

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.**

/ \$ 2.251

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

Arancini de puerro, crema verde y prosciutto crocante

ANTIPASTO MARCHIGIANA	\$ 3.478
<i>Calamar al limón, vitello tonnato, soppressata, provolone, rabas, aceitunas rellenas, mortadela italiana y jamón crudo</i>	
VITELLO TONNATO	\$ 1.861
<i>Láminas de carne de ternera con salsa a base de mayonesa, atún, anchoas y alcaparras</i>	
PROVOLONE ALLA GRIGLIA ✓	\$ 2.145
MOZZARELLA CROCANTE ✓	\$ 2.242
OLIVE ALL' ASCOLANA	\$ 1.833
<i>Aceitunas de Coquimbito rellenas fritas</i>	
CALAMARI AL LIMONE	\$ 2.388
RABAS	\$ 3.397
<i>Para compartir, acompañadas con salsa tártara</i>	
GAMBERI ETNA	\$ 3.161
<i>Langostinos y dados de papa en salsa ligeramente picante</i>	
TAGLIERE	\$ 3.634
<i>Tabla de quesos y embutidos regionales</i>	
CAPRESE ✓	\$ 1.978
<i>Bocconcini, rodajas de tomate fresco, tomates cherry confitados y albahaca del este mendocino</i>	
CRÊPES DE ESPINACA O ACELGA ✓	\$ 2.777

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

/ \$ 2.828

Mix de verdes, langostinos salteados, cherries y champignones fileteados

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

HUARPE *V* \$ 2.503
Quínoa andina marinada con calabaza asada, mix de verdes y vinagreta de remolachas

CAMPIGNA *V* \$ 2.623
Rúcula, láminas de pera, queso azul y nueces con vinagreta de mostaza y miel

CAESAR \$ 2.611
Mix de verdes, pollo, parmesano y aderezo caesar

ITALIANA \$ 2.823
Salmon ahumado, mix de verdes, berenjenas asadas y tomates confitados

**ENSALADA TIBIA I VERDURE ARROSTO CON FORMAGGIO
DI CAPRA E ROCI PESTO DI BASILICO** \$ 2.625
Base de verduras asadas con queso de cabra, frutos secos y pesto de albahaca

RISOTTO

RISOTTO NERO AI FRUTTI DI MARE \$ 4.451
Con tinta de calamar y mariscos

RISOTTO SPINACI E FUNGHI *V* \$ 3.558
Con espinaca, champignones y queso parmesano

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$864



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

/ \$ 3.501

Tagliatelle de espinaca al pesto con cherry frescos y nueces.

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

	PANZOTTI NERO DI MARE <i>al ragú di gamberi</i>	\$ 3.824
	ASSAGGIO DI PASTA	\$ 3.547
	<i>3 pastas fatto in casa del giorno</i>	
	PASTICCIATA GRATINATA	\$ 3.477
	PAGLIA E FIENO PESTO Y POMODORO ✓	\$ 3.166
	PAPARDELLE PAVITA E HONGOS	\$ 3.346
	RAVIOLI ALLA BOLOGNESE	\$ 3.080
	GNOCCHI AL POMODORO ✓	\$ 3.020
	PENNE RIGATE ALLA PUTTANESCA	\$ 3.192
	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	\$ 3.488
	GNOCCHI AL USO NOSTRO	\$ 3.237
	<i>Salsa bolognese con albondiguítas</i>	
	PANZOTTI ZIO GIOACCHINO	\$ 3.491
	<i>Pasta rellena de pavita con salsa rosa, semillas de hinojo, jamón cocido y champignones</i>	
	TAGLIATELLE PRIMAVERA ✓	\$ 3.236
	<i>Salteado con aceite de oliva local</i>	
	LASAGNA MARCHIGIANA	\$ 3.547
	<i>Rellena de carne y mozzarella, con salsa bolognese</i>	
	LASAGNA DE RICOTA Y ESPINACA CON HONGOS	\$ 3.356
	CANNELLONI DE HUMITA MENDOCINA ✓	\$ 3.415
	CAPPELLETTI CARUSO	\$ 3.458
	AGNELOTTI DE RICOTA Y ESPINACA A LA CREMA ✓	\$ 3.405

