

# ANTIPASTI

## Cuore Milano

Triángulos de mozzarella apanda, salsa pomodoro, tomate cherry horneado y albahaca fresca.

\$ 980

## Gamberi Fritti e avocado

Langostinos apañados, salsa guacamole, emulsión de limas y cilantro.

\$ 1250

## Calamari Fritti.

Clásicas rabas a la romana con dip de aderezo tártara

\$ 1200

## Bruschetta di Salmone

Bruschetta de pan de campo con queso crema y ciboulette, rúcula fresca, salmón ahumado con reducción de salsa de soja y alcaparras y mix de semillas de sésamo.

\$ 1100

## Burratina & Prosciutto

Burratina, tomates, hojas de albahaca fresca, prosciutto, pesto de albahaca y oliva extra virgen.

\$ 1150

# INSALATE

## Di Salmone e Arancia

Mix de verdes, salmón ahumado, cebolla morada, almendras, vivos de naranja, semillas de sésamo y vinagreta de mostaza y miel.

\$ 1100

## Cesare Cardini

Hojas verdes, croutones, láminas de pollo, panceta crocante, parmesano en hebras y clásico aderezo Caesar.

\$ 1000

## Toscana

Rúcula fresca, tomate semi-asado a la plancha con tomillo y oliva, prosciutto, olivas negras, queso bocconcino y oliva extra virgen.

\$ 1000

## Panzanella

Tomates cherrys, croutones saborizados, pepino, cebolla morada, albahaca y cilantro con vinagreta clásica.

\$ 1000

Servicio de mesa \$200. Menores de 10 años no abonan.

# CARNES

## Bistecca Grigliato

Ojo de bife grillado en manteca tomillo y trufas con papas al horno a las finas hierbas y reducción de vino Malbec.

\$ 2050

## Involtino de pollo y pancetta di maile

Pechuga rellena de deuxelle de hongos y cebolla, envuelto en panceta, demiglace y puré de papas aligot.

\$ 1200

## Salmone Grigliato

Salmón rosado, marinado en mostaza y miel, con puré de batatas dulces y almendras tostadas.

\$ 2050

# MENU PER BAMBINI

## Tagliatelles e Prosciutto

Pasta casera con crema y jamón cocido.

\$ 1050

## Gnocchi, Spaghetti o Penne rigate

Con salsa rosa, pomodoro o crema.

\$ 1050

## Milanesa de ternera

Milanesa de ternera con puré de papas.

\$ 1150

# LA PASTA RIPIENA

## Sorrentinos al nero di seppia

Sorrentinos rellenos de frutos de mar con crema azafrán, langostinos, cebolla brunoise y ciboulette.

\$ 1200

## Sorrentinos di prosciutto e formaggio e pomodoro

Sorrentinos de jamón y mozzarella con cebolla brunoise, tomates cherrys, salsa pomodoro y orégano.

\$ 1300

## Ravioli di spinaci

Raviolones de espinacas salteados en manteca, cherrys confitados, alcaparras fritas y queso de cabra.

\$ 1200

## Ravioli ripieni di zucca

Raviolones de calabaza horneada con queso parmesano en crema de panceta y verdeo.

\$ 1200

## Ravioloni di agnello

Raviolones de cordero en reducción Malbec y champignon.

\$ 1300

## Ravioli di ossobuco brasato

Raviolones de ossobuco braseado salteados en manteca, tomillo, puerros, hojas de salvia frita y almendras tostadas.

\$ 1300

## Lasagne ripiene

Clásica Lasagna gratinada de carne, salsa pomodoro, bechamel, muzzarella y parmesano gratinado.

\$ 1300

## Gnocchi alla sorrentina

Gnocchis de papa, muzzarella, salsa pomodoro y parmesano gratinado.

\$ 1300

## Polpettes di spinaci

Polpettines de espinaca, ricota, parmesano, cebolla brunoise, tomate concasse y salsa pomodoro.

\$ 1200

# RISOTTI

## Risotto al funghi

Risotto cremoso con portobellos, champignones y hongos de pino. \$ 1350

---

## Risotto al nero di mare

Risotto negro, frutos de mar salteados en aceite de ajo, tomates concasse y ciboulette. \$ 1700

---

## Risotto e Ossobuco

Risotto cremoso con osobuco braseado y reducción demi glace de vino Malbec. \$ 1400

---

## Risotto al limone e gamberi

Risotto cremoso al limón, langostinos grillados en oliva, ajo y pimentón ahumado. \$ 1600

---

## LA PASTA SECA

### Spaguetti alla carbonara

Spaghetts con huevo, panceta crocante, pimienta negra en granos y láminas de parmesano. \$ 1200

---

### Penne alla matriaciana

Pasta corta, panceta, tomates cherrys asados, cebolla brunoise, aceite de oliva, salsa pomodoro y parmesano. \$ 1200

---

### Penne alla spinaci

Pasta corta, cebolla brunoise, espinacas, salsa bechamel y parmesano gratinado. \$ 1200

---

## LA PASTA FRESCA FATTA IN CASA

### Parpadelles alla trufa

Parpadelles frescos, cebolla brunoise, hongos de pino, ciboulette y aceite de trufa. \$ 1200

