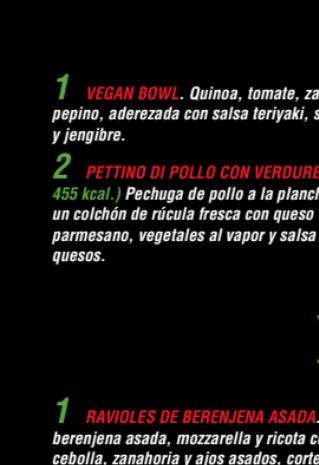


## ENTRADAS

1 persona 2 personas

- 1 BERENJENAS AL HORNO.** 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



BERENJENAS AL HORNO



TORTILLA IT



PROSCIUTTO CAPRESE

## ENSALADAS

- 1 NAPOLI.** Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso tybo, finas láminas de pollo macerado 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
- 5 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
- 6 CREPPELLA DI SPINACI.** Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. \$ 15.000

## MENÚ light

- 1 VEGAN BOWL.** Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre. \$ 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, preparadas con albahaca fresca y aceite de oliva. \$ 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, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. \*NO VÁLIDO 2X1 \$ 18.500
- 9 RAVIOLES DE OSOBUCO.** 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, pimiento 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

## 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, preparadas con albahaca fresca y aceite de oliva. \*NO VÁLIDO 2X1 \$ 16.500
- 4 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE.** Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva. \$ 17.000
- 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, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. \*NO VÁLIDO 2X1 \$ 18.500
- 9 RAVIOLES DE OSOBUCO.** 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, pimiento 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 QUATRO 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 PEPPERONI.** 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

- 8 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
- 9 POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agujardine. \$ 24.500
- 10 POLLO A LA PARMIGIANA.** Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro. \$ 22.500

## POLLOS

- 1 MILANESA MEDITERRANEA.** Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra. \$ 18.500
- 2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETA.** 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 RUCOLA.** Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula. \$ 16.000
- 6 PROSCIUTTO E PEPPERONI.** 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

## 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.** Bifles de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsa demiglace. 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

- 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

Red Bull Energy Drink & Vodka

\$12.000

- 1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO.** Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado. \$ 14.500

## MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- 1 ARAGOLA MERENGUE.** Helado de crema bañado en espresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo. \$ 5.600
- 2 FLAN TRADICIONALE.** Acompañado de dulce de leche y crema chantilly. \$ 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 chantilly, 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 CREPPELLE 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.** Delicioso 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 MERENGUE.** Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantilly y merengue italiano sobre base de dulce de leche. \$ 12.500 \$ 17.500

## BEBIDAS

- Cucumber Lemonade** 250 CC \$ 3.900 330 CC \$ 3.900 600 CC \$ 4.100
- Gaseosa** \$ 3.900
- Agua mineral** \$ 4.100
- Mocktail** \$ 9.100
- Copón de vino** \$ 4.500
- Red Bull Energy Drink** \$ 6.000
- Red Bull Sugarfree** \$ 6.000
- Copón 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 Red 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

- BODEGA LOS HAROLDOS** 357 cc \$ 17.500 750 cc \$ 16.000
- Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc** 357 cc \$ 17.500 750 cc \$ 12.500
- Chacabuco Sauvignon Blanc** 357 cc \$ 17.500 750 cc \$ 12.500
- Chacabuco Rosé** 357 cc \$ 17.500 750 cc \$ 15.000
- Estate Malbec** 357 cc \$ 17.000 750 cc \$ 12.000
- BODEGA ETCHART** 357 cc \$ 17.000 750 cc \$ 15.000
- Cafayate Cosecha Tardía** 357 cc \$ 17.000 750 cc \$ 29.000
- Cafayate Reserva Malbec** 357 cc \$ 17.000 750 cc \$ 29.000
- Cafayate Malbec** 357 cc \$ 17.000 750 cc \$ 17.000
- BODEGA SANTA JULIA** 357 cc \$ 12.500 750 cc \$ 15.000
- Santa Julia Malbec** 357 cc \$ 12.500 750 cc \$ 16.000
- Santa Julia Chenin Dulce Natural** 357 cc \$ 16.000 750 cc \$ 24.000
- Alambrado Malbec** 357 cc \$ 21.500 750 cc \$ 20.000
- Tensión Ribera Malbec Petit Verdot** 357 cc \$ 27.000 750 cc \$ 27.000
- FINCA LAS MORAS** 357 cc \$ 16.500 750 cc \$ 20.500
- Alma Mora Malbec / Dulce Viognier** 357 cc \$ 24.000 750 cc \$ 24.000
- BODEGA DON DAVID** 357 cc \$ 20.500 750 cc \$ 27.000
- Don David Malbec / Torrontés** 357 cc \$ 20.500 750 cc \$ 27.000
- Don David Reserva Malbec / Torrontés** 357 cc \$ 27.000 750 cc \$ 27.000
- BODEGA LAS PERDICES** 357 cc \$ 13.500 750 cc \$ 20.500
- Viña Las Perdices Clásico Malbec** 357 cc \$ 13.500 750 cc \$ 20.500
- Viña Las Perdices Sauvignon Blanc** 357 cc \$ 13.500 750 cc \$ 20.500
- BODEGA TRAPICHE** 357 cc \$ 16.000 750 cc \$ 21.000
- Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc** 357 cc \$ 12.000 750 cc \$ 27.000
- Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec** 357 cc \$ 12.000 750 cc \$ 27.000
- Medalla Malbec** 357 cc \$ 12.500 750 cc \$ 45.000
- La Mascota Malbec** 357 cc \$ 12.500 750 cc \$ 32.500
- Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay** 357 cc \$ 17.000 750 cc \$ 21.000
- BODEGA FEDERHAUS** 357 cc \$ 16.000 750 cc \$ 21.000
- Signature Bonarda** 357 cc \$ 16.000 750 cc \$ 21.000
- Signature Torrontes**