

## 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.

### FUNGI AUTUNNALE

\$ 8.950

*Champignones mendocinos rellenos gratinados con verdeo, jamón, parmesano y crema.*

**RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN**

### ANTIPASTO MARCHIGIANA..... \$ 13.840

*Calamar al limón, vitello tonnato, soppressata, provolone, rabas, aceitunas rellenas, mortadela italiana y jamón crudo*

### VITELLO TONNATO..... \$ 7.220

*Láminas de carne de ternera con salsa a base de mayonesa, atún, anchoas y alcaparras*

### PROVOLONE ALLA GRIGLIA CON TOMATE ORGÁNICO ✓..... \$ 8.650

### MOZZARELLA CROCANTE ✓..... \$ 9.040

### OLIVE ALL' ASCOLANA..... \$ 7.110

*Aceitunas de Coquimbito rellenas fritas*

### CALAMARI AL LIMONE..... \$ 9.090

### RABAS..... \$ 12.940

*Para compartir, acompañadas con salsa tártara*

### GAMBIERI ETNA..... \$ 12.050

*Langostinos y dados de papa en salsa ligeramente picante*

### TAGLIERE..... \$ 14.080

*Tabla de quesos y embutidos regionales*

### CAPRESE ✓..... \$ 7.540

*Bocconcini, rodajas de tomate orgánico, tomates cherry confitados y albahaca del este mendocino*

### CRÊPES DE ESPINACA O ACELGA ✓..... \$ 8.800

### CAPELLETTI IN BRODO..... \$ 7.100

### FRITTO MISTO..... \$ 7.430

*Fritto Misto de verduras con salsa arrabiata*

## 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.

### INSALATA SICILIANA

\$ 10.040

*Mix de hojas verdes, queso de cabra, gajos de naranja y pomelo, y dressing de limoneta balsámica.*

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

### HUARPE ✓ ..... \$ 9.540

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

### CAMPIGNA ✓ ..... \$ 9.990

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

### CAESAR ..... \$ 9.950

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

### ITALIANA ..... \$ 11.690

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

### ARROSTO VEGETARIANO ..... \$ 10.000

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

## RISOTTO

### RISOTTO NERO AL FRUTTI DI MARE ..... \$ 18.430

*Con tinta de calamar y mariscos.*

### RISOTTO DI ZUCCA ✓ ..... \$ 13.550

*De zapallo, champignones, nueces y queso azul.*

# 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.

## TORTELLI MANTOVANO

\$ 13.340

*Pasta rellena de zapallo calabaza y queso parmesano en crema de hierbas.*

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|    | <b>PANZOTTI NERO DI MARE</b> <i>al ragù di gamberi</i> .....                                   | \$ 14.570 |
|    | <b>ASSAGIO DI PASTA</b> .....  | \$ 13.520 |
|   | <i>3 pastas fatto in casa del giorno</i>   |           |
|    | <b>PASTICCIATA GRATINATA</b> .....   | \$ 13.180 |
|    | <b>PAGLIA E FIENO PESTO Y POMODORO</b> ✓.....  | \$ 12.060 |
|   | <b>PAPARDELLE PAVITA E HONGOS</b> .....  | \$ 12.970 |
|  | <b>RAVIOLI ALLA BOLOGNESE</b> .....  | \$ 11.730 |
|  | <b>GNOCCHI AL POMODORO</b> ✓.....  | \$ 11.510 |
|  | <b>PENNE RIGATE ALLA PUTTANESCA</b> .....  | \$ 12.270 |
|  | <b>PENNE RIGATE CON SALSA SICILIANA</b> .....  | \$ 12.080 |
|  | <b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b> .....  | \$ 13.180 |
|  | <b>GNOCCHI AL USO NOSTRO</b> .....   | \$ 12.080 |
|   | <i>Salsa bolognese con albondiguitas</i>   |           |
|  | <b>PANZOTTI ZIO GIOACCHINO</b> .....   | \$ 13.530 |
|   | <i>Pasta rellena de pavita con salsa rosa, semillas de hinojo, jamón cocido y champignones</i> |           |
|  | <b>TAGLIATELLE PRIMAVERA</b> ✓.....  | \$ 12.320 |
|   | <i>Salteado con aceite de oliva y tomates mendocinos orgánicos</i>                             |           |
|  | <b>LASAGNA MARCHIGIANA</b> .....   | \$ 13.750 |
|   | <i>Rellena de carne y mozzarella, con salsa bolognese</i>                                      |           |
|  | <b>LASAGNA DE RICOTA Y ESPINACA CON HONGOS</b> .....   | \$ 12.790 |
|  | <b>CANNELLONI DE HUMITA MENDOCINA</b> ✓.....   | \$ 13.010 |
|  | <b>CAPPELLETI CARUSO</b> .....   | \$ 13.170 |
|  | <b>AGNELOTTI DE RICOTA Y ESPINACA A LA CREMA</b> ✓.....  | \$ 12.970 |