---

### Fusilli ai quattro formaggio

Con salsa a los 4 quesos. \$ 1200

---

### Spaghetti Italiano

Clásico plato italiano de spaghetts frescos con salsa pomodoro y albóndigas de ternera. \$ 1200

---

### Spaghetti Diavolo

Spaghetti con salsa de tomates frescos, langostinos salteados en sofrito de cebolla, ajo, alcaparras y peperoncino. \$ 1200

---

### Tagliatelles ai pesto

Pasta fresca, salteada en aceite de oliva, pesto de albahaca, crema y nueces trituradas. \$ 1200

---

### Pasta apta para celíacos

Con salsa a elección. \$ 1200

---

# DOLCI

## Tiramisú

*Postre a base de vainillas, café, queso mascarpone y cacao.*

\$ 490

---

## Invertito de mele

*Bizcocho húmedo de manzana caramelizada, con crema chantilly y Butter Toffe.*

\$ 490

---

## Vulcano Cioccolato

*Volcán de chocolate con helado de americana.*

\$ 490

---

## Cannoli Siciliano

*Cannoli relleno de ricota endulzada, crocantes de chocolate semi-amargo, azúcar impalpable y pistacho.*

\$ 490

---

## Cioccolato

*Mousse de chocolate semi-amargo, con salsa de frutos rojos, amarettis y crema chantilly.*

\$ 490

---

*Consulte por sabores aptos para Celíacos.*

---

 Apto Celíacos

 Sugerencia

# BIBITE

## Sin alcohol

<i>Gaseosas Línea Coca-Cola</i>	\$ 230
<i>Agua con y sin gas (AQA)</i>	\$ 230
<i>Aguas saborizadas</i>	\$ 230
<i>Jugo de Naranja exprimido</i>	\$ 320
<i>Limonada: menta, jengibre</i>	300cc \$ 250 1 Lt. \$ 400

## Birra

<i>Patagonia 740cc</i>	\$ 430
<i>Stella Artois 330cc</i>	\$ 320
<i>Corona 355cc</i>	\$ 330

## Liquore

<i>Whisky Johnnie Walker etiqueta roja</i>	\$ 750
<i>Whisky Johnnie Walker etiqueta negra</i>	\$ 900
<i>Fernet Branca c/Coca</i>	\$ 450
<i>Lemonchelo</i>	\$ 210
<i>Campari c/ jugo de naranja</i>	\$ 500

<i>Aperol Spritz</i>	\$ 500
----------------------	--------

<i>Copa de vino</i>	\$ 480
---------------------	--------

# CAFFETERIA

<b>NESPRESSO</b> <i>Espresso leggero, Lungo leggero, Ristretto, Decaffeinato</i>	\$ 230
--	--------

<i>Té</i>	\$ 230
-----------	--------

## Sauvignon Blanc

Alamos Sauvignon Blanc	\$ 1300
Salentein Single Vineyard Sauvignon Blanc Reserva San Pablo	\$ 2200

## Torrontés

San Pedro de Yacochuya Torrontés	\$ 2200
----------------------------------	---------

## Chardonnay

Alamos Chardonnay - 375 ML	\$ 1150
DV Catena Chardonnay-Chardonnay	\$ 2200
Luca Chardonnay	\$ 2900

## Blend

Salentein Reserva Corte de Blancas	\$ 1550
------------------------------------	---------

## Rosé

Alamos Maceración Atenuada Rosé	\$ 1300
Carmela Benegas Rosado de Cab. Franc.	\$ 1350
Piatelli Vineyards Malbec Rosé	\$ 1350

## Espumantes

Salentein Brut Nature	\$ 1400
Domaine Bousquet Brut Blanco Orgánico	\$ 1400

## Pinot Noir

Luca Pinot Noir	\$ 2900
Domaine Nico "La Savante" Pinot Noir	\$ 6700

## Syrah

Benegas Single Vineyard Syrah	\$ 2950
-------------------------------	---------

## Cabernet Franc

Benegas Estate Cabernet Franc	\$ 1800
-------------------------------	---------

## Cabernet Sauvignon

Piatelli Reserva Mendoza Cab. Sauv.	\$ 1400
-------------------------------------	---------

## Malbec

Alamos Malbec - 375ML	\$ 1150
Domaine Bousquet Virgen Malbec Orgánico Sin Sulfito	\$ 1400
Alamos Malbec	\$ 1400
Domaine Bousquet Reserva Malbec Orgánico	\$ 1600
Animal Malbec Orgánico	\$ 1600
Salentein Numina Malbec Gran Reserva	\$ 1900
Luigi Bosca Malbec	\$ 1900
DV Catena Malbec-Malbec	\$ 2600
Trapiche Gran Medalla Malbec	\$ 2950
San Pedro de Yacochuya Malbec	\$ 6200
Salentein Primus Malbec Icono	\$ 5150

## Blend de Tintas

Piatelli Reserva Salta Malbec - Tannat	\$ 1400
Benegas Estate Don Tiburcio	\$ 1700
DV Catena Cabernet-Malbec	\$ 2550
Luigi Bosca de Sangre	\$ 3450
Ameri Blend Orgánico Domaine Bousquet Icono	\$ 4400