

## ANTIPASTI

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN, TOMANDO LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA MENDOCINA.

**ARANCINI DI PORRO, CREMA VERDE  
E PROSCIUTTO CROCANTE.**

/ \$ 2.144

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

*Arancini de puerro, crema verde y prosciutto crocante*

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>ANTIPASTO MARCHIGIANA</b> .....  | <b>\$ 3.312</b> |
| <i>Calamar al limón, vitello tonnato, soppressata, provolone, rabas, aceitunas rellenas, mortadela italiana y jamón crudo</i> |                 |
| <b>VITELLO TONNATO</b> .....  | <b>\$ 1.772</b> |
| <i>Láminas de carne de ternera con salsa a base de mayonesa, atún, anchoas y alcaparras</i>                                   |                 |
| <b>PROVOLONE ALLA GRIGLIA</b> ✓ .....   | <b>\$ 2.043</b> |
| <b>MOZZARELLA CROCANTE</b> ✓ .....  | <b>\$ 2.135</b> |
| <b>OLIVE ALL' ASCOLANA</b> .....  | <b>\$ 1.746</b> |
| <i>Aceitunas de Coquimbito rellenas fritas</i>  |                 |
| <b>CALAMARI AL LIMONE</b> .....   | <b>\$ 2.274</b> |
| <b>RABAS</b> .....  | <b>\$ 3.235</b> |
| <i>Para compartir, acompañadas con salsa tártara</i>  |                 |
| <b>GAMBERI ETNA</b> .....   | <b>\$ 3.010</b> |
| <i>Langostinos y dados de papa en salsa ligeramente picante</i>   |                 |
| <b>TAGLIERE</b> .....   | <b>\$ 3.461</b> |
| <i>Tabla de quesos y embutidos regionales</i>   |                 |
| <b>CAPRESE</b> ✓ .....  | <b>\$ 1.884</b> |
| <i>Bocconcini, rodajas de tomate fresco, tomates cherry confitados y albahaca del este mendocino</i>                          |                 |
| <b>CRÊPES DE ESPINACA O ACELGA</b> ✓ .....  | <b>\$ 2.645</b> |

## INSALATE



COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN, TOMANDO LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA MENDOCINA.

### MIX VERDE E GAMBERI SALATE

/ \$ 2.693

*Mix de verdes, langostinos salteados, cherries y champignones fileteados*

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

**HUARPE** ..... \$ 2.384

*Quínoa andina marinada con calabaza asada, mix de verdes y vinagreta de remolachas*

**CAMPIGNA** ..... \$ 2.498

*Rúcula, láminas de pera, queso azul y nueces con vinagreta de mostaza y miel*

**CAESAR** ..... \$ 2.487

*Mix de verdes, pollo, parmesano y aderezo caesar*

**ITALIANA** ..... \$ 2.689

*Salmon ahumado, mix de verdes, berenjenas asadas y tomates confitados*

**ENSALADA TIBIA I VERDURE ARROSTO CON FORMAGGIO** ..... \$ 2.500

**DI CAPRA E ROCI PESTO DI BASILICO**

*Base de verduras asadas con queso de cabra, frutos secos y pesto de albahaca*

## RISOTTO

**RISOTTO NERO AI FRUTTI DI MARE** ..... \$ 4.239

*Con tinta de calamar y mariscos*

**RISOTTO SPINACI E FUNGHI** ..... \$ 3.389

*Con espinaca, champignones y queso parmesano*

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 823



# PASTA

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN, TOMANDO LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA MENDOCINA.

