

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.

INVOLTINI DI ASPARAGI

/ \$ 3.800

Espárragos envueltos con jamón crudo y gratin de parmesano

MARIDAJE SUGERIDO: Zuccardi Serie A Bonarda

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

ANTIPASTO MARCHIGIANA	\$ 6.072
<i>Calamar al limón, vitello tonnato, soppressata, provolone, rabas, aceitunas rellenas, mortadela italiana y jamón crudo</i>	
VITELLO TONNATO	\$ 3.250
<i>Láminas de carne de ternera con salsa a base de mayonesa, atún, anchoas y alcaparras</i>	
PROVOLONE ALLA GRIGLIA ✓	\$ 3.744
MOZZARELLA CROCANTE ✓	\$ 3.915
OLIVE ALL' ASCOLANA	\$ 3.200
<i>Aceitunas de Coquimbó rellenas fritas</i>	
CALAMARI AL LIMONE	\$ 4.169
RABAS	\$ 5.931
<i>Para compartir, acompañadas con salsa tártara</i>	
GAMBERI ETNA	\$ 5.518
<i>Langostinos y dados de papa en salsa ligeramente picante</i>	
TAGLIERE	\$ 6.343
<i>Tabla de quesos y embutidos regionales</i>	
CAPRESE ✓	\$ 3.455
<i>Bocconcini, rodajas de tomate fresco, tomates cherry confitados y albahaca del este mendocino</i>	
CRÊPES DE ESPINACA O ACELGA ✓	\$ 4.846
CAPELLETTI IN BRODO	\$ 3.250
FRITTO MISTO	\$ 3.400
<i>Fritto Misto de verduras con salsa arrabiata</i>	

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.

FRITATTA DI VERDURE

/ \$ 4.600

Fritatta de verduras, rúcula y cherries con mayonesa de azafrán

MARIDAJE SUGERIDO: Alambrado Sauvignon Blanc

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

HUARPE  \$ 4.370

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

CAMPIGNA  \$ 4.578

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

CAESAR \$ 4.559

Mix de verdes, pollo, parmesano y aderezo caesar

ITALIANA \$ 4.928

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

ARROSTO VEGETARIANO \$ 4.582

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

RISOTTO

RISOTTO NERO AI FRUTTI DI MARE \$ 8.445

Con tinta de calamar y mariscos

RISOTTO SPINACI E FUNGHI  \$ 6.210

Con espinaca, champignones y queso parmesano

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 1.512



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.

GNUDI AL ROQUEFORT

/ \$ 6.100

Gnudi de ricota, tomates secos y salsa de queso azul

MARIDAJE SUGERIDO: Zuccardi Q Tempranillo

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

- | | |
|---|---|
|  | PANZOTTI NERO DI MARE <i>al ragú di gamberi</i> \$ 6.676 |
|  | ASSAGGIO DI PASTA \$ 6.192
<i>3 pastas fatto in casa del giorno</i> |
|  | PASTICCIATA GRATINATA \$ 6.067 |
|  | PAGLIA E Fieno PESTO Y POMODORO ✓ \$ 5.526 |
|  | PAPARDELLE PAVITA E HONGOS \$ 5.841 |
|  | RAVIOLI ALLA BOLOGNESE \$ 5.376 |
|  | GNOCCHI AL POMODORO ✓ \$ 5.273 |
|  | PENNE RIGATE ALLA PUTTANESCA \$ 5.620 |
|  | PENNE RIGATE CON SALSA SICILIANA \$ 5.572 |
|  | SPAGHETTI FRUTTI DI MARE \$ 6.088 |
|  | GNOCCHI AL USO NOSTRO \$ 5.651
<i>Salsa bolognese con albondiguas</i> |
|  | PANZOTTI ZIO GIOACCHINO \$ 6.094
<i>Pasta rellena de pavita con salsa rosa, semillas de hinojo, jamón cocido y champignones</i> |
|  | TAGLIATELLE PRIMAVERA ✓ \$ 5.647
<i>Salteado con aceite de oliva local</i> |
|  | LASAGNA MARCHIGIANA \$ 6.192
<i>Rellena de carne y mozzarella, con salsa bolognese</i> |
|  | LASAGNA DE RICOTA Y ESPINACA CON HONGOS \$ 5.859 |
|  | CANNELLONI DE HUMITA MENDOCINA ✓ \$ 5.960 |
|  | CAPPELLETTI CARUSO \$ 6.035 |
|  | AGNELOTTI DE RICOTA Y ESPINACA A LA CREMA ✓ \$ 5.943 |

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

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 1.512



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.

