

ENTRADAS

- | | |
|---|---|
| 1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas. \$ 10.500 \$ 14.000 | 4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante. \$ 10.500 |
| 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. \$ 13.500 | 5 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite. \$ 14.500 \$ 23.000 |
| 3 PANZEROTTI DI CARNE FRITTI. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante. \$ 4.500 | 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). \$ 12.500 |



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. \$ 15.500 | 3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. \$ 16.000 |
| 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. \$ 15.500 | 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. \$ 17.000 |

PORCIÓN EXTRA DE POLLO \$ 5.500

MENÚ light

- | | |
|--|---|
| 1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre. \$ 16.500 | 3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. \$ 16.000 |
| 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. \$ 22.000 | |

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. \$ 16.500 | 7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. \$ 18.000 |
| 2 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota. \$ 16.000 | 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. \$ 19.500 |
| 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. \$ 17.500 | 9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. \$ 22.000 |
| 4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. \$ 16.000 | 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. \$ 24.500 |
| 5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognese de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva. \$ 18.000 | 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. \$ 28.500 |
| 6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. \$ 19.000 | 12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. \$ 25.000 |

PIZZAS A LA PIEDRA

- | | |
|---|--|
| 1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate. \$ 15.000 | 5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula. \$ 17.500 |
| 2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. \$ 16.500 | 6 PROSCIUTTO E PEPPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. \$ 18.500 |
| 3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. \$ 17.500 | 7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. \$ 22.500 |
| 4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. \$ 17.500 | PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO \$ 6.000 |

POLLOS

- | | |
|---|---|
| 1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra. \$ 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. \$ 24.500 |
| 2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. \$ 22.500 | 6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce. \$ 26.500 |
| 3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero. \$ 22.000 | 7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro. \$ 24.000 |
| 4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. \$ 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. \$ 18.500 | 3 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bifes de carne saiteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglaze. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos. \$ 29.000 |
| 2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglaze. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. \$ 39.500 | 4 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas. \$ 22.500 |

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta. \$ 7.000

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. \$ 36.500 |
|--|

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- | |
|---|
| 1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado. \$ 15.500 |
|---|

BEBIDAS

	330 CC	600 CC		275CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.300		Copon de vino	\$ 4.600			
Gaseosa	\$ 4.300		BODEGA LAS PERDICES	\$ 6.000			
Agua mineral		\$ 4.500	Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 9.000		\$ 14.800	
Mocktail	\$ 9.800		Cerveza Stella Artois	\$ 9.000			
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.000		Cerveza Corona	\$ 9.800			
Red Bull Energy Drink	\$ 6.000		Cerveza Patagonia		\$ 15.300		
Red Bull Sugarfree	\$ 6.000		Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 5.900			
			Red Bull Green Edition	\$ 6.000			
			Red Bull Red Edition	\$ 6.000			

RED BULL CLASSICS



RED BULL VODKA
Red Bull Energy Drink & Vodka
\$ 12.500



GIN DE VERANO
Red Bull Red Edition & Gin
\$ 11.500



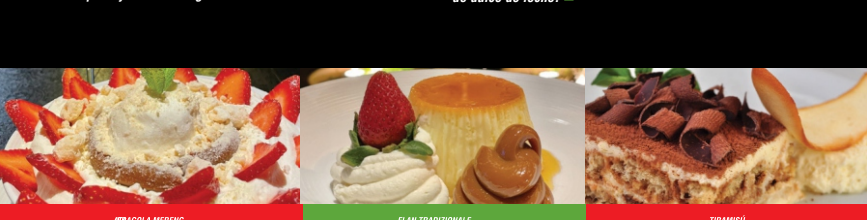
DRAGON GIN
Red Bull Green Edition & Gin
\$ 11.500

VINOS Y ESPUMANTES

	357 cc	750 cc		375 cc	750 cc
BODEGA LOS HAROLDOS			FINCA FERRER		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 17.000		Finca Ferrer Syrah	\$ 24.000	
Chacabuco Malbec	\$ 14.000		BODEGA LAS PERDICES		
Chacabuco Sauvignon Blanc	\$ 14.000		Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 14.500	\$ 21.500
Chacabuco Rosé	\$ 14.000		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 14.500	\$ 21.500
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 16.000		BODEGA TRAPICHE		
Estate Malbec	\$ 18.000		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	\$ 22.000	
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec	\$ 28.500	
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 96.000		Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	\$ 22.000	
BODEGA ETCHART			BODEGA FEDERHAUS		
Calafate Cosecha Tardía	\$ 18.000		Signature Bonarda	\$ 17.000	
Calafate Reserva Malbec	\$ 30.500		Signature Torrontes	\$ 17.000	
Calafate Malbec	\$ 18.000		Reserva Malbec	\$ 33.500	
BODEGA SANTA JULIA			BODEGA 33 SUR		
Santa Julia Malbec	\$ 13.500	\$ 16.000	Latitud 33° Malbec	\$ 15.500	
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 17.000	\$ 22.500	Latitud 33° Chardonnay	\$ 15.500	
Alambrado Malbec	\$ 22.500		ESPUMANTES		
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 21.000		Los Haroldos	\$ 22.000	
FINCA LAS MORAS			Chandon Extra Brut	\$ 31.000	
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 17.500		Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$ 77.500	
BODEGA DON DAVID					
Don David Malbec / Torrontés	\$ 21.500				
Don David Reserva Malbec / Torrontés	\$ 28.500				

POSTRES

- | | |
|---|---|
| 1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo. \$ 5.900 | 7 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. \$ 11.800 |
| 2 FLAN TRADIZIONAL. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. \$ 7.300 | 8 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas. \$ 12.400 |
| 3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. \$ 7.300 | 9 CREPELES CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE. Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate. \$ 12.500 |
| 4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas. \$ 11.300 | 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. \$ 12.400 |
| 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. \$ 13.000 | 11 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. \$ 13.500 \$ 18.500 |
| 6 TIRAMISÚ. Vainillas embudadas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. \$ 10.200 | |



MERENG

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