

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	1.614,00	2.731,00

PLATO FRITO DE MAR

LANGOSTINOS MILANO, RABAS, CALAMARETIS FRITOS, LENGUADO Y SALMON REBOZADOS BERENJENA Y ZUCCHINI FRITO, PULPETA DE ATUN Y ESPINACAS		18.955,00
---	--	-----------

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES ARROZ A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRON Y CEBOLLA	6.294,00	

MERLUZA NEGRA

MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA	25.956,00	
---	-----------	--

MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA

MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	5.843,00	9.495,00
--	----------	----------

RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS

RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	5.843,00	9.495,00
--	----------	----------

FETTUCINE VERDI CON BOLOGNESA

FETTUCINE A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESA	5.341,00	7.645,00
---	----------	----------

RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN AZAFRAN EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	8.174,00	11.667,00
---	----------	-----------

DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI

SU ELECCION DE 3	8.584,00	
------------------	----------	--

CUARDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO
CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMON- FETTUCINE BOLOGNESA

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		6.721,00

PROSCIUTTO SAN DANIELE (ITALIANO)

JAMÓN CRUDO IMPORATADO	6.055,00	8.680,00
------------------------	----------	----------

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	4.263,00	6.713,00
--	----------	----------

MOZZARELLA CAPRESE

CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	3.137,00	5.762,00
------------------------------	----------	----------

BOQUERONES

AL NATURAL	3.150,00	4.425,00
------------	----------	----------

ANTIPASTO

VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES		7903,00
--	--	---------



ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	2.577,00	3.676,00
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	2.577,00	3.676,00
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	2.671,00	3.850,00
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	5.663,00	7.866,00
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	4.749,00	7.471,00
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	27.322,00	39.037,00
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	6.684,00	9.545,00
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	6.246,00	8.356,00
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	4.474,00	6.838,00
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	5.011,00	7.142,00
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	2.502,00	3.581,00
PULPO GRILLADO TENTACULO DE PULTO GRILLADO CON PAPINES	28.688,00	
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMEDORO GRATINADO CON PARMESANO	2.628,00	3.581,00



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	1.754,00	2.186,00
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRULLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	3.722,00	
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	2.730,00	3.722,00
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	2.186,00	2.730,00
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	2.039,00	2.730,00
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	1.770,00	2.557,00
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	2.235,00	2.810,00
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	2.116,00	2.820,00
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	2.384,00	3.305,00



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	5.156,00	7.605,00
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	9.844,00	14.055,00
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	16.257,00	27.077,00
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	4.961,00	7.112,00
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	8.839,00	11.527,00
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	5.608,00	8.427,00
RAVIOLE DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	6.005,00	8.768,00
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	7.889,00	11.274,00
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	6.878,00	9.856,00
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	5.375,00	7.669,00
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	5.670,00	9.474,00
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	5.156,00	7.605,00

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS

	Porc. individual	Para 2 personas
FETTUCCINE POMODORO FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	5.156,00	7.605,00
GNOCCHI POMODORO GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEMN ACOMPAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	5.156,00	7.605,00



SOLICITAR PANERA LIBRE DE GLUTEN
CONSULTAR POR MAS OPCIONES APTAS PARA CELIACOS



Piegari



PASTAS SECAS



	Porc. individual	Para 2 personas
PENNE RIGATE AMATRICIANA CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	5.720,00	8.189,00
LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	7.808,00	11.178,00
PAPPARDELLE AL PESTO CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	5.156,00	7.376,00
SPAGHETTI CACIO E PEPE SPAGHETTIS SALTEADO CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	5.724,00	8.189,00
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO PASTA DE SEMOLA SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI CONSULTAR MAS OPCIONES VEGANAS	5.330,00	8.189,00



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO CON FUNGHI A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	6.705,00	9.620,00
RISOTTO A LA VALENCIANA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	6.029,00	8.628,00
RISOTTO CON MARISCOS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	10.170,00	13.442,00
RISOTTO PRIMAVERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	5.854,00	8.427,00
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO		11.278,00

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



PESCADOS /MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	6.887,00	11.924,00
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	6.848,00	11.443,00

PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	11.711,00	18.416,00
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	12.267,00	17.714,00
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	6.466,00	

