

ENTRADAS

FORMAGGI E SALUMI (2 Personas)

\$2200

Jamón crudo italiano, Spianatta de ajo, Nduja Calabresa de Spilinga, Salame picante, Queso Feta, Queso Gorgonzola, Queso Brie, Provoleta ahumada, Farinata, Olivas verdes, Crema de ajo confitado, Mermelada de peras y naranja. Puede variar según disponibilidad.

FORMAGGI E SALUMI (4 Personas)

\$4000

Jamón crudo italiano, Spianatta de ajo, Nduja Calabresa de Spilinga, Salame picante, Queso Feta, Queso Gorgonzola, Queso Brie, Provoleta ahumada, Farinata, Olivas verdes, Crema de ajo confitado, Mermelada de peras y naranja. Puede variar según disponibilidad.

CROSTINI DELLA CASA

\$1350

Bruschettas de Pan de Masa Madre con Espinacas salteadas, Jamón crudo Italiano y Castañas de Cajú con Raduccion de Aceto Balsámico. Bruschetta gratinada con Queso Brie, tomates Confitados y albahaca con reducción de balsámico.

PASTA SIN TACC

INCLUYE SALSA A ELECCIÓN

RAVIOLES DE RICOTA E PARMIGIANO (SIN TACC)

\$1850

SORRENTINOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA (SIN TACC)

\$1850

GNOCCHI (SIN TACC)

\$1450

Fettuccine, Spaghetti, Fusilli o Rigatoni

PASTA LARGA O CORTA (SIN TACC)

\$1450

LE SALSE

BOLOGNESE DI CARNE (SIN TACC)

ARRABBIATA (SIN TACC)

SALSA DI POMODORO (SIN TACC)

INSALATA CESAR DE POLLO

\$1800

Ensalada verde, crutones, Queso Parmesano, Pollo grillado, aderezo Cesar

DOLCI

TIRAMISÚ CLASSICO

\$960

Savoardi, Mascarpone, Caffé e Marsala

TORTINO DI PISTACHIO (NUEVO!!)

\$960

Tortino de Pistachos y Chocolate Blanco con Salsa de Maracuyá, Frutillas y Pistachos Crocantes.

SEMIFREDDO DI CIOCCOLATO

(NUEVO!!)

\$960

Semifreddo de Chocolate.

CREMA DI AVOCADO

\$960

Crema de Palta, Tierra de Chocolate,
Arándanos, Maracuyá y Coulis de Frutos
Rojos.

**POR OTROS POSTRES CONSULTAR
DISPONIBILIDAD EN MOSTRADOR**

BEVANDE

AGUA AQA CON/SIN GAS

\$300

LIMONADA

\$380

LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE

\$480

JARRA DE LIMONADA

\$810

EXPRIMIDO DE NARANJA

\$400

GASEOSAS

\$350

CAFÉ

\$350

CAMPARI NARANJA

\$850

CAMPARI TONIC

\$850

BIRRE

ANDES IPA (410CC)

\$750

VINOS

MALBEC

ANTIGAL UNO (375ml)

\$1400

GRAN DELIRIO

\$2100

COORDENADAS

\$2500

LAGARDE ORGANIC

\$2650

MALANDRA

\$2700

VINOS ITALIANOS

CHIANTI DOCG

\$3600

SANGIOVESE IGT

\$3600

MONTEPULCIANO DOCG

\$3600

BIANCO TREBBIANO RUBICONE

\$3600

BIANCO PINOT GRIGIO DELLE

VENEZIE

\$3600

SEGÚN DISPONIBILIDAD:

COPA DE VINO TINTO

\$690

Según disponibilidad

COPA DE VINO BLANCO

\$690

Según disponibilidad

ESPUMANTES

DOMAINE BOUSQUET EXTRA BRUT

\$2000

LAGARDE CHAMPENOISE EXTRA

BRUT

\$3900

ALMA 4 PINOT-CHARDONNAY

\$6200

BARON B BRUT NATURE

\$8900

DIGESTIVI

LIMONCELLO ORGÁNICO

ARTESANALE

\$350

GRAPPA ITALIANA GIALLA

\$450

CAFFETERIA

ESPRESSO

\$350

LUNGO

\$360

DOPPIO

\$420

CAPPUCCINO

\$450

AMERICANO

\$420

LATTE

\$450

FLAT WHITE

\$420

TÉ INTI ZEN

\$420

DECAFEINADO

\$420

CORTADO EN JARRITO

\$420

DOLCI E SALATI

MEDIALUNA

\$130

CROISSANT

\$320

CANNOLO

\$520

De Crema Pastelera o Pistachos

SFOGLIATELLA DI CREMA

PASTELERA

\$430

PAN AU CHOCOLAT

\$360

TOSTADA DE MASA MADRE

\$580

Mermelada y queso crema

TOSTADO DE MASA MADRE DE

JAMÓN Y QUESO

\$790

CROQUE MADAME CON HUEVO

\$810