

## 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.

### PARMIGIANA DI MELANZANE

*Lasagna de berenjenas y salsa fileto.*

\$ 12.000

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

### ANTIPASTO MARCHIGIANA..... \$ 16.740

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

### VITELLO TONNATO..... \$ 9.530

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

### PROVOLONE ALLA GRIGLIA CON TOMATE ORGÁNICO ✓..... \$ 10.470

### MOZZARELLA CROCANTE ✓..... \$ 11.430

### OLIVE ALL' ASCOLANA..... \$ 8.600

*Aceitunas de Coquimbito rellenas fritas*

### CALAMARI AL LIMONE..... \$ 11.000

### RABAS..... \$ 16.360

*Para compartir, acompañadas con salsa tártara*

### GAMBIERI ETNA..... \$ 14.590

*Langostinos y dados de papa en salsa ligeramente picante*

### TAGLIERE..... \$ 18.590

*Tabla de quesos y embutidos regionales*

### CAPRESE ✓..... \$ 9.120

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

### CRÊPES DE ESPINACA O ACELGA ✓..... \$ 10.650

### CAPPELETTI IN BRODO..... \$ 7.810

### FRITTO MISTO..... \$ 8.990

*Fritto Misto de verduras con salsa arrabiata*

### SOPA MINESTRONE..... \$ 7.900

## 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.

### ARROSTO VEGETARIANO

\$ 11.750

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

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

**HUARPE** ✓ ..... \$ 10.220

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

**CAMPIGNA** ✓ ..... \$ 10.700

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

**CAESAR** ..... \$ 10.660

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

**ITALIANA** ..... \$ 12.530

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

## RISOTTO

**RISOTTO NERO AL FRUTTI DI MARE** ..... \$ 21.290

*Con tinta de calamar y mariscos.*

**RISOTTO DI ZUCCA** ✓ ..... \$ 15.650

*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.

## MALFATTI ROSSA

*Malfatti de remolacha al roquefort.*

\$ 16.870

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

	<b>PANZOTTI NERO DI MARE</b> <i>al ragù di gamberi</i> .....	\$ 18.440
	<b>ASSAGIO DI PASTA</b> .....	\$ 17.110
	<i>3 pastas fatto in casa del giorno</i>	
	<b>PASTICCIATA GRATINATA</b> .....	\$ 16.680
	<b>PAGLIA E FIENO PESTO Y POMODORO</b> ✓.....	\$ 15.260
	<b>PAPARDELLE PAVITA E HONGOS</b> .....	\$ 16.410
	<b>RAVIOLI ALLA BOLOGNESE</b> .....	\$ 14.840
	<b>GNOCCHI AL POMODORO</b> ✓.....	\$ 14.560
	<b>PENNE RIGATE ALLA PUTTANESCA</b> .....	\$ 15.520
	<b>PENNE RIGATE CON SALSA SICILIANA</b> .....	\$ 15.280
	<b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b> .....	\$ 16.680
	<b>GNOCCHI AL USO NOSTRO</b> .....	\$ 15.280
	<i>Salsa bolognesa con albondiguitas</i>	
	<b>PANZOTTI ZIO GIOACCHINO</b> .....	\$ 17.120
	<i>Pasta rellena de pavita con salsa rosa, semillas de hinojo, jamón cocido y champignones</i>	
	<b>TAGLIATELLE PRIMAVERA</b> ✓.....	\$ 15.590
	<i>Salteado con aceite de oliva y tomates mendocinos orgánicos</i>	
	<b>LASAGNA MARCHIGIANA</b> .....	\$ 17.390
	<i>Rellena de carne y mozzarella, con salsa bolognesa</i>	
	<b>LASAGNA DE RICOTA Y ESPINACA CON HONGOS</b> .....	\$ 16.180
	<b>CANNELLONI DE HUMITA MENDOCINA</b> ✓.....	\$ 16.460
	<b>CAPPELLETTI CARUSO</b> .....	\$ 16.670
	<b>AGNOLOTTI DE RICOTA Y ESPINACA A LA CREMA</b> ✓.....	\$ 16.410

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

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 4.100



## 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 AL FUNGHI

**\$ 24.300**

*Abadejo grillé con crema de champignones, puerro y ragú de vegetales de estación.*

**RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN**

**LENGUADO ALLA FIORENTINA..... \$ 22.690**

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

**LENGUADO AL LIMONE..... \$ 22.090**

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

**CONGRIO AL ROQUEFORT..... \$ 24.450**

**MERLUZA A LA ROMANA..... \$ 20.040**

**CONGRIO MARCHIGIANA..... \$ 27.380**

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

**CAZUELA DE MARISCOS..... \$ 21.710**

**CALAMARES RELLENOS..... \$ 19.230**

**TRUCHA DEL VALLE DE UCO CON SALSA DE ALMENDRAS (ESTACIONAL)..... \$ 23.760**

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

**SALMÓN A LA MEDITERRÁNEA..... \$ 33.260**

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

**ARROZ CON MARISCOS..... \$ 19.780**

**PAELLA VALENCIANA..... \$ 22.120**

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 4.100



# 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.

<p><b>OSSOBUCO AL MALBEC MENDOCINO</b> <i>Osobuco al malbec y cremoso de polenta.</i></p>	<p><b>\$ 21.640</b></p>		<p><b>RECOMENDADO DE ESTACIÓN</b></p>
---	-------------------------	--	---

<p><b>OJO DE BIFE</b>..... <i>Marinado con hierbas acompañado de verduras de estación grilladas y salsa criolla</i></p>	<p><b>\$ 24.940</b></p>
<p><b>ARROSTO DI MANZO</b>..... <i>Ragú de ternera braseada con champignon, verdeo y panceta acompañado de gnocchi a la crema con hierbas y parmesano.</i></p>	<p><b>\$ 18.740</b></p>
<p><b>ASADO DE TIRA</b>..... <i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i></p>	<p><b>\$ 20.720</b></p>
<p><b>BIFE DE CHORIZO</b>..... <i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i></p>	<p><b>\$ 22.150</b></p>
<p><b>FILET</b>..... <i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i></p>	<p><b>\$ 20.040</b></p>
<p><b>LOMO AL ROQUEFORT CON PAPAS NOISETTE</b>.....</p>	<p><b>\$ 21.300</b></p>
<p><b>LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA</b>.....</p>	<p><b>\$ 21.570</b></p>
<p><b>LOMO ALLA PIZZAIOLA CON CREMA DI PATATE</b>.....</p>	<p><b>\$ 20.690</b></p>
<p><b>LOMO MARCHIGIANA</b>..... <i>Bife de lomo grillado con jamón cocido y salsa de champignones acompañado de papas noisette y arvejas.</i></p>	<p><b>\$ 20.680</b></p>
<p><b>CHIVO LAVALLINO A LA PARRILLA CON PAPAS AL ROMERO (ESTACIONAL)</b>.....</p>	<p><b>\$ 29.840</b></p>
<p><b>MILANESA DE LOMO</b>..... <i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i></p>	<p><b>\$ 17.380</b></p>
<p><b>MILANESA DE LOMO A LA NAPOLITANA</b>..... <i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i></p>	<p><b>\$ 18.510</b></p>
<p><b>MILANESA DE POLLO CON CREMA DE CHOCLO Y VERDURAS DE ESTACIÓN</b>.....</p>	<p><b>\$ 15.800</b></p>
<p><b>CUARTO DE POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA CON VERDURAS DE ESTACIÓN</b>.....</p>	<p><b>\$ 15.590</b></p>

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 4.100



## 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.

### TORTA CAPRESE

*Torta de chocolate y almendras originaria de la Isla de Capri.*

\$ 6.380

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

**TIRAMISÚ**..... \$ 7.100

**ITALIANO**..... \$ 5.870

*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**..... \$ 5.540

*Burdin de pan con salsa de naranja*

**SPUMONE AL CIOCCOLATO**..... \$ 5.870

**FLAN CASERO**..... \$ 6.390

**GELATO**..... \$ 4.800

**COPA PRIMAVERA**..... \$ 6.030

**TORTA CROCANTE DI MELA**..... \$ 6.010

*Tarta crocante de manzana con helado.*

**BOMBÓN DE CHOCOLATE**..... \$ 7.230

**AFFOGATO**..... \$ 6.010

*Helado de vainilla ahogado en café espresso caliente*

**ENSALADA DE FRUTAS**..... \$ 5.610

**DEGUSTAZIONE DI DOLCI E FORMAGGI**..... \$ 7.690

*Para compartir, degustación de quesos y dulces regionales*

**PANNA COTTA ALL'ARANCIA**..... \$ 5.890

**PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE**..... \$ 6.120

*Con praliné de frutos secos y crema chantilly*

**PERAS AL MALBEC**..... \$ 6.390

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 4.100

