

ENTRADAS

4 **CESARE.** Colchón de

aderezada con mayonesa picante y salsa teriyaki perfumada con jengibre y sésamo. **PORCIÓN EXTRA DE POLLO** \$ 5.500

3 CREPELLA DI SPINA

*un colchón de rúcula fresca con queso
parmesano, vegetales al vapor y salsa cuatro
quesos.*

8 CORRENTINOSS.COM

2 RAVIOLES DE ZUCCA. Raviolos rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.	\$ 15.000	9 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	\$ 18.500
3 RIGATONI ALLA VODKA. Rigatoni salteados en salsa rosada cremosa con reducción de vodka.	\$ 15.000	10 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Raviolos de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 20.000
4 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	11 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
5 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 15.000	12 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
6 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognese de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 17.000	13 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 23.500
7 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		

PIZZAS A LA PIEDRA

de **\$ 14.000** **5** **RUCOLA.**Salsa de to

6 CAPRESE. Tomates concase, 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
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

5 POLLO ALLA PIZZAIOLA
salsa pomodoro, tomate
mozzarella, queso rennita

<i>con puré de papas o papas rústicas.</i>	
3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. <i>Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.</i>	\$ 20.500
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 19.500
<i>agradulce.</i>	
7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 22.500

CARNES

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
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

ns

MEN

PESCADUS

RECIBO

MENÚ DE NIÑOS
(HASTA 10 AÑOS)

ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado. \$ 14.900

330 CC 600 CC

	Copon de vino	\$ 4.500		Cerveza Patagonia	\$ 13.900
	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 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

Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc		\$ 16.000	Finca Ferrer Syrah		\$ 23.000
Chacabuco Malbec		\$ 12.500	BODEGA LAS PERDICES		
Chacabuco Sauvignon Blanc		\$ 12.500	Vña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 13.500	\$ 20.500
Chacabuco Rosé		\$ 12.500	Vña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 13.500	\$ 20.500
Chacabuco Chenin Dulce Natural		\$ 15.000	BODEGA TRAPICHE		
Estate Malbec		\$ 17.000	Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 21.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 27.000
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020		\$ 91.500	Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 21.000
BODEGA ETCHART			BODEGA FEDERHAUS		
Cañayate Cosecha Tardía		\$ 17.000	Signature Bonarda		\$ 16.000
Cañayate Reserva Malbec		\$ 29.000	Signature Torrontes		\$ 16.000
Cañayate Malbec		\$ 17.000	Reserva Malbec		\$ 32.000
BODEGA SANTA JULIA			BODEGA 33 SUR		
Santa Julia Malbec	\$ 12.500	\$ 15.000	Latitud 33° Malbec		\$ 14.500
Santa Julia Chenin Dulce Natural		\$ 16.000	Latitud 33° Chardonnay		\$ 14.500
Alambrado Malbec		\$ 21.500	ESPUIMANTES		
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot		\$ 20.000	Los Haroldos		\$ 21.000
FINCA LAS MORAS			Chandon Extra Brut		\$ 29.500
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		\$ 16.500	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 74.000
BODEGA DON DAVID					
Don David Malbec / Torrontés		\$ 20.500			
Don David Reserva Malbec / Torrontés		\$ 27.000			

Crema \$ 5.600 **7** CRÈME BRÛLÉE. Cr

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 chantilli, 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

9 CREPELLE CARAMELLATE AL DULCE DE 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 chantilli y merengue italiano sobre base de dulce de leche. \$ 12.500 \$ 17.500

		
PIRAGOLA MERENG	FLAN TRADIZIONALE	TIRAMISÙ