## TAGLIATELLE AL PESTO DI SPINACI

/ \$ 3.334

*Tagliatelle de espinaca al pesto con cherry frescos y nueces.*

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

- |   |  |          |
|---|--|----------|
|    | <b>PANZOTTI NERO DI MARE</b> <i>al ragú di gamberi</i> .....                                   | \$ 3.642 |
|    | <b>ASSAGGIO DI PASTA</b> .....   | \$ 3.378 |
|   | <i>3 pastas fatto in casa del giorno</i>   |          |
|    | <b>PASTICCIATA GRATINATA</b> .....   | \$ 3.311 |
|   | <b>PAGLIA E FIENO PESTO Y POMODORO</b> ✓ .....   | \$ 3.015 |
|  | <b>PAPARDELLE PAVITA E HONGOS</b> .....  | \$ 3.187 |
|  | <b>RAVIOLI ALLA BOLOGNESE</b> .....  | \$ 2.933 |
|  | <b>GNOCCHI AL POMODORO</b> ✓ .....   | \$ 2.876 |
|  | <b>PENNE RIGATE ALLA PUTTANESCA</b> .....  | \$ 3.040 |
|  | <b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b> .....  | \$ 3.322 |
|  | <b>GNOCCHI AL USO NOSTRO</b> .....   | \$ 3.083 |
|   | <i>Salsa bolognese con albondiguas</i>   |          |
|  | <b>PANZOTTI ZIO GIOACCHINO</b> .....   | \$ 3.325 |
|   | <i>Pasta rellena de pavita con salsa rosa, semillas de hinojo, jamón cocido y champignones</i> |          |
|  | <b>TAGLIATELLE PRIMAVERA</b> ✓ .....   | \$ 3.082 |
|   | <i>Salteado con aceite de oliva local</i>  |          |
|  | <b>LASAGNA MARCHIGIANA</b> .....   | \$ 3.378 |
|   | <i>Rellena de carne y mozzarella, con salsa bolognese</i>                                      |          |
|  | <b>LASAGNA DE RICOTA Y ESPINACA CON HONGOS</b> .....   | \$ 3.196 |
|  | <b>CANNELLONI DE HUMITA MENDOCINA</b> ✓ .....  | \$ 3.252 |
|  | <b>CAPPELLETTI CARUSO</b> .....  | \$ 3.293 |
|  | <b>AGNELOTTI DE RICOTA Y ESPINACA A LA CREMA</b> ✓ .....                                       | \$ 3.243 |

Consultar opciones de pastas SIN T.A.C.C

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 823



## PESCE E FRUTTI DI MARE

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN, TOMANDO LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA MENDOCINA.

**PESCATO DEL GIORNO LIVORNESE CON  
PATATE SPEZIATE**

/ \$ 4.363

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

*Pesca del día en salsa livornesa, papas y batatas especiadas*

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>LENGUADO ALLA FIORENTINA</b> .....   | <b>\$ 4.393</b> |
| <i>Grillado sobre láminas de papa, espinaca y parmesano con alioli de azafrán.</i>                            |                 |
| <b>LENGUADO AL LIMONE</b> .....   | <b>\$ 4.275</b> |
| <i>Con alcaparras y mix de verdes con tomates confitados.</i>   |                 |
| <b>CONGRIO AL ROQUEFORT</b> .....   | <b>\$ 3.817</b> |
| <b>MERLUZA A LA ROMANA</b> .....  | <b>\$ 3.809</b> |
| <b>CONGRIO MARCHIGIANA</b> .....  | <b>\$ 4.418</b> |
| <i>Al horno con vino blanco y perejil, salsa blanca y pomodoro, acompañado de mariscos y cremoso de papa.</i> |                 |
| <b>CAZUELA DE MARISCOS</b> .....  | <b>\$ 4.380</b> |
| <b>CALAMARES RELLENOS</b> .....   | <b>\$ 4.435</b> |
| <b>TRUCHA DEL VALLE DE UCO CON SALSA DE ALMENDRAS (ESTACIONAL)</b> .....                                      | <b>\$ 4.819</b> |
| <i>Acompañado con bastones de batata y papa pont neuf.</i>  |                 |
| <b>SALMÓN A LA MEDITERRÁNEA</b> .....   | <b>\$5.591</b>  |
| <i>Salmón grillado con ensalada de tomates confitados, rúcula, olivas negras y gremolata de naranja.</i>      |                 |
| <b>ARROZ CON MARISCOS</b> .....   | <b>\$ 3.987</b> |
| <b>PAELLA VALENCIANA</b> .....  | <b>\$ 4.461</b> |

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 823



## CARNI

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN, TOMANDO LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA MENDOCINA.

