

ANTIPASTI

“Para quien lo ha vivido en Mendoza otoño son cosas que inventó el amor...”

-Jorge Sosa-

COCINAR CON AMOR IMPLICA INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, ESCUCHANDO Y CUIDANDO A LA TIERRA. ES POR ESO QUE NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ÉPOCA DEL AÑO. ESTE ES EL PLATO RECOMENDADO DE LA ESTACIÓN.

ARANCINI CON ESPINACA Y SALSA ARRABIATA / \$ 1.520

**RECOMENDADO
DE ESTACIÓN**

ANTIPASTO MARCHIGIANA	\$ 1.612
<i>Calamar al limón, lengua a la vinagreta, vitel thoné, soppressata, queso, rabas, aceitunas rellenas, mortadela italiana y jamón crudo</i>	
VITEL THONÉ	\$ 864
PROVOLONE A LA PARRILLA	\$ 933
MOZZARELLA CROCANTE	\$ 976
ACEITUNAS RELLENAS	\$ 850
JAMÓN CRUDO CON ENSALADA RUSA	\$ 1.021
CALAMARES AL LIMÓN	\$ 1.108
RABAS	\$ 1.575
<i>Para compartir, acompañadas con salsa tártara</i>	
GAMBERI ETNA	\$ 1.466
<i>Langostinos en salsa ligeramente picante con dados de papa</i>	
TABLA DE 5 FIAMBRES	\$ 1.685
<i>Jamón crudo, mortadela italiana, soppressata, queso, roquefort</i>	
MATAMBRE CON ENSALADA RUSA	\$ 999
ENSALADA CAPRESE	\$ 918
CAPELLETTI EN CALDO	\$ 880
MINISTRONE	\$ 885

INSALATE E PIATTI LEGGERI

“Para quien lo ha vivido en Mendoza otoño son cosas que inventó el amor...”

-Jorge Sosa-

COCINAR CON AMOR IMPLICA INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, ESCUCHANDO Y CUIDANDO A LA TIERRA. ES POR ESO QUE NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ÉPOCA DEL AÑO. ESTE ES EL PLATO RECOMENDADO DE LA ESTACIÓN.

**RODAJA DE BERENJENA ALLA PARMIGIANA
CON MIX DE VERDES**

/ \$ 1.170

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

ENSALADA HUARPE	\$ 1.108
<i>Quínoa marinada con calabaza asada, mix de verdes y vinagreta de remolachas</i>	
ENSALADA DE CÍTRICOS	\$ 1.108
<i>Rúcula con cítricos, nueces y queso de cabra</i>	
ENSALADA CAESAR	\$ 1.126
<i>Láminas de pollo y de queso parmesano</i>	
ENSALADA ITALIANA	\$ 1.173
<i>Salmón ahumado casero, mix de verdes, berenjenas asadas y tomates confitados</i>	
ENSALADA A SU GUSTO	\$ 959
<i>Lechuga, tomate, zanahoria/ mixta/ remolacha, zanahoria y huevo duro/ berro</i>	
ENSALADA AÍDA	\$ 1.060
<i>Manzana, zanahoria, naranja, lechuga y ananá natural</i>	
ENSALADA VERDE CON CROUTONES Y LÁMINAS DE PARMIGIANO	\$ 1.129

CRÊPES DE ESPINACA O ACELGA	\$ 1.229
TARTA PASCUALINA	\$ 1.187

PASTA

“Para quien lo ha vivido en Mendoza otoño son cosas que inventó el amor...”

-Jorge Sosa-

COCINAR CON AMOR IMPLICA INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, ESCUCHANDO Y CUIDANDO A LA TIERRA. ES POR ESO QUE NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ÉPOCA DEL AÑO. ESTE ES EL PLATO RECOMENDADO DE LA ESTACIÓN.

TAGLIATELLE DE HIERBAS CON SALTEADO DE BROCOLI, PANCETA, CHERRIES Y CREMA / \$ 1.420

RECOMENDADO DE ESTACIÓN

	PANZOTTI NERO DI MARE <i>al ragú di gamberi</i> \$ 1.571
	ASSAGGIO DI PASTA \$ 1.570 <i>3 pastas fatto in casa del giorno</i>
	PASTICCIATA AL GRATÍN \$ 1.538
	PAGLIA E FIEÑO PESTO Y POMODORO \$ 1.400
	PAPARDELLE CON PAVITA E HONGOS \$ 1.481
	RAVIOLI A LA BOLOGNESE \$ 1.363
	GNOCCHI AL TOMATE \$ 1.336
	PENNE RIGATE ALLA PUTANESCA \$ 1.412
	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE \$ 1.544
	GNOCCHI AL USO NOSTRO \$ 1.432 <i>Salsa bolognese con albondiguitas</i>
	PANZOTTI DE PAVITA CON SALSA TÍO JOAQUÍN \$ 1.545 <i>Salsa rosa, semillas de hinojo, jamón y champignones fileteados</i>
	TAGLIATELLE PRIMAVERA \$ 1.431
	LASAGNA MARCHIGIANA \$ 1.570 <i>Rellena con carne y mozzarella, acompañada de salsa bolognese</i>
	LASAGNA DE RICOTA Y ESPINACA CON HONGOS \$ 1.485
	CANELLONI DE CHOCLO \$ 1.512
	CAPPELLETTI CARUSO \$ 1.530
	AGNELOTTI DE RICOTA Y ESPINACA A LA CREMA \$ 1.507

PESCE E FRUTTI DI MARE

“Para quien lo ha vivido en Mendoza otoño son cosas que inventó el amor...”

