PRINCIPALES

- RAVIOLI DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.** Ravioli rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco, acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca.
- ENTRAÑA GRILLADA.** Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva.
- 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

- TORTA CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.**
- 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).

**\$46.000**  
FINAL

## MENÚ REFFINATTO

### ENTRADAS

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

### PLATOS PRINCIPALES

- LOMO GRILLADO.** Con romero fresco, pimienta negra, y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.
- 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.
- POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.
- 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.

### POSTRES

- CREPES CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.** Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.
- TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.
- 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.

**\$56.000**  
FINAL