

ENTRADAS				
		1 persona	2 personas	
1	BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 10.000	\$ 13.500	
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.	\$ 13.000		
3	PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 10.000		
4	PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 14.000	\$ 22.500	
5	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).	\$ 12.000		
  				
BERENJENAS AL FORNO				
TORTILLA IT				
PROSCIUTTO CAPRESE				

ENSALADAS					
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.	\$ 15.000	3	CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 15.500
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.	\$ 15.000	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.	\$ 16.500
			PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 5.500	
MENÚ <i>light</i>					
1	VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 16.000	3	CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 15.500
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.	\$ 21.500			
PASTAS					
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.	\$ 16.000	7	SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 17.500
2	RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.	\$ 15.500	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. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 19.000
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. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 17.000	9	RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 21.500
4	GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 15.500	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. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 24.000
5	GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 17.500	11	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. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 27.500
6	SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 18.500	12	LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. <i>*NO VÁLIDO 2X1</i>	\$ 24.500
PIZZAS A LA PIEDRA					
1	MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 14.500	5	RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 17.000
2	NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 16.000	6	PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 18.000
3	CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 17.000	7	IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 22.000
4	QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 17.000		PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 5.500
POLLOS					
1	MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 19.000	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.	\$ 24.000
2	MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 22.000	6	POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.	\$ 25.500
3	MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 21.500	7	POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 23.500
4	POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 20.500			
CARNES					
1	HAMBURGUESA IT. Pan de campo, doble hamburguesa, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.	\$ 18.000	3	BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bites de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglace. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.	\$ 27.500
2	LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 39.500	4	SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 21.500
GUARNICIONES					
Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.					
\$ 7.000					
PESCADOS			MENÚ DE NIÑOS		
			(HASTA 10 AÑOS)		
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.	\$ 35.500	1	ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 15.000
BEBIDAS					
250 CC		330 CC	600 CC	250 CC 330 CC 740 CC 975 CC	
Cucumber Lemonade		\$ 4.100		Cupon de vino Malbec Reserva \$ 5.900	
Gaseosa		\$ 4.100		Cerveza Stella Artois \$ 8.700 \$ 14.400	
Agua mineral			\$ 4.300	Cerveza Stella Artois Sin Alcohol \$ 8.700	
Mocktail		\$ 9.500		Cerveza Corona \$ 9.500	
Cupon de vino		\$ 4.500		Cerveza Patagonia \$ 14.900	
Red Bull Energy Drink		\$ 6.000		Red Bull Green Edition \$ 6.000	
Red Bull Sugarfree		\$ 6.000		Red Bull Red Edition \$ 6.000	
RED BULL CLASSICS					
					
RED BULL VODKA		GIN DE VERANO		DRAGON GIN	
Red Bull Energy Drink & Vodka		Red Bull Red Edition & Gin		Red Bull Green Edition & Gin	
\$12.000		\$11.000		\$11.000	
VINOS Y ESPUMANTES					
357 cc		750 cc	375 cc		750 cc
BODEGA LOS HAROLDOS			FINCA FERRER		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc		\$ 16.500	Finca Ferrer Syrah		\$ 23.500
Gaseosa		\$ 13.500	BODEGA LAS PERDICES		
Chacabuco Malbec		\$ 13.500	Viña Las Perdices Clásico Malbec		\$ 14.000 \$ 21.000
Chacabuco Sauvignon Blanc		\$ 13.500	Viña Las Perdices Sauvignon Blanc		\$ 14.000 \$ 21.000
Chacabuco Rosé		\$ 15.500	BODEGA TRAPICHE		
Chacabuco Chenin Dulce Natural		\$ 17.500	Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 21.500
Estate Malbec			Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 28.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 21.500
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020		\$ 94.000	BODEGA FEDERHAUS		
BODEGA ETCHART			Signature Bonarda		\$ 16.500
Cafayate Cosecha Tardia		\$ 17.500	Signature Torrontes		\$ 16.500
Cafayate Reserva Malbec		\$ 30.000	Reserva Malbec		\$ 33.000
Cafayate Malbec		\$ 17.500	BODEGA 33 SUR		
BODEGA SANTA JULIA			Latitud 33° Malbec		\$ 15.000
Santa Julia Malbec		\$ 13.000	Latitud 33° Chardonnay		\$ 15.000
Santa Julia Chenin Dulce Natural		\$ 16.500	ESPUMANTES		
Alambrado Malbec		\$ 22.000	Los Haroldos		\$ 21.500
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot		\$ 20.500	Chandon Extra Brut		\$ 30.500
FINCA LAS MORAS			Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 76.000
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		\$ 17.000			
BODEGA DON DAVID					
Don David Malbec / Torrontés		\$ 21.000			
Don David Reserva Malbec / Torrontés		\$ 28.000			
POSTRES					
1	AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.	\$ 5.800	6	CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 11.500
2	FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 7.100	7	BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 12.000
3	GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 7.100	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.	\$ 12.000
4	TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 11.000	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.	\$ 12.000
5	TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 9.900	10	FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 13.000 \$ 18.000
  					
FRAGOLA MERENG					
FLAN TRADIZIONALE					
TIRAMISÚ					