

## SUGERENCIAS

### ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO</b> CON PARMESANO CROCANTE	1.614,00	2.731,00
<b>PLATO FRITO DE MAR</b> 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
<b>RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES</b> ARROZ A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRON Y CEBOLLA	6.294,00	
<b>MERLUZA NEGRA</b> MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA	25.956,00	
<b>MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA</b> MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	5.843,00	9.495,00
<b>RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS</b> RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	5.843,00	9.495,00
<b>FETTUCINE VERDI CON BOLOGNESA</b> FETTUCINE A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESA	5.341,00	7.645,00
<b>RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN AZAFRAN EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	8.174,00	11.667,00
<b>DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI</b> SU ELECCION DE 3 CUARDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMON- FETTUCINE BOLOGNESA	8.584,00	

## ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO</b> CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		6.721,00
<b>PROSCIUTTO SAN DANIELE (ITALIANO)</b> JAMÓN CRUDO IMPORATADO	6.055,00	8.680,00
<b>VARIEDAD DE BRUSCHETTAS</b> DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	4.263,00	6.713,00
<b>MOZZARELLA CAPRESE</b> CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	3.137,00	5.762,00
<b>BOQUERONES</b> AL NATURAL	3.150,00	4.425,00
<b>ANTIPASTO</b> VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES		7903,00



## ENTRADAS CALIENTES

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



## ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>ROMANA</b> RUCULA Y PARMESANO	1.754,00	2.186,00
<b>CAESAR CON LANGOSTINOS</b> LANGOSTINOS GRULLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	3.722,00	
<b>CAESAR CON POLLO</b> POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	2.730,00	3.722,00
<b>CAESAR</b> LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	2.186,00	2.730,00
<b>CAPRESE</b> TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	2.039,00	2.730,00
<b>WALDORF</b> MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	1.770,00	2.557,00
<b>RECOVA</b> TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	2.235,00	2.810,00
<b>TRADICIONAL</b> INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	2.116,00	2.820,00
<b>ESPECIALES</b> 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
<b>CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI</b> CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	5.156,00	7.605,00
<b>CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE</b> PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	9.844,00	14.055,00
<b>CREPE DE CENTOLLA</b> CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	16.257,00	27.077,00
<b>FUSSILLI SCARPARO</b> CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	4.961,00	7.112,00
<b>FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO</b> FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	8.839,00	11.527,00
<b>RAVIOLES A LA SCROFFA</b> ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	5.608,00	8.427,00
<b>RAVIOLE DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA</b> RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	6.005,00	8.768,00
<b>RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN</b> RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	7.889,00	11.274,00
<b>SORRENTINOS A LA FRANCESA</b> CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	6.878,00	9.856,00
<b>CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA</b> RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	5.375,00	7.669,00
<b>CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA</b> ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	5.670,00	9.474,00
<b>GNOCCHI A LA CIROCCO</b> DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	5.156,00	7.605,00

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>FETTUCCINE POMODORO</b> FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	5.156,00	7.605,00
<b>GNOCCHI POMODORO</b> 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** **DE CECCO** *dal 1886*

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>PENNE RIGATE AMATRICIANA</b> CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	5.720,00	8.189,00
<b>LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES</b> LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	7.808,00	11.178,00
<b>PAPPARDELLE AL PESTO</b> CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	5.156,00	7.376,00
<b>SPAGHETTI CACIO E PEPE</b> SPAGHETTIS SALTEADO CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	5.724,00	8.189,00
<b>PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO</b> 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
<b>RISOTTO CON FUNGHI</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	6.705,00	9.620,00
<b>RISOTTO A LA VALENCIANA</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	6.029,00	8.628,00
<b>RISOTTO CON MARISCOS</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	10.170,00	13.442,00
<b>RISOTTO PRIMAVERA</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	5.854,00	8.427,00
<b>RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO		11.278,00

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS 

**PESCADOS /MARISCOS** **PESCE** **FRUTOS DE MAR**

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

PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas
<b>SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA</b> GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	11.711,00	18.416,00
<b>SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS</b> GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	12.267,00	17.714,00
<b>BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW</b> 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
<b>POLLO A LA CALABRESA</b> TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	4.734,00	8.320,00
<b>POLLO A LA GUADALUPE</b> VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	4.734,00	8.320,00
<b>LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON</b> SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	4.353,00	8.379,00
<b>LOMITOS DE POLLO AL VERDEO</b> CON SALSA AL VERDEO	4.734,00	8.320,00
<b>POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA</b> POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	4.353,00	8.379,00
<b>LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA</b> LOMITO DE POLLO CON POMODORE Y MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISSETTE	4.734,00	8.320,00

SERVICIO DE MESA

\$756

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS



## SUGERENCIAS

### BURRATA

En colchon de rucula, tomates cherry y jamón crudo  
*Burrata with arrugula, cherry tomatoes and prosciutto*

\$6.721

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)  
*Special Creole Beef short ribs*