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

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 3.300



## 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.

### ABADEJO ALL´ ARANCIA

*Abadejo a la naranja con verduras de estación.*

**\$ 21.040**

**RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN**

### LENGUADO ALLA FIORENTINA..... \$ 19.100

*Grillado sobre láminas de papa, espinaca y parmesano con alioli de azafrán.*

### LENGUADO AL LIMONE..... \$ 18.590

*Con alcaparras y mix de verdes con tomates confitados.*

### CONGRIO AL ROQUEFORT..... \$ 20.580

### MERLUZA A LA ROMANA..... \$ 16.560

### CONGRIO MARCHIGIANA..... \$ 23.050

*Al horno con vino blanco y perejil, salsa blanca y pomodoro, acompañado de mariscos y cremoso de papa*

### CAZUELA DE MARISCOS..... \$ 18.280

### CALAMARES RELLENOS..... \$ 15.890

### TRUCHA DEL VALLE DE UCO CON SALSA DE ALMENDRAS (ESTACIONAL)..... \$ 20.950

*Acompañado con bastones de batata y papa pont neuf.*

### SALMÓN A LA MEDITERRÁNEA..... \$ 28.000

*Salmón grillado con ensalada de tomates confitados, rúcula, olivas negras y gremolata a la naranja.*

### ARROZ CON MARISCOS..... \$ 16.650

### PAELLA VALENCIANA..... \$ 18.620

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE **\$ 3.300**



# 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 AL MALBEC MENDOCINO

\$ 17.880

*Lomo con salsa de vino malbec de la provincia de Mendoza, con batatas al horno*

**RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN**

**OJO DE BIFE**..... \$ 19.710

*Marinado con hierbas acompañado de verduras de estación grilladas y salsa criolla*

**ARROSTO DI MANZO**..... \$ 15.490

*Ragú de ternera braseada con champignon, verdeo y panceta acompañado de gnocchi a la crema con hierbas y parmesano.*

**ASADO DE TIRA**..... \$ 17.130

*Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta*

**BIFE DE CHORIZO**..... \$ 18.310

*Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta*

**FILET**..... \$ 16.560

*Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta*

**LOMO AL ROQUEFORT CON PAPAS NOISETTE**..... \$ 17.600

**LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA**..... \$ 17.050

**LOMO ALLA PIZZAIOLA CON CREMA DI PATATE**..... \$ 17.100

**LOMO MARCHIGIANA**..... \$ 17.090

*Bife de lomo grillado con jamón cocido y salsa de champignones acompañado de papas noisette y arvejas.*

**CHIVO LAVALLINO A LA PARRILLA CON PAPAS AL ROMERO (ESTACIONAL)**..... \$ 24.660

**MILANESA DE LOMO**..... \$ 13.460

*Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta*

**MILANESA DE LOMO A LA NAPOLITANA**..... \$ 14.360

*Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta*

**MILANESA DE POLLO CON CREMA DE CHOCLO Y VERDURAS DE ESTACIÓN**..... \$ 13.050

**CUARTO DE POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA CON VERDURAS DE ESTACIÓN**..... \$ 12.880

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 3.300



## 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.

### MELA AL FORNO DEL NONNO CICCIO

\$ 5.230

*Manzana asada sobre crema montada de vainilla.*

**RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN**

**TIRAMISÚ**..... \$ 5.860

**ITALIANO**..... \$ 4.850

*Postre tradicional italiano con una base de bizcochuelo embebido en mistela con una capa de crema pastelera terminado con crema chantilly y charlotte*

**BUDINO DI PANE**..... \$ 4.580

*Burdin de pan con salsa de naranja*

**SPUMONE AL CIOCCOLATO**..... \$ 4.850

**FLAN CASERO**..... \$ 5.050

**GELATO**..... \$ 3.960

**COPA PRIMAVERA**..... \$ 4.980

**TORTA CROCANTE DI MELA**..... \$ 4.960

*Tarta crocante de manzana con helado.*

**BOMBÓN DE CHOCOLATE**..... \$ 5.050

**AFFOGATO**..... \$ 4.960

*Helado de vainilla ahogado en café espresso caliente*

**ENSALADA DE FRUTAS**..... \$ 4.640

**DEGUSTAZIONE DI DOLCI E FORMAGGI**..... \$ 6.350

*Para compartir, degustación de quesos y dulces regionales*

**PANNA COTTA ALL'ARANCIA**..... \$ 4.860

**PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE**..... \$ 4.640

*Con praliné de frutos secos y crema chantilly*

**PERAS AL MALBEC**..... \$ 5.050

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 3.300

