

ENTRADAS			
	1 persona	2 personas	
1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	\$ 9.500	\$ 13.000	
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.	\$ 12.500		
3 PANZEROTTI DI CARNE FRITTI. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante.	\$ 4.000		
4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	\$ 9.500		
5 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	\$ 13.500	\$ 21.500	
6 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).	\$ 11.500		
  			
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.	\$ 14.500		
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.	\$ 14.500		
3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de 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.	\$ 15.500		
PORCIÓN EXTRA DE POLLO	\$ 5.500		
MENÚ <i>light</i>			
1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 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.	\$ 20.500		
3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 15.000		
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.	\$ 15.500		
2 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.	\$ 15.000		
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. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 16.500		
4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 15.000		
5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 17.000		
6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 18.000		
7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	\$ 17.000		
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	\$ 18.500		
9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 20.000		
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	\$ 23.000		
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	\$ 26.500		
12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 23.500		
PIZZAS A LA PIEDRA			
1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	\$ 14.000		
2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 15.000		
3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 16.000		
4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 16.000		
5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	\$ 16.000		
6 PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 17.000		
7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 21.000		
PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 5.000		
POLLOS			
1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 18.500		
2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 21.000		
3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 20.500		
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 19.500		
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.	\$ 23.000		
6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.	\$ 24.500		
7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 22.500		
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.	\$ 17.500		
2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 38.000		
3 ENTRAÑA GRILLADA. Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 41.000		
4 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.	\$ 26.500		
5 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 20.000		
GUARNICIONES			
Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.			
\$ 6.500			
PESCADOS		MENÚ DE NIÑOS	
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.		\$ 34.500	
			1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.
			\$ 14.500
BEBIDAS			
250 CC330 CC600 CC			
Cucumber Lemonade\$ 3.900			
Gaseosa\$ 3.900			
Agua mineral\$ 4.100			
Mocktail\$ 9.100			
Cupon de vino\$ 4.500			
Red Bull Energy Drink\$ 6.000			
Red Bull Sugarfree\$ 6.000			
250 CC330 CC740 CC975 CC			
Cupon de vino Malbec Reserva\$ 5.800			
Cerveza Stella Artois\$ 8.400			
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol\$ 8.400			
Cerveza Corona\$ 9.100			
Cerveza Patagonia\$ 13.900			
Red Bull Green Edition\$ 6.000			
Red Bull Red Edition\$ 6.000			
RED BULL CLASSICS			
			
RED BULL VODKA			
Red Bull Energy Drink & Vodka			
\$12.000			
			
GIN DE VERANO			
Red Bull Red Edition & Gin			
\$11.000			
			
DRAGON GIN			
Red Bull Green Edition & Gin			
\$11.000			
VINOS Y ESPUMANTES			
357 cc750 cc375 cc750 cc			
BODEGA LOS HAROLDOS			
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc\$ 16.000			
Chacabuco Malbec\$ 12.500			
Chacabuco Sauvignon Blanc\$ 12.500			
Chacabuco Rosé\$ 12.500			
Chacabuco Chenin Dulce Natural Estate Malbec\$ 15.000			
BODEGA ETCHART			
Cafayate Cosecha Tardía\$ 17.000			
Cafayate Reserva Malbec\$ 29.000			
Cafayate Malbec\$ 17.000			
BODEGA SANTA JULIA			
Santa Julia Malbec\$ 12.500			
Santa Julia Chenin Dulce Natural\$ 15.000			
Alambrado Malbec\$ 16.000			
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot\$ 21.500			
FINCA LAS MORAS			
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier\$ 16.500			
Intocables Malbec\$ 24.000			
BODEGA DON DAVID			
Don David Malbec / Torrontés\$ 20.500			
Don David Reserva Malbec / Torrontés\$ 27.000			
BODEGA LAS PERDICES			
Viña Las Perdices Clásico Malbec\$ 13.500			
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc\$ 20.500			
BODEGA TRAPICHE			
Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc\$ 21.000			
Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec\$ 27.000			
Medalla Malbec\$ 45.000			
La Mascota Malbec\$ 32.500			
Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay\$ 21.000			
BODEGA FEDERHAUS			
Signature Bonarda\$ 16.000			
Signature Torrontes\$ 16.000			
Reserva Malbec\$ 32.000			
BODEGA 33 SUR			
Latitud 33° Malbec\$ 14.500			
Latitud 33° Chardonnay\$ 14.500			
ESPUMANTES			
Los Haroldos\$ 29.500			
Chandon Extra Brut\$ 29.500			
Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale\$ 74.000			
POSTRES			
1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.	\$ 5.600		
2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 6.900		
3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 6.900		
4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 10.300		
5 VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CON HELADO. Volcán de dulce de leche con helado de crema, acompañado de dulce de leche, decorado con frutillas y menta fresca.	\$ 11.500		
6 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷	\$ 9.500		
7 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 11.000		
8 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 11.500		
9 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.	\$ 11.500		
10 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.	\$ 11.500		
11 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷	\$ 12.500	\$ 17.500	
  			
#FRAGOLA MERENG			
FLAN TRADIZIONALE			
TIRAMISÚ			