\$13.058

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO  
*Patagonian Lamb Chops*

\$8.759

COLITA DE CUADRIL AHUMADA  
CON PAPAS RUSTICAS Y PAPAS A DOS TIEMPOS  
(para compartir)

*Smoked Tail of Rump with rustic potatoes and premium french fries  
to Share*

\$16.231

PARRILLADA PIEGARI  
(para 2 a 3 personas)

Carnes asadas, achuras, empanadas,  
ensaladas y papas fritas  
*Assorted variety meats, turnovers,  
salad and french fries*

\$26.058

PARRILLADA DE VERDURAS  
(para 2 a 3 personas)

Portbello, Cebolla, Morrones, Zucchini, Berenjena,  
Esparragos, Choclo, Zanahoria, Calabaza  
*grilled barbecued vegetables*

\$5.304

### CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)  
*New York steak*

\$24.771

OJO DE BIFE (370g)  
*Rib eye steak*

\$24.771

### DEGUSTACIÓN DE CORTES

Fino de bife, fino de ojo de bife, 1/2 asado banderita, 1/2 ribs de cordero,  
1/2 matambrito de cerdo y ensalada o papas fritas

*Selected cuts of meats*

\$20.566



## ENTRADAS FRÍAS

COLD  
APPETIZERS

### MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

*Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil*

Porc.  
individual

Para  
2 personas

\$3.137

\$5.762

### VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

Jamón crudo, mozzarella de bufala, salmón ahumado y berenjena siciliana

*Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant*

\$4.263

\$6.713

### CARPACCIO DE LOMO

Finas láminas de lomo de novillito marinadas en jugo de limón con rúcula, parmesano y alcaparras

*Tenderloin beef slices marinated in lemon juice with rocket, capers and parmesan*

\$6.213

\$7.653

### JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

*Argentine ham*

\$3.333

\$4.725

### JAMÓN CRUDO SAN DANIELE (ITALIANO)

Jamón crudo

*Italian ham*

\$6.055

\$8.680

### BERENJENAS A LA SICILIANA



*Roasted bell peppers, onions and eggplant*

\$1.986

\$2.842

### JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

*Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters*

\$3.959

\$6.467

### ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

*Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share*

\$7.903





## ENTRADAS CALIENTES

HOT  
APPETIZERS

### PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.  
individual

Para  
compartir

\$3.051

### HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$2.493

\$3.721

### EMPANADAS CASERAS

Carne cortada a cuchillo, cordero, caprese, queso y cebolla jamón y queso

Meat, lamb, caprese, onion and cheese, or ham and cheese argentine empanadas

\$651

### RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$4.749

\$7.471

### BUÑUELOS DE ESPINACA

*Spinach fritters*

\$1.785

\$2.851

### BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

*Grilled spinach fritters - Gluten Free*



\$1.785

\$2.851

### BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

*Grilled pumpkin fritters - Gluten Free*



\$1.785

\$2.851



## ENSALADAS

SALADS

### CÉSAR CON LANGOSTINOS

*Prawns Cesar salad*

Porc.  
individual

Para  
compartir

\$3.722

### CÉSAR CON POLLO

*Chicken Cesar salad*

\$2.730

\$3.722

### CÉSAR

Lechugas mixtas, aderezo César, crutones de pan de campo, anchoas y queso parmesano

\$2.186

\$2.730

### ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$1.665

\$2.183

### COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$1.554

### RECOVA

Espinaca fresca, palta, tomates, queso de cabra y reduccion de aceto balsámico

\$2.235

\$2.810

### ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$1.754

\$2.186

### ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

Pollo grillado, chochlo, huevo duro, lechuga, panceta agumada,cebolla morada, palta tomate cherry

\$3.795

### PACIFICO CON SALMON GRILLADO

Salmon Grillado,huevi poche, rúcula, queso parmesano y tomates cherry

\$4.934

### CAPRESE

Tomates, bocconcini de mozzarella, albahaca pimienta negra y aceite de oliva

\$2.039

\$2.730

### NÓRDICA

Espinaca, ricota, cebolla morada, salmón ahumado, semillas de sésamo y vinagreta de mostaza

\$4.565

### TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$2.116

\$2.820

### ESPECIAL

con palmitos, aceitunas,queso de cabra, esparragos pollo, atun, chapigñon

\$2.384

\$3.305

**PARRILLA AL CARBÓN**  
CHARCOAL GRILL



**ACHURAS/ENTRAILS**

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
<b>CHORIZO CASERO</b> <i>Pork and beef sausage</i>	\$811	
<b>CHORIZO AL PAN</b> <i>Sausage on bread</i>	\$1072	
<b>MORCILLA</b> <i>Traditional black sausage</i>	\$774	
<b>MOLLEJAS</b> <i>Heart sweetbreads</i>	\$3.783	\$5.927
<b>CHINCHULINES TIERNIZADOS</b> <i>Grilled Trip intestines</i>	\$2.137	\$2.868
<b>RIÑONCITOS AL GUSTO</b> Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$1.838	\$2.805
<b>SELECCIÓN DE ACHURAS</b> Mollejas, riñoncitos, chinchulines, chorizo, morcilla y salchicha parrillera <i>Grill starters selection to share: sweetbreads, kidneys, veal intestines, black and pork sausage</i>		\$8.609

**VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF**

<b>BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS)</b> <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$9.034
<b>OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS)</b> <i>Rib eye steak</i>	\$9.034

## PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



<b>VACUNO/BEEF</b>	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$6.065	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$6.065	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$13.049	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$8.458	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$8.458	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$13.049	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$ 13.947	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$6.237	\$9.527
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$8.049	\$12.728
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$7.857	
ENTRAÑA <i>Skirt steak</i>	\$5.670	\$9.450
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$8.759	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$8.352	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$9.333	

## PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



### **POLLO/CHICKEN**

Porc. individual Tradicional p/compartir

#### POLLO CON GUARNICIÓN

*Chicken*

1/4 de pollo con guarnición	\$4.735
1/2 pollo con guarnición	\$8.320

#### BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta \$4.522

### **CORTES DE CERDO/PORK**

#### CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce \$5.392

#### BONDIOLA MARINADA

Marinated pork bondiola \$5.392

#### BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums \$6.002

#### MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak \$5.486

### **PESCADO/FISH**

#### PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

Salmón, langostinos, pulpo español, calamarettes,  
labadejo, rabas, papas al natural, cebolla  
y morones asados

*Premium fish BBQ* \$13.739 \$25.381

#### FILET DE PACU

Con Guarnicion \$11.375 \$14.441

#### SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion \$11.711 \$18.416

#### BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron \$8.572

### **OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER**

#### COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops \$8.759

#### DEGUSTACIÓN DE CORTES

fino de bife, fino de ojo de bife, ½ asado banderita,  
½ ribs de cordero, ½ matambrito de cerdo

Selects cuts of meat \$20.566



**PASTA  
ARTESANAL**  
HAND MADE  
PASTA

	Porc. individual	Para compartir
<b>CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO</b> Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca	\$5.156	\$7.605
<b>RAVIOLES DE CORDERO</b> Rellenos de cordero con crema de hongos	\$6.005	\$8.768
<b>SORRENTINOS A LA FRANCESA</b> Raviolones rellenos de jamón y mozzarella gratinados con salsa bechamel, jamón y parmesano	\$6.878	\$9.856
<b>RAVIOLES A LA SCROFFA</b> Rellenos de Espinaca y Ricotta Gratinados con Salsa Pomodoro, Crema y Parmesano	\$5.608	\$8.427
<b>PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO</b> Pasta seca de semola sateado con oliva, ajo albahaca, nueces y brocoli	\$5.330	\$8.189



**PASTA  
ARTESANAL  
APTO CELIACOS**

  
HAND MADE  
PASTA  
SUITABLE CELIACS



	Porc. individual	Para compartir
<b>FETTUCCINI POMODORO</b> Fetuccini artesanales sin T.A.C.C. acompañado de salsa pomodoro apto celiacos	\$5.156	\$7.605
<b>ÑOQUIS DE PAPA</b> Ñoquis de papa libres de gluten acompañado de salsa pomodoro apto celiacos	\$5.156	\$7.605

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



**RISSOTTOS**

<b>RISSOTTO PRIMAVERA</b> base de arroz azafranado y verduras seleccionadas <i>Rice with saffron and selected vegetables</i>	\$5.854	\$8.427
<b>RISSOTTO FUNGHI</b> base de arroz azafranado y hongos <i>Rice with saffron and mushrooms</i>	\$6.705	\$9.620

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





<b>COCINA</b> <i>OTHER SPECIALITIES</i>	MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN		
	<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>	\$5.843	\$9.495
	<hr/>		
	MILANESAS NAPÓLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA		
	<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>	\$5.843	\$9.495
	<hr/>		
	SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
	<i>Breaded chicken breast with side order</i>	\$5.221	\$7.525

**GUARNICIONES Y VEGETALES**

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers _____	\$1.755	\$2.852
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses _____	\$1.368	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables _____	\$1.938	\$2.496
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese _____	\$1.882	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream _____	\$1.938	\$3.355
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin _____	\$1.691	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i> _____	\$1.396	\$1.737
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries _____	\$1.396	\$1.737
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries _____	\$1.396	\$1.737
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la parmesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed _____	\$1.938	\$3.623

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE  
\$756

*Precios expresados en pesos argentinos  
(prices are expressed in Argentinean 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 alcázaras .....\$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

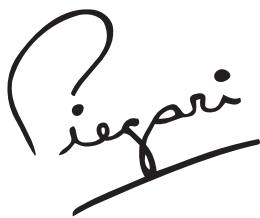
---

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 Perdriel 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

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