AVES

	Porc. individual	Para 2 personas
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	4.734,00	8.320,00
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	4.734,00	8.320,00
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	4.353,00	8.379,00
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	4.734,00	8.320,00
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	4.353,00	8.379,00
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORE Y MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	4.734,00	8.320,00

SERVICIO DE MESA

\$756

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

PASTAS FRESCAS / CRUDAS

DELIVERY - TAKE AWAY
PARA COCINAR EN CASA

PASTAS

FETTUCCINES AL HUEVO

Para 2 personas 300grs.....\$1.949

FETTUCCINES NEGROS CON TINTA DE CALAMAR

Para 2 personas 300grs.....\$2.101

CUERDAS DE GUITARRA

Para 2 personas 300grs.....\$1.949

SPAGHETTIS VERDES CON ESPINACA

Para 2 personas 300grs.....\$2.101

PASTAS RELLENAS

RAVIOLONES DE RICOTTA Y ESPINACA

(sugerido para 2)

x16 unidades.....\$2.101

RAVIOLONES DE CORDERO PATAGONICO

(sugerido para 2)

x16 unidades.....\$2.130

RAVIOLONES DE SALMÓN, MASA ELABORADA CON TINTA DE CALAMAR

(sugerido para 2)

x16 unidades.....\$2.294



PASTAS RELLENAS

SORRENTINOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA

(sugerido para 2)

x12 unidades.....\$2.130

CAPELETIS VERDES RELLENOS DE QUESO GRUYERE

(sugerido para 2)

x20 unidades.....\$2.275

ÑOQUIS DE PAPA

(sugerido para 2).....\$2.062

CAPELETIS DE POLLO

(sugerido para 2)

x20 unidades.....\$2.275

SALSAS

BOLOGNESA

Carne vacuna picada, bondiola de cerdo picada, zanahoria, morrón, cebolla, a base de tomate

Para 2 porciones.....\$1.301

FORMAGGIO

Queso Parmesano y Gruyere

Para 2 personas.....\$1.301

ESTOFADO

Hecho con colita de cuadril, salchicha parrillada, zanahoria, morrón, ajo, cebolla, a base de salsa de tomate

Para 2 personas.....\$1.301

ARRABIATA

Base de tomate, aceitunas negras, tomate cherry y peperonchino

Para 2 personas.....\$1.194

POMODORO

A base de tomate y ajo

Para 2 personas.....\$1.194

SALSA ROSA

Base de salsa Pomodoro con crema fresca

Para 2 personas.....\$1.194

MENU PIZZA

Opción Masa Madre o Masa Integral

Pizza de Masa Estilo Italiano

MARGARITA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro y albahaca\$5.191

NAPOLITANA

Rodajas de tomate, ajo, mozzarella Flor Di Latte\$5.732

FUGAZETA

Cebolla y queso mozzarella italiano\$5.732

RÚCULA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, rúcula y jamón crudo\$6.056

BURRATA

Burrata, pomodoro con tomate cherry, rúcula y jamón crudo\$8.868

VEGETALES ASADOS

Mozarella Flor Di Latte y vegetales asados (morrón, cebolla, calabaza, brocoli, zucchini, berenjena y tomate cherry)\$5.516

POLLO A LAS BRASAS

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, pollo a las brasas, hongos portobello salteados\$5.840

MORADA

Cebolla caramelizada, queso feta de cabra y pomodoro\$7.246

AHUMADO

Queso feta de cabra, salmon ahumado y alcaparras\$7.246

Extras:

Verdeo, Rúcula, Huevo, Choclo, Cebolla, Jamón cocido, Morrónes, Espinaca\$1.141

Extras especiales:

Roquefort, Mortadella con Pistacho, Provolone, Pepperoni, Atún\$2.092

Tel: 1157645344 | 4326-9430/9654



NUESTRAS SUGERENCIAS

De Sangre Malbec alle del Uco.....	\$8.295
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec.....	\$8.577

VINO POR COPA

Copa Altos del Plata Malbec.....	\$2.109
Copa Escorihuela Sauvignon Blanc.....	\$2.109
Copa D.V. Cab. Malbec.....	\$2.990
Copa D.V. Chardonnay Chardonnay.....	\$2.990