-Jorge Sosa-

COCINAR CON AMOR IMPLICA INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, ESCUCHANDO CUIDANDO A LA TIERRA. ES POR ESO QUE NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ÉPOCA DEL AÑO ESTE ES EL PLATO RECOMENDADO DE LA ESTACIÓN.

ABADEJO ALLA LIVORNESA

/ \$ 1.780

Cebolla, ajo, olivas negras, albahaca y tomate, con cremoso de papa.

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

LENGUADO ALLA FIORENTINA	\$ 2.042
<i>Lenguado sobre láminas de papa, espinaca y parmesano con alioli de azafrán</i>	
LENGUADO A LA NARANJA	\$ 1.985
<i>Grillado a la parrilla con una salsa de reducción de naranjas y puré de manzana del Valle de Uco aromatizado con canela</i>	
CONGRIO AL ROQUEFORT	\$ 2.013
CONGRIO A LA ROMANA	\$ 1.896
CONGRIO MARCHIGIANA	\$ 2.053
<i>Abadejo al horno con vino blanco y perejil, servido con salsa blanca y pomodoro, acompañado por mariscos y un cremoso de papa</i>	
CONGRIO AL LIMÓN CON ENSALADA DE VERDES	\$ 1.805
<i>Con base de verdes, cherry confitados y láminas de rabanitos</i>	
CONGRIO A LOS VEGETALES	\$ 1.971
CHUPÍN DE CONGRIO CON MARISCOS	\$ 1.910
CAZUELA DE MARISCOS	\$ 2.035
CALAMARES RELLENOS	\$ 2.061
TRUCHA CON SALSA DE ALMENDRAS (ESTACIONAL)	\$ 2.240^{vv}
<i>Acompañado con bastones de batata y papa pont neuf.</i>	
SALMÓN A LA MEDITERRÁNEA	\$ 2.382
<i>Acompañado con papines andinos con manteca de hierbas.</i>	
ARROZ CON MARISCOS	\$ 1.853
PAELLA VALENCIANA	\$ 2.074

RISOTTO

RISOTTO SPINACI E FUNGHI	\$ 1.575
<i>Risotto verde con espinacas frescas procesadas, queso parmesano y láminas de champiñones frescos</i>	

CARNI

“Para quien lo ha vivido en Mendoza otoño son cosas que inventó el amor...”

-Jorge Sosa-

COCINAR CON AMOR IMPLICA INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, ESCUCHANDO CUIDANDO A LA TIERRA. ES POR ESO QUE NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ÉPOCA DEL AÑO ESTE ES EL PLATO RECOMENDADO DE LA ESTACIÓN.

BISTECCA ALLA FIORENTINA

/ \$ 1.683

Con manteca clarificada de hierbas y vegetales salteados.

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

OJO DE BIFE	\$ 2.010
<i>Marinado con hierbas acompañado de verduras de estación grilladas y salsa criolla</i>	
ARROSTO DI MANZO	\$ 1.769
<i>Ragú de ternera braseada con champignon, verdeo y panceta. Acompañado de gnocchi salteados con hierbas y parmesano.</i>	
ASADO DE TIRA	\$ 1.855
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
BIFE DE CHORIZO	\$ 2.010
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
BIFE DE FILET	\$ 1.890
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
LOMO GRUYERE	\$ 1.890
<i>Lomo grillado con crema de berro, parmigiano y queso gruyere gratinado al horno con papas noisette.</i>	
LOMO AL CHAMPIGNON CON PAPAS NOISETTE	\$ 1.854
LOMO AL ROQUEFORT CON PAPAS NOISETTE	\$ 2.011
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA	\$ 1.995
LOMO MARCHIGIANA	\$ 1.950
<i>Lomo grillado con jamón cocido y salsa de champignones acompañado de papas noisette y arvejas.</i>	
LECHÓN A LA PARRILLA CON PAPAS AL ROMERO	\$ 2.565
CHIVO A LA PARRILLA CON PAPAS AL ROMERO	\$ 2.559
BROCHETTE MIXTO	\$ 1.883
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
MILANESA DE LOMO	\$ 1.536
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
MILANESA DE LOMO A LA NAPOLITANA	\$ 1.639
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
MILANESA DE POLLO CON CREMA DE CHOCLO	\$ 1.490
SUPREMA MARYLAND	\$ 1.756
CUARTO DE POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA CON VERDURAS DE ESTACIÓN	\$ 1.470

DOLCI

“Para quien lo ha vivido en Mendoza otoño son cosas que inventó el amor...”

-Jorge Sosa-

COCINAR CON AMOR IMPLICA INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, ESCUCHANDO CUIDANDO A LA TIERRA. ES POR ESO QUE NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ÉPOCA DEL AÑO
ESTE ES EL PLATO RECOMENDADO DE LA ESTACIÓN.

**CRUMBLE DE CHOCOLATE Y PERA
CON HELADO DE VAINILLA**

1 \$ 620

**RECOMENDADO
DE ESTACIÓN**

TIRAMISÚ DE CAFÉ	\$ 630m
POSTRE ITALIANO	\$ 552
BUDÍN DE PAN CON SALSA DE NARANJAS	\$ 532
STRUDEL DE MANZANAS	\$ 523
SPUMONE DE CHOCOLATE CON CEREZAS	\$ 565
FLAN CASERO	\$ 523
HELADO MIXTO	\$ 561
COPA PRIMAVERA	\$ 578
TARTA DE MANZANA CROCANTE CON HELADO	\$ 565
BOMBÓN DE CHOCOLATE	\$ 586
DON PEDRO	\$ 648
ENSALADA DE FRUTAS	\$ 539
DEGUSTACIÓN DE QUESOS Y DULCES PARA COMPARTIR	\$ 738
PANNA COTTA ALL'ARANCIA	\$ 565