

ENTRADAS							
		1 persona	2 personas				
1	BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 11.900	\$ 16.100	4	PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 16.300	\$ 26.400
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.	\$ 15.500		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).	\$ 14.400	
3	PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 11.900					
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.	\$ 17.900		3	CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	\$ 18.500	
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.	\$ 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.	\$ 19.500	
				PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 6.000		

MENÚ <i>light</i>							
1	VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 18.500		3	CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 18.500	
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.	\$ 24.900					

PASTAS							
1	RAVIOLES DI SPINACI. Raviolos rellenos de espinaca y ricota, acompañados con salsa crema, corte pomodoro y albahaca fresca.	\$ 18.900		7	SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 20.500	
2	SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, queso azul, ricota y nuez acompañado con salsa pomodoro y corte de crema.	\$ 20.900		8	RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA. Raviolos rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 22.600	
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	\$ 20.200		9	RAVIOLES DE OSOBUCO. Raviolos de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 25.500	
4	GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 18.500		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. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 28.500	
5	GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 20.900		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	\$ 32.700	
6	SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 21.600		12	LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 28.900	

PIZZAS A LA PIEDRA							
1	MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 17.500	1 persona	5	RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 19.900	1 persona
2	NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 19.000		6	PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 21.400	
3	CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 19.900		7	IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 25.900	
4	QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 19.900		PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 6.700		

POLLOS							
1	MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 22.400		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.	\$ 28.600	
2	MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinala con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 25.900		6	POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.	\$ 30.700	
3	MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 25.500		7	POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinala acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 27.900	
4	POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 24.200					

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.	\$ 20.700		3	SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 26.100	
2	BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bifes de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglaze. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.	\$ 33.300		4	OJO DE BIFE. (420gr) Con romero fresco y pimienta negra acompañado con mix de verduras grilladas perfumadas en oliva.	\$ 45.900	

GUARNICIONES				
Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.				
\$ 7.500				

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.	\$ 42.900	1	ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	\$ 17.900

BEBIDAS							
		330 CC	600 CC	275CC	330 CC	740 CC	975 CC
	Cucumber Lemonade	\$ 4.900		Cupon de vino	\$ 5.300		
	Gaseosa	\$ 4.900		Cupon de vino Malbec Reserva	\$ 6.900		
	Agua mineral		\$ 5.000	Cerveza Stella Artois	\$ 10.300		\$ 16.800
	Mocktail	\$ 10.900		Cerveza Stella Pure Gold	\$ 10.300		
	Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 10.300		Cerveza Corona	\$ 11.000		
				Cerveza Patagonia	\$ 17.500		
	Red Bull Energy Drink	\$ 6.500		Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 6.700		
	Red Bull Sugartree	\$ 6.500		Red Bull Green Edition	\$ 6.500		
				Red Bull Red Edition	\$ 6.500		

RED BULL CLASSICS					
RED BULL VODKA Red Bull Energy Drink & Vodka		GIN DE VERANO Red Bull Red Edition & Gin		DRAGON GIN Red Bull Green Edition & Gin	
\$ 12.500		\$ 11.500		\$ 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		\$ 19.500		Viña Las Perdices Clásico Malbec		\$ 17.000	\$ 24.000
Chacabuco Malbec		\$ 16.500		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc		\$ 17.000	\$ 24.000
Chacabuco Rosé		\$ 16.500		BODEGA TRAPICHE			
Chacabuco Chenin Dulce Natural		\$ 18.500		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc			\$ 24.500
Estate Malbec		\$ 20.500		Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec			\$ 32.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES				Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay			\$ 24.500
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020		\$ 108.000		BODEGA 33 SUR			
BODEGA ETCHART				Latitud 33° Malbec			\$ 18.000
Cafayate Cosecha Tardía		\$ 20.500		Latitud 33° Chardonnay			\$ 18.000
Cafayate Reserva Malbec		\$ 34.000		ESPUMANTES			
Cafayate Malbec		\$ 20.500		Los Haroldos			\$ 25.000
BODEGA SANTA JULIA				Chandon Extra Brut			\$ 35.500
Santa Julia Malbec		\$ 16.000	\$ 18.500	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale			\$ 89.000
Santa Julia Chenin Dulce Natural			\$ 19.500				
Alambrado Malbec			\$ 24.500				
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot			\$ 23.500				
FINCA LAS MORAS							
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier			\$ 20.000				
BODEGA DON DAVID							
Don David Malbec / Torrontés			\$ 24.000				
Don David Reserva Malbec / Torrontés			\$ 32.000				

POSTRES							
1	AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, base de crema chantilli, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.	\$ 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.	\$ 14.200	
2	FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantilli. 🍷	\$ 8.300		8	CREPELLE CAMELLATE AL DOLCE DI LATTE. Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.	\$ 14.400	
3	GELATO. Dos bocchas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 8.300		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.	\$ 14.200	
4	TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantilli, acompañado de frutillas frescas.	\$ 13.200		10	FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantilli y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 15.200	\$ 20.900
5	TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 11.500					
6	CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 13.300					
TIRAMISU		FLAN TRADIZIONALE		BROWNIE CON HELADO			