TRAGOS

CAIPIRINHA (tradicional, frutos rojos o maracuya).....	\$2.853
Cachaza, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	
CAIPIROSKA (tradicional, frutos rojos, maracuya)	\$2.853
Vodka, Lima o Frutas, Azucar,Hielo	
MOJITO.....	\$2.853
Ron, Azucar, Menta, Lima, Agua con Gas o Gaseosa de Lima, Hielo	
GINTONIC.....	\$2.853
Ginebra, Tonica, Rodaja Limon,Hielo	
MARGARITA.....	\$2.853
Tequila, Triple Sec, Jugo de lima o limo	
DAIQUIRI (frutilla, maracuya, anana, durazno).....	\$2.853
Ron Blanco, Jugo de fruta, Pulpa de Fruta Hielo Picado	
NEGRONI.....	\$2.853
Vermut Rojo, Campari, Ginebra, Rodaja Naranja Hielo	
MARTINI.....	\$2.853
Ginebra, Vermut Seco, Aceituna	
CAMPARI.....	\$2.853
Campari, Jugo de Naranja, Rodaja Naranja, Hielo	
APEROL SPRIZ	\$2.853
Aperol, Espumante Proseco, Rodaja Naranja, Hielo	



NUESTRA CAVA

CHARDONNAY

Angelica Chardonnay.....	\$17.059
Luca chardonnay.....	\$10.491
Dominio Rutini Chardonnay.....	\$10.294
Salentein Primus Chardonnay.....	\$9.625
Rutini Chardonnay.....	\$9.416
Luigi Bosca Chardonnay.....	\$7.343
D.V. Catena Chardonnay-Chardonnay.....	\$6.556
Terrazas Reserva Chardonnay.....	\$6.022
Altos del Plata Chardonnay.....	\$3.352
Latitud 33° Chardonnay.....	\$2.914
Familia Gascon Chardonnay 750cc.....	\$3.897
Familia Gascon Chardonnay 375cc.....	\$2.478

SAUVIGNON BLANC

Salentein Los Nogales Sauvignon Blanc.....	\$8.111
Rutini Sauvignon Blanc.....	\$6.729
Los Noques Sauvignon Blanc.....	\$5.158
Rutini Sauvignon Blanc 375cc.....	\$4.282
Salentein Reserva Sauvignon Blanc.....	\$4.725
Trumpeter Sauvignon Blanc 750cc.....	\$4.610
Trumpeter Sauvignon Blanc 375cc.....	\$2.661

TARDIO/**TORRONTES/** ROSE

Terrazas de los Andes Tardío Petit Manseng.....	\$9.810
Piattelli Natural Sweet (MENDOZA).....	\$6.206
Salentein Rose Reserva	\$4.867
Piattelli Reserve Torrontes Cafayate.....	\$4.867
Mil Rosas rosado e Malbec.....	\$2.638
Norton Cosecha Tardia.....	\$2.220



MALBEC

Catena Zapata Malbec Argentina.....	\$49.959
Judas Malbec.....	\$29.468
D.V. Catena Malbec Adriana.....	\$23.100
D.V. Catena Malbec Nicasia Vineyard.....	\$21.000
Miguel Escorihuela Gascon Malbec	\$18.300
Angélica Zapata Malbec Alta.....	\$17.059
Salentein Primus Reserva Malbec.....	\$16.275
Luigi Bosca Malbec DOC.....	\$16.237
Colosso Malbec.....	\$15.828
Rutini Malbec.....	\$13.829
Los Noques Finca Don Juan Malbec.....	\$12.779
Escorihuela Pequeñas Producciones Malbec.....	\$12.013
Piattelli Grand Reserva Malbec (SALTA).....	\$12.007
D.V. Catena Malbec-Malbec.....	\$11.121
Luca Malbec.....	\$10.962
Dominio Rutini Malbec.....	\$9.804
Clos de los Siete by Michael Rolan.....	\$8.558
Los Noques Reserva Malbec.....	\$8.844
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec.....	\$8.577
De Sangre Malbec Valle del Uco.....	\$8.295
Luigi Bosca Malbec 750 cc.....	\$8.173
Terrazas Apelacion Pareja Altamira Malbec-CS.....	\$7.592
Altura Malbec.....	\$6.395
Los Noques Malbec.....	\$6.328
Salentein Numina Malbec.....	\$6.273
Animal Malbec.....	\$6.039
Terrazas Reserva Malbec.....	\$6.022
Norton Reserva Malbec.....	\$5.910
Escorihuela Gascon Malbec.....	\$5.773
Piatelli Reserva Malbec.....	\$5.460
Saint Felicien Malbec.....	\$5.423
Trumpeter Malbec.....	\$4.978
Salentein Reserva Malbec.....	\$4.867
Nicasia Red Blend Malbec.....	\$4.847
Norton Malbec DOC.....	\$4.405
Familia Gascon Roble Malbec.....	\$4.405
Barrel Select Malbec.....	\$4.013
Alamos Malbec.....	\$3.503
Altos del Plata Malbec.....	\$3.381
Escorihuela Malbec375cc.....	\$3.352
Latitud 33° Malbec.....	\$2.914
Trumpeter Malbec 375cc.....	\$2.661
Los Noques Malbec. 375cc.....	\$3.308



