

ENTRADAS

1	BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 11.500	\$ 15.600		
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.	\$ 14.900			
3	PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 11.600			
4	PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 15.700	\$ 25.400		
5	AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA. Agnolotti rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades).	\$ 13.900			
					
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.	\$ 17.200			
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.	\$ 17.200			
3	CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 17.900			
4	CESARE. Colchón de hojas verdes, crotones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.	\$ 18.900			
	PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 5.900			

MENÚ light

1	VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 17.900			
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.	\$ 23.900			
3	CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 17.900			

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.	\$ 18.200			
2	SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota y nuez con corte pomodoro.	\$ 20.200			
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 VÁLIDO 2X1	\$ 19.400			
4	GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 17.900			
5	GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognese de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 20.100			
6	SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 20.900			
7	SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 19.900			
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 VÁLIDO 2X1	\$ 21.700			
9	RAVIOLES DE OSOBUCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 24.600			
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 VÁLIDO 2X1	\$ 27.300			
11	SORRENTINOS DE OJO DE BIFE. Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 31.500			
12	LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 27.900			

PIZZAS A LA PIEDRA

1	MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 16.700			
2	NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 18.400			
3	CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 19.500			
4	QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 19.500			
5	RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 19.500			
6	PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 20.600			
7	IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 24.900			
	PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 6.500			

POLLOS

1	MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 21.500			
2	MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 24.900			
3	MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 24.500			
4	POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 23.300			
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.	\$ 27.500			
6	POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.	\$ 29.500			
7	POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 26.900			

CARNES

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.	\$ 19.900			
2	LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 43.000			
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.	\$ 32.000			
4	SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 25.100			

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$ 7.400

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.	\$ 39.900			
----------	---	-----------	--	--	--

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

1	ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 17.200			
----------	--	-----------	--	--	--

BEBIDAS

	330 CC	600 CC		275CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.800			Copon de vino	\$ 5.000		
Gaseosa	\$ 4.800			Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.500		
Agua mineral		\$ 4.900		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 9.900		\$ 16.000
Mocktail	\$ 10.500			Cerveza Stella Pure Gold	\$ 9.900		
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.900			Cerveza Corona	\$ 10.600		
				Cerveza Patagonia		\$ 16.800	
				Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 6.400		
 Red Bull Energy Drink	\$ 6.500			Red Bull Green Edition	\$ 6.500		
 Red Bull Sugarfree	\$ 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	\$ 19.000		Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 16.500	\$ 23.500
Chacabuco Malbec	\$ 16.000		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 16.500	\$ 23.500
Chacabuco Rosé	\$ 16.000		BODEGA TRAPICHE		
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 16.000		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 23.500
Estate Malbec	\$ 20.000		Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 31.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 24.000
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 105.000		BODEGA 33 SUR		
BODEGA ETCHART			Latitud 33° Malbec		\$ 17.500
Cafayate Cosecha Tardia	\$ 20.000		Latitud 33° Chardonnay		\$ 17.500
Cafayate Reserva Malbec	\$ 33.000		ESPUMANTES		
Cafayate Malbec	\$ 20.000		Los Haroldos		\$ 24.500
BODEGA SANTA JULIA			Chandon Extra Brut		\$ 34.500
Santa Julia Malbec	\$ 15.500	\$ 19.000	Baron 8 Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 86.500
Santa Julia Chenin Dulce Natural		\$ 18.000			
Alambrado Malbec		\$ 24.000			
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot		\$ 23.000			
FINCA LAS MORAS					
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		\$ 19.500			
BODEGA DON DAVID					
Don David Malbec / Torrontés		\$ 23.500			
Don David Reserva Malbec / Torrontés		\$ 31.000			

POSTRES

1	AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, base de crema chantilli, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.	\$ 6.900			
2	FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantilli. 🍷	\$ 8.100			
3	GELATO. Dos hojchas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 8.100			
4	TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de crema chantilli, acompañado de frutillas frescas.	\$ 12.800			
5	TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 11.300			
6	CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 12.800			
7	BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 13.800			
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.	\$ 14.000			
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.	\$ 13.800			
10	FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantilli y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 14.800	\$ 20.300		

		
FRAGOLA MERENG	FLAN TRADIZIONALE	TIRAMISU