

Tapas

Pizzitas de albahaca o ajo Crocantes, con tomate, oliva, ajo o albahaca.	\$9.000
Mini calzones De espinaca y muzzarella. De jamón y muzzarella. De calabresa y muzzarella.	\$12.000
Rollitos vegetarianos Laminas de berenjena rellenas de espinaca, champignones, queso, crema y tomate concasse.	\$12.000
Provoleta silvestre Provolone, tomates secos y rúcula.	\$12.000
Langostinos a la plancha Con papas crocantes y aderezo saborizado.	\$16.000
Rabas Anillos de calamar rebozados.	\$26.000

Ensaladas

Americana Tomate, palta, muzzarella, apio, zanahoria, lomito de cerdo con aderezo de queso blanco y albahaca.	\$16.000
Verde con champignones Espinaca, rúcula, champignones, queso, pollo, palta y aderezo saborizado.	\$16.000
Vegetariana Con hojas verdes, dados de calabaza asada, tomates cherry, quinoa, queso en hebras y almendras con aderezo cítrico.	\$16.000
Caesar con langostinos Hojas verdes, croutones y queso parmesano con aderezo saborizado.	\$19.000
Fresca de salmón Daditos de salmón grillado con hojas verdes, lechuga morada, tomate cherry, palta, mix de semillas y aderezo cítrico.	\$20.000

Pizzas

Margherita Salsa de tomate y muzzarella.	\$13.000/18.000
Fugazzetta Muzzarella y cebolla.	\$14.000/21.000
Caprese Muzzarella, tomate picado y albahaca fresca.	\$14.000/21.000
Napoletana Muzzarella, tomates frescos y ajo.	\$14.000/21.000
Rúcula Muzzarella, tomates confitados y rúcula.	\$14.000/21.000
Funghi Tomate, muzzarella, champignones, ajo y parmesano.	\$16.000/25.000
Calabresa Muzzarella, longaniza calabresa y olivas verdes.	\$16.000/25.000
Prosciutto Muzzarella, jamón cocido, morrones y olivas verdes.	\$16.000/25.000
Quattro formaggi Muzzarella, provolone, roquefort y parmesano.	\$18.000/28.000
Tenera Tenera, huevo, muzzarella, tomate y olivas negras.	\$16.000/25.000
Provolone Muzzarella, provolone, tomate fresco, pomodoro, panceta ahumada y cebollín verde.	\$18.000/28.000
Italiana Jamón crudo, muzzarella, tomate cherry y pesto de albahaca.	\$18.000/28.000

Tartas

Pollo y puerro	\$16.000
Espinaca con queso	\$16.000
Humita	\$16.000
Crocante de salmón y queso azul Masa de hojaldre rellena con ricota, salmón y queso azul.	\$19.000

Pastas

Canelones verdes/choclo Con salsa mixta y queso parmesano.	\$18.000
Malfattis De ricota y espinaca, con manteca, queso blanco, brócoli, arvejas, jamón cocido y parmesano gratinado.	\$20.000
Ñoquis quattro quesos Acompañados de variedad de cuatro quesos.	\$20.000
Ravioles con funghi e prosciutto Rellenos de espinaca y ricota, con salsa de jamón cocido, crema y champignones.	\$20.000
Raviolón romano De ricota y nueces, con filetes de pollo, jamón cocido, vino blanco, crema, champignones y parmesano gratinado.	\$20.000
Sorrentinos formaggi De calabaza y queso, saborizados con filetes de pollo, crema, queso azul, arvejas y panceta crocante.	\$20.000
Sorrentinos gratinati Rellenos de jamón y queso, con salsa de tomate, crema y muzzarella gratinada.	\$20.000
Tallarines con pesto y hongos Saborizados con pesto, champignones, crema y brochette de pollo.	\$20.000
Tallarines a la marinara Con frutos de mar, ajo, vino chablis y salsa rosa.	\$25.000
Pappardelle rosso Con pomodoro, hongos, crema, queso azul, salvia, langostinos y rúcula fresca.	\$26.000

Calzones

Tenera Muzzarella, tenera, morrones y huevo.	\$17.000 / 27.000
Sorpesa Muzzarella, roquefort, jamón cocido, morrones y olivas verdes.	\$17.000 / 27.000
Calabres Muzzarella, longaniza calabresa y olivas negras.	\$17.000 / 27.000

Carnes

Pechugas de ave con quinoa y calabaza \$21.000

Grilladas con salteado de zanahoria, zucchini y espinacas, con puré de calabaza y quinoa.