CABERNET FRANC

Angélica Zapata Cabernet Franc Alta.....	\$16.563
Fin Cabernet Franc.....	\$6.844
Altura Cabernet Franc.....	\$6.587
Escorihuela Gascon Cabernet Franc.....	\$5.773
Saint Felicien CabernetFranc.....	\$5.423
Nicasia Cabernet Franc	\$2.975

CABERNET SAUVIGNON

Nicolas Catena Zapata Cabernet Sauvignon.....	\$49.749
Angelica Cabernet Sauvignon.....	\$12.388
D.V. Catena Cabernet-Cabernet.....	\$11.576
Dominio Rutini Cabernet Sauvignon.....	\$10.294
De Sangre Cabernet Sauvignon.....	\$10.211
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon.....	\$8.461
Finca Perdiel Series Cabernet Sauvignon.....	\$6.429
Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon.....	\$6.022
Saint Felicien Cabernet Sauvignon.....	\$5.423
Trumpeter Cabernet Sauvignon.....	\$4.748
Barrel Select Cabernet Sauvignon.....	\$3.608
Latitud 33° Cabernet Sauvignon.....	\$2.913

PINOT NOIR

Rutini Pinot Noir.....	\$17.019
LosNoques Reserva Pinot Noir.....	\$10.291
Salentein Numina Pinot Noire.....	\$7.895
Los Noques State Pinot Noir.....	\$6.323
Salentein Reserva Pinot Noire.....	\$5.191
Reserva Pinot Noir.....	\$3.518



MERLOT

Angélica Zapata Merlot Alta.....\$12.760

BLEND

Trinita Blend.....	\$22.377
Fin Special Blend.....	\$15.849
The President's Blend.....	\$15.158
Dominio Rutini Malbec Cabernet Franc.....	\$10.285
De Sangre Red Blend.....	\$10.211
Rutini Cabernet Malbec.....	\$7.945
Saint Felicien Cabernet-Merlot.....	\$5.423
Nicasia Vineyard Blanc de Blancs.....	\$4.847
Sottano Reserva Blend.....	\$4.837
Rutini Cabernet Malbec 375cc	\$4.620

ESPECIALES DE NUESTRA CAVA

Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 1999.....	\$574.028
Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 2015/16.....	\$179.846
Felipe Rutini 2009.....	\$164.553
Cheval des Andes, Cheval blanc & terrazas de los andes....	\$66.921
Los Nobles Malbec Single Vineyard.....	\$37.312
Lote Agrelo.....	\$25.719.
Gernot Langes.....	\$23.952
Arlene Serie.....	\$22.377
Miguel Escorihuela Gascon Malbec.....	\$18.300
Alma Negra Misterio I.....	\$15.994
Finca Perdriel Centenario.....	\$15.790
Escorihuela Gascon Sangiovesse.....	\$5.773

CHAMPAGNES

Dom Pérignon Rose.....	\$344.446
Krug Grande Cuvée Brut.....	\$235.334
Dom Pérignon Vintage.....	\$199.978
Veuve Clicquot Rose.....	\$71.876
Veuve Clicquot.....	\$59.213
Moët Imperial.....	\$55.148