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

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 864



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**

/ \$ 4.581

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

Pesca del día en salsa livornesa, papas y batatas especiadas

LENGUADO ALLA FIORENTINA	\$ 4.613
<i>Grillado sobre láminas de papa, espinaca y parmesano con alioli de azafrán.</i>	
LENGUADO AL LIMONE	\$ 4.489
<i>Con alcaparras y mix de verdes con tomates confitados.</i>	
CONGRIO AL ROQUEFORT	\$ 4.008
MERLUZA A LA ROMANA	\$ 3.999
CONGRIO MARCHIGIANA	\$ 4.639
<i>Al horno con vino blanco y perejil, salsa blanca y pomodoro, acompañado de mariscos y cremoso de papa.</i>	
CAZUELA DE MARISCOS	\$ 4.599
CALAMARES RELLENOS	\$ 4.657
TRUCHA DEL VALLE DE UCO CON SALSA DE ALMENDRAS (ESTACIONAL)	\$ 5.060
<i>Acompañado con bastones de batata y papa pont neuf.</i>	
SALMÓN A LA MEDITERRÁNEA	\$ 5.871
<i>Salmón grillado con ensalada de tomates confitados, rúcula, olivas negras y gremolata de naranja.</i>	
ARROZ CON MARISCOS	\$ 4.186
PAELLA VALENCIANA	\$ 4.684

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$864



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 / \$ 4.411

Lomo a la pizaiola y cremosos de verdeo y puerro

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

OJO DE BIFE	\$ 4.540
<i>Marinado con hierbas acompañado de verduras de estación grilladas y salsa criolla</i>	
ARROSTO DI MANZO	\$ 3.996
<i>Ragú de ternera braseada con champignon, verdeo y panceta acompañado de gnocchi a la crema con hierbas y parmesano.</i>	
ASADO DE TIRA	\$ 4.418
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
BIFE DE CHORIZO	\$ 4.540
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
FILET	\$ 4.272
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
LOMO AL ROQUEFORT CON PAPAS NOISETTE	\$ 4.542
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA	\$ 4.509
LOMO MARCHIGIANA	\$ 4.407
<i>Bife de lomo grillado con jamón cocido y salsa de champignones acompañado de papas noisette y arvejas.</i>	
LECHÓN A LA PARRILLA CON PAPAS AL ROMERO	\$ 5.798
CHIVO LAVALLINO A LA PARRILLA CON PAPAS AL ROMERO (ESTACIONAL)	\$ 5.782
BROCHETTE MIXTO	\$ 4.254
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
MILANESA DE LOMO	\$ 3.471
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
MILANESA DE LOMO A LA NAPOLITANA	\$ 3.704
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
MILANESA DE POLLO CON CREMA DE CHOCLO Y VERDURAS DE ESTACIÓN	\$ 3.367
CUARTO DE POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA CON VERDURAS DE ESTACIÓN	\$ 3.323

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE **\$ 864**



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 \$ 1.436

**RECOMENDADO
DE ESTACIÓN**

TIRAMISÚ	\$ 1.428
ITALIANO	\$ 1.254
<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>	
BUDINO DI PANE	\$ 1.201
<i>Budín de pan con salsa de naranja</i>	
SPUMONE AL CIOCCOLATO	\$ 1.273
FLAN CASERO	\$ 1.182
GELATO	\$ 1.267
COPA PRIMAVERA	\$ 1.307
TORTA CROCANTE DI MELA	\$ 1.273
<i>Tarta crocante de manzana con helado.</i>	
BOMBÓN DE CHOCOLATE	\$ 1.327
AFFOGATO	\$ 1.302
<i>Helado de vainilla ahogado en café espresso caliente</i>	
ENSALADA DE FRUTAS	\$ 1.218
DEGUSTAZIONE DI DOLCI E FORMAGGI	\$ 1.666
<i>Degustación de quesos y dulces regionales</i>	
PANNA COTTA ALL'ARANCIA	\$ 1.277
PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE	\$ 1.327
<i>Con praliné de frutos secos y crema chantilly</i>	
PERAS AL MALBEC	\$ 1.470

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE **\$864**