### LOMO ALLA PIZAIOLA E PORRO CREMOSOS E VERDE / \$ 4.201

*Lomo a la pizaiola y cremosos de verdeo y puerro*

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>OJO DE BIFE</b> .....   | <b>\$ 4.324</b> |
| <i>Marinado con hierbas acompañado de verduras de estación grilladas y salsa criolla</i>                                   |                 |
| <b>ARROSTO DI MANZO</b> .....  | <b>\$ 3.806</b> |
| <i>Ragú de ternera braseada con champignon, verdeo y panceta acompañado de gnocchi a la crema con hierbas y parmesano.</i> |                 |
| <b>ASADO DE TIRA</b> .....   | <b>\$ 4.208</b> |
| <i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>  |                 |
| <b>BIFE DE CHORIZO</b> .....   | <b>\$ 4.324</b> |
| <i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>  |                 |
| <b>FILET</b> .....   | <b>\$ 4.069</b> |
| <i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>  |                 |
| <b>LOMO AL ROQUEFORT CON PAPAS NOISETTE</b> .....  | <b>\$ 4.326</b> |
| <b>LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA</b> .....   | <b>\$ 4.294</b> |
| <b>LOMO MARCHIGIANA</b> .....  | <b>\$ 4.197</b> |
| <i>Bife de lomo grillado con jamón cocido y salsa de champignones acompañado de papas noisette y arvejas.</i>              |                 |
| <b>LECHÓN A LA PARRILLA CON PAPAS AL ROMERO</b> .....  | <b>\$ 5.522</b> |
| <b>CHIVO LAVALLINO A LA PARRILLA CON PAPAS AL ROMERO (ESTACIONAL)</b> .....  | <b>\$ 5.507</b> |
| <b>BROCHETTE MIXTO</b> .....   | <b>\$ 4.051</b> |
| <i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>  |                 |
| <b>MILANESA DE LOMO</b> .....  | <b>\$ 3.306</b> |
| <i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>  |                 |
| <b>MILANESA DE LOMO A LA NAPOLITANA</b> .....  | <b>\$ 3.528</b> |
| <i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>  |                 |
| <b>MILANESA DE POLLO CON CREMA DE CHOCLO Y VERDURAS DE ESTACIÓN</b> .....  | <b>\$ 3.207</b> |
| <b>CUARTO DE POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA CON VERDURAS DE ESTACIÓN</b> .....   | <b>\$ 3.165</b> |

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 823



## DOLCI

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN, TOMANDO LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA MENDOCINA.

### ZUPPA INGLESE

*Bizcocho embebido en licor, con crema pastelera y ganache de chocolate.*

/ \$ 1.368

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>TIRAMISÚ</b> .....   | <b>\$ 1.360</b> |
| <b>ITALIANO</b> .....   | <b>\$ 1.194</b> |
| <i>Postre tradicional italiano con una base de bizcochuelo embebido en mistela con una capa de crema pastelera terminado con crema chantilly y charlotte.</i> |                 |
| <b>BUDINO DI PANE</b> .....   | <b>\$ 1.144</b> |
| <i>Budín de pan con salsa de naranja</i>  |                 |
| <b>SPUMONE AL CIOCCOLATO</b> .....  | <b>\$ 1.212</b> |
| <b>FLAN CASERO</b> .....  | <b>\$ 1.126</b> |
| <b>GELATO</b> .....   | <b>\$ 1.207</b> |
| <b>COPA PRIMAVERA</b> .....   | <b>\$ 1.245</b> |
| <b>TORTA CROCANTE DI MELA</b> .....   | <b>\$ 1.212</b> |
| <i>Tarta crocante de manzana con helado.</i>  |                 |
| <b>BOMBÓN DE CHOCOLATE</b> .....  | <b>\$ 1.264</b> |
| <b>AFFOGATO</b> .....   | <b>\$ 1.240</b> |
| <i>Helado de vainilla ahogado en café espresso caliente</i>   |                 |
| <b>ENSALADA DE FRUTAS</b> .....   | <b>\$ 1.160</b> |
| <b>DEGUSTAZIONE DI DOLCI E FORMAGGI</b> .....   | <b>\$ 1.587</b> |
| <i>Degustación de quesos y dulces regionales</i>  |                 |
| <b>PANNA COTTA ALL'ARANCIA</b> .....  | <b>\$ 1.216</b> |
| <b>PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE</b> .....   | <b>\$ 1.264</b> |
| <i>Con praliné de frutos secos y crema chantilly</i>  |                 |
| <b>PERAS AL MALBEC</b> .....  | <b>\$ 1.400</b> |

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE **\$ 823**

