ENTRADAS

1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.	$ 12.300	$ 16.900
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.	$ 15.900	
3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.	$ 12.300	
4 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.	$ 16.900	$ 26.900
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).	$ 14.900	

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.	$ 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.	$ 18.500
3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.	$ 18.900
4 CESARE. Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dreasing y salsa teriyaki.	$ 19.900
PORCIÓN EXTRA DE POLLO	$ 6.300

MENÚ *light*

1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	$ 19.100
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.	$ 25.600
3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	$ 19.100

PASTAS

1 RAVIOLES DI SPINACI. Ravioles rellenos de espinaca y ricota, acompañados con salsa crema, corte pomodoro y albahaca fresca.	$ 18.900
2 SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, queso azul, ricota y nuez acompañado con salsa pomodoro y corte de crema.	$ 21.900
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	$ 20.900
4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	$ 19.500
5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESA. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	$ 21.900
6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	$ 22.800
7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.	$ 21.500
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	$ 23.900
9 RAVIOLES DE OSOBUCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	$ 26.500
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	$ 30.900
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	$ 33.900
12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	$ 29.900

PIZZAS A LA PIEDRA

1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.	$ 18.100
2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	$ 19.700
3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	$ 20.600
4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	$ 20.600
5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.	$ 20.600
6 PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	$ 22.100
7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	$ 26.800
PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	$ 6.900

POLLOS

1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	$ 23.300
2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.	$ 26.900
3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	$ 26.500
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	$ 25.100
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.	$ 29.700
6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.	$ 31.900
7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	$ 28.900

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.	$ 21.000
2 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.	$ 34.300
3 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	$ 26.900
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.

$ 7.700

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.	$ 42.900

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.	$ 18.900

BEBIDAS

	330 CC	600 CC
Cucumber Lemonade	$ 5.000	
Gaseosa	$ 5.000	
Agua mineral		$ 5.200
Mocktail	$ 11.200	
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	$ 10.700	
Red Bull Energy Drink	$ 6.500	
Red Bull Sugarfree	$ 6.500	

	275CC	330 CC	740 CC	975 CC
Copon de vino		$ 5.500		
Copon de vino Malbec Reserva		$ 7.000		
Cerveza Stella Artois		$ 10.700		$ 17.500
Cerveza Stella Pure Gold		$ 10.700		
Cerveza Corona		$ 11.400		
Cerveza Patagonia			$ 17.500	
Cerveza Michelob (Sin Gluten)	$ 7.000			
Red Bull Green Edition	$ 6.500			
Red Bull Red Edition	$ 6.500			

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
BODEGA LOS HAROLDOS		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc		$ 20.000
Chacabuco Malbec		$ 17.000
Chacabuco Rosé		$ 17.000
Chacabuco Chenin Dulce Natural		$ 19.000
Estate Malbec		$ 21.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES		
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020		$ 111.000
BODEGA ETCHART		
Cafayate Cosecha Tardía		$ 21.000
Cafayate Reserva Malbec		$ 35.000
Cafayate Malbec		$ 21.000
BODEGA SANTA JULIA		
Santa Julia Malbec	$ 16.500	$ 19.000
Santa Julia Chenin Dulce Natural		$ 20.000
Alambrado Malbec		$ 25.000
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot		$ 24.000
FINCA LAS MORAS		
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier		$ 20.500
BODEGA DON DAVID		
Don David Malbec / Torrontés		$ 24.500
Don David Reserva Malbec / Torrontés		$ 33.000

	375 cc	750 cc
BODEGA LAS PERDICES		
Viña Las Perdices Clásico Malbec	$ 17.500	$ 24.500
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	$ 17.500	$ 24.500
BODEGA TRAPICHE		
Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		$ 25.000
Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		$ 33.000
Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		$ 25.000
BODEGA 33 SUR		
Latitud 33° Malbec		$ 18.500
Latitud 33° Chardonnay		$ 18.500
ESPUMANTES		
Los Haroldos		$ 26.000
Chandon Extra Brut		$ 36.500
Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		$ 92.000

POSTRES

1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expresso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.	$ 7.300
2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí.	$ 8.500
3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	$ 8.500
4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	$ 13.500
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.	$ 15.000
6 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.	$ 11.900
7 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	$ 13.900
8 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	$ 14.900
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.	$ 14.900
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.	$ 14.900
11 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche.	$ 15.900

AFRAGOLA MERENG

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