ESPUMANTES

Baron B. Rosé.....	\$13.753
Baron B. Brut Nature.....	\$13.038
Baron B Extra Brut.....	\$10.481
Chandon Cuvee Reserve Blanc de Noir.....	\$7.748
Norton Cosecha Especial Vintage.....	\$7.210
Chandon Brut Nature rose.....	\$7.012
Chandon Brut Nature	\$6.812
Chandon Brut Rosé.....	\$6.278
Salentein Brut Natur.....	\$4.741
Chandon Delice.....	\$4.317
Chandon Extra Brut.....	\$4.317
Chandon Demi Sec.....	\$4.317
Norton Cosecha Especial Extra Brut.....	\$3.630
Norton Cosecha Especial Brut Nature.....	\$3.630
Norton Cosecha Especial Brut.....	\$3.630

CERVEZA

Patagonia Amber Lager(740cc).....	\$1.629
Sabor intenso, elaborada con lúpulo patagónico y 4 maltas que le dan un deleite especial.	
Corona Extra (355cc).....	\$1023
Auténtica cerveza premium mexicana, color dorado, cuerpo	
Stella Artois (330cc).....	\$884
Premium belga, de destacado aroma a lúpulo y fino amargor.	
Stella Artois Noir (330cc).....	\$884
Negra, de destacado aroma a lúpulo, fino amargor y notas dulces.	
Quilmes Clasica (340cc)	\$742

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jugos Naturales (Naranja-Frutilla-Mango).....	\$1.326
Exprimido de Naranja.....	\$1.106
Limonada con menta y jengibre(500CC).....	\$915
Limonada Tradicional (500CC).....	\$811
Agua Mineral ECO DE LOS ANDES (500CC).....	\$651
Gaseosas linea COCA COLA(350 CC):.....	\$651
Acqua Panna Sin Gas (500CC).....	\$1.872
Acqua Panna Sin Gas (750CC).....	\$2.439
San Pellegrino Con Gas(500CC)	\$1.872
San Pellegrino Con Gas (750CC).....	\$2.439

**POSTRES/ DESSERT**Porc.
individual

QUESO Y DULCE Queso fresco con dulce de batata o membrillo <i>Traditional dessert combining soft fresh argentine cheese and quince or sweet potatoes jam</i>	\$1.754
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$1.528
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$1.558
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$1.886
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$1.884
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$1.670
CREPÉ PIEGARÌ Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$2.447
TIRAMISÚ HELADO PIEGARÌ Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$2.480
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$1.872
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$1.231
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$1.418
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$2.480
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$1.597
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$1.704
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$1.485
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$1.580
FIorentina Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$1.589

POSTRES/ DESSERT

Porc.
individual

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione _____ \$1.509

LIMONATA

Mousse de limon, merengues, helado y salsa de frutos rojos

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping _____ \$1.509

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits _____ \$1.497

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping _____ \$1.663

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds _____ \$1.851

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping _____ \$1.509

PROFITEROLES

Masa dulce rellena de crema de pastelera, bañada en chocolate y helado de crema amaricana

Sweet doygh balls filled with custard cream, ice cream and chocolate sauce _____ \$1.590

CREPE VENECIANO

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream. _____ \$1.672

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream _____ \$1.672

DEGUSTACION DE POSTRES para compartir

Torta Humeda, Cheesecake, Key Lime Pie, Tiramisu, Torta Manzana, Mousse de chocolate, Helado y Frutas

Dessert Tasting: Chocolate Cake, cheesecake, key lime pietiramisu, Ice crem, Apple Pie, Chocolate Mousse, Fresh Fruit . to share _____ \$8.303

PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir

Panqueque de manzana, salsa de caramelo, sambayon, frutas secas y de estacion con helado

Apple pancake, caramel sauce, zabaione, ice cream and assorted fruits. to share _____ \$6.143

CAFÉ/TÉ ESPECIALES
COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee _____ \$684

CAFÉ EXPRESSO

Coffee _____ \$680

CAFE DOBLE

Coffee _____ \$842



CAPUCCINO

Capuccino _____ \$903

TÉ

Tea _____ \$680

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee _____ \$903