TROTA RIPIENA

/ \$ 9.800

Trucha primavera con berenjenas y zuchinnis grillados

MARIDAJE SUGERIDO: Alambrado Cabernet Sauvignon

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

LENGUADO ALLA FIORENTINA	\$ 8.754
<i>Grillado sobre láminas de papa, espinaca y parmesano con alioli de azafrán.</i>	
LENGUADO AL LIMONE	\$ 8.518
<i>Con alcaparras y mix de verdes con tomates confitados.</i>	
CONGRIO AL ROQUEFORT	\$ 7.604
MERLUZA A LA ROMANA	\$ 7.589
CONGRIO MARCHIGIANA	\$ 8.803
<i>Al horno con vino blanco y perejil, salsa blanca y pomodoro, acompañado de mariscos y cremoso de papa.</i>	
CAZUELA DE MARISCOS	\$ 8.726
CALAMARES RELLENOS	\$ 8.835
TRUCHA DEL VALLE DE UCO CON SALSA DE ALMENDRAS (ESTACIONAL)	\$ 9.600
<i>Acompañado con bastones de batata y papa pont neuf.</i>	
SALMÓN A LA MEDITERRÁNEA	\$ 10.692
<i>Salmon grillado con ensalada de tomates confitados, rúcula, olivas negras y gremolata de naranja.</i>	
ARROZ CON MARISCOS	\$ 7.943
PAELLA VALENCIANA	\$ 8.888

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 1.512



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.

SCALOPPINE AL MARSALA

/ \$ 7.800

Escalopines al marsala con cremoso de boniato

MARIDAJE SUGERIDO: Alambrado Malbec

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

OJO DE BIFE	\$ 7.926
<i>Marinado con hierbas acompañado de verduras de estación grilladas y salsa criolla</i>	
ARROSTO DI MANZO	\$ 6.977
<i>Ragú de ternera braseada con champignon, verdeo y panceta acompañado de gnocchi a la crema con hierbas y parmesano.</i>	
ASADO DE TIRA	\$ 7.711
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
BIFE DE CHORIZO	\$ 7.926
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
FILET	\$ 7.458
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
LOMO AL ROQUEFORT CON PAPAS NOISETTE	\$ 7.930
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA	\$ 7.872
LOMO ALLA PIZZAIOLA CON CREMA DI PATATE	\$ 7.700
LOMO MARCHIGIANA	\$ 7.694
<i>Bife de lomo grillado con jamón cocido y salsa de champignones acompañado de papas noisette y arvejas.</i>	
CHIVO LAVALLINO A LA PARRILLA CON PAPAS AL ROMERO (ESTACIONAL)	\$ 9.918
MILANESA DE LOMO	\$ 6.061
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
MILANESA DE LOMO A LA NAPOLITANA	\$ 6.465
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
MILANESA DE POLLO CON CREMA DE CHOCLO Y VERDURAS DE ESTACIÓN	\$ 5.878
CUARTO DE POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA CON VERDURAS DE ESTACIÓN	\$ 5.801

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 1.512



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.

TIRAMISÚ AL LIMONE

1 \$ 2.550

Tiramisú de limón y frutillas con curd de frutos rojos

MARIDAJE SUGERIDO: Santa Julia Chenin Dulce

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

TIRAMISÚ	\$ 2.567
ITALIANO	\$ 2.190
<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	\$ 2.098
<i>Budín de pan con salsa de naranja</i>	
SPUMONE AL CIOCCOLATO	\$ 2.223
FLAN CASERO	\$ 2.063
GELATO	\$ 2.213
COPA PRIMAVERA	\$ 2.283
TORTA CROCANTE DI MELA	\$ 2.223
<i>Tarta crocante de manzana con helado.</i>	
BOMBÓN DE CHOCOLATE	\$ 2.315
AFFOGATO	\$ 2.272
<i>Helado de vainilla ahogado en café espresso caliente</i>	
ENSALADA DE FRUTAS	\$ 2.124
DEGUSTAZIONE DI DOLCI E FORMAGGI	\$ 2.907
<i>Para compartir, degustación de quesos y dulces regionales</i>	
PANNA COTTA ALL'ARANCIA	\$ 2.229
PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE	\$ 2.492
<i>Con praliné de frutos secos y crema chantilly</i>	
PERAS AL MALBEC	\$ 2.315

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 1.512