Pechuguitas rellenas \$21.000

Con muzzarella, champignones, espinaca, papas al horno, arvejas al natural y salsa de vino marsala.

Lomo de cerdo primavera \$20.000

Cocinado a la grilla recubierto con palta, cebollitas, morrones y jugo cítrico, con papas rústicas.

Lomitos rellenos \$25.000

Con jamón cocido, queso y morrones, sobre salteado de papas, cebollita, rúcula y aderezo de aceto y azúcar negra.

Lomitos a la mostaza \$22.000

Con panceta, crema, mostaza y timbal de arroz.

Filet blanco y negro \$28.000

Riquísimo, sobre papa al horno, champignones, vino malbec, fondo de carne y crema.

Lomo de ternera y queso azul \$33.000

Sabroso sobre tortilla de papa, huevo y panceta ahumada, roquefort y rúcula fresca.

Lomo delicioso \$33.000

Lomo grillado recubierto con panceta ahumada, champignones, queso gratinado, crema y papas españolas.

Pescados

Merluza a la romana \$22.000

con puré bicolor.

Merluza en tomatina de mariscos \$24.000

A la plancha con tomate, vino blanco, mejillones, langostinos, púre y cebollita verde.

Salmón mediterráneo \$35.000

A la plancha, acompañado de vegetales rostizados y aderezo cítrico.

Postres

Tiramisú \$10.000

Clásico italiano.

Suspiro limeño \$9.000

Crema de leche condensada, canela, oporto y merengue.

Flan casero \$9.000

Con dulce de leche.

Copa patagónica \$8.000

Helado de crema americana y frutos rojos.

Omelette surprise \$9.000

Pionono relleno con helado de crema americana, cubierto de merengue italiano.

Brownie con helado \$9.000

Galleta de chocolate y nueces, con helado de crema, cacao amargo y chantilly.

Affogato \$8.000

Café con helado, salsa de caramelo y frutos secos.

Tragos

Gin Tonic \$7.500

Gin Beefeater y agua tónica.

Gancia Batido \$7.000

Gancia, jugo de limón y azúcar.

Garibaldi \$7.000

Campari y jugo de naranja.

Aperol Spritz \$7.500

Aperol y vino espumante.

Ramazzotti Spritz \$7.500

Ramazzotti con vino espumante.

Ramazzotti tonic \$6.500

Ramazzotti con agua tónica.

Vermut \$7.000

Vermut Rosso con soda.

Negroni \$7.500

Gin, Campari y Vermut Rosso.

Fernet Cola \$7.500

Fernet Branca y gaseosa.

Johnnie Walker \$9.000

Red label.

Vinos y Espumantes

Callia /Malbec \$7.000 / \$11.000

Elementos /Malbec - / \$13.000

Familia Gascon Roble /Cabernet - / \$16.000

Salentein Reserva /Malbec \$15.000 / \$24.000

Trumpeter /Malbec \$13.000 / \$20.000

Escorihuela Gascon /Cabernet Franc / \$19.000

Saint Felicien /Malbec - / \$25.000

Callia /Tardio - / \$10.000

Callia /Suavignon Blanc - / \$12.000

Elementos /Torrantes - / \$13.000

Callia /Extra Brut - / \$16.000

Salentein /Brut Nature - / \$26.000

Copa de Vino /Callia \$4.500

Copa de Vino /Salentein \$8.000

Copa de Espumante /Callia \$5.000

Cervezas tiradas

Quilmes 330CC / 500CC \$4.000 / \$5.000

Stella Artois \$5.000 / \$7.000

Patagonia Amber Lager \$6.000 / \$8.000

Patagonia 24.7 \$6.000 / \$8.000

