

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.

\$ 13.800

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

ANTIPASTO MARCHIGIANA..... \$ 19.250

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

VITELLO TONNATO..... \$ 10.950

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

PROVOLONE ALLA GRIGLIA CON TOMATE ORGÁNICO ✓..... \$ 12.050

MOZZARELLA CROCANTE ✓..... \$ 13.150

OLIVE ALL' ASCOLANA..... \$ 9.900

Aceitunas de Coquimbito rellenas fritas

CALAMARI AL LIMONE..... \$ 12.650

RABAS..... \$ 18.800

Para compartir, acompañadas con salsa tártara

GAMBIERI ETNA..... \$ 16.800

Langostinos y dados de papa en salsa ligeramente picante

TAGLIERE..... \$ 21.400

Tabla de quesos y embutidos regionales

CAPRESE ✓..... \$ 10.500

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

CRÊPES DE ESPINACA O ACELGA ✓..... \$ 12.250

CAPPELLETTI IN BRODO..... \$ 9.000

FRITTO MISTO..... \$ 10.350

Fritto Misto de verduras con salsa arrabiata

SOPA MINISTRONE..... \$ 9.100

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

\$ 13.500

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

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

HUARPE ✓ \$ 11.750

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

CAMPIGNA ✓ \$ 12.300

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

CAESAR \$ 12.250

Mix de verdes, pollo, parmesano y aderezo caesar

ITALIANA \$ 14.400

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

RISOTTO

RISOTTO NERO AL FRUTTI DI MARE \$ 24.500

Con tinta de calamar y mariscos.

RISOTTO DI ZUCCA ✓ \$ 18.000

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.

\$ 19.400

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

	PANZOTTI NERO DI MARE <i>al ragù di gamberi</i>	\$ 21.200
	ASSAGIO DI PASTA	\$ 19.700
	<i>3 pastas fatto in casa del giorno</i>	
	PASTICCIATA GRATINATA	\$ 19.200
	PAGLIA E FIENO PESTO Y POMODORO ✓.....	\$ 17.550
	PAPARDELLE PAVITA E HONGOS	\$ 18.850
	RAVIOLI ALLA BOLOGNESE	\$ 17.050
	GNOCCHI AL POMODORO ✓.....	\$ 16.750
	PENNE RIGATE ALLA PUTTANESCA	\$ 17.850
	PENNE RIGATE CON SALSA SICILIANA	\$ 17.550
	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	\$ 19.200
	GNOCCHI AL USO NOSTRO	\$ 17.550
	<i>Salsa bolognesa con albondiguitas</i>	
	PANZOTTI ZIO GIOACCHINO	\$ 19.700
	<i>Pasta rellena de pavita con salsa rosa, semillas de hinojo, jamón cocido y champignones</i>	
	TAGLIATELLE PRIMAVERA ✓.....	\$ 17.950
	<i>Salteado con aceite de oliva y tomates mendocinos orgánicos</i>	
	LASAGNA MARCHIGIANA	\$ 20.000
	<i>Rellena de carne y mozzarella, con salsa bolognesa</i>	
	LASAGNA DE RICOTA Y ESPINACA CON HONGOS	\$ 18.600
	CANNELLONI DE HUMITA MENDOCINA ✓.....	\$ 18.950
	CAPPELLETTI CARUSO	\$ 19.150
	AGNOLOTTI DE RICOTA Y ESPINACA A LA CREMA ✓.....	\$ 18.850

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

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 4.700



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

\$ 27.950

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

**RECOMENDADO
DE ESTACIÓN**

LENGUADO ALLA FIORENTINA..... \$ 26.100

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

LENGUADO AL LIMONE..... \$ 25.400

Con alcaparras y mix de verdes con tomates confitados.

CONGRIO AL ROQUEFORT..... \$ 28.100

MERLUZA A LA ROMANA..... \$ 23.050

CONGRIO MARCHIGIANA..... \$ 31.500

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

CAZUELA DE MARISCOS..... \$ 24.950

CALAMARES RELLENOS..... \$ 22.100

TRUCHA DEL VALLE DE UCO CON SALSA DE ALMENDRAS (ESTACIONAL)..... \$ 27.300

Acompañado con bastones de batata y papa pont neuf.

SALMÓN A LA MEDITERRÁNEA..... \$ 38.250

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

ARROZ CON MARISCOS..... \$ 22.750

PAELLA VALENCIANA..... \$ 25.450

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 4.700



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>OSSOBUCO AL MALBEC MENDOCINO <i>Osobuco al malbec y cremoso de polenta.</i></p>	<p>\$ 24.900</p>		<p>RECOMENDADO DE ESTACIÓN</p>
---	-------------------------	--	---

OJO DE BIFE	\$ 28.700
<i>Marinado con hierbas acompañado de verduras de estación grilladas y salsa criolla</i>	
ARROSTO DI MANZO	\$ 21.550
<i>Ragú de ternera braseada con champignon, verdeo y panceta acompañado de gnocchi a la crema con hierbas y parmesano.</i>	
ASADO DE TIRA	\$ 23.850
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
BIFE DE CHORIZO	\$ 25.450
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
FILET	\$ 23.050
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
LOMO AL ROQUEFORT CON PAPAS NOISETTE	\$ 24.500
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA	\$ 24.800
LOMO ALLA PIZZAIOLA CON CREMA DI PATATE	\$ 23.800
LOMO MARCHIGIANA	\$ 23.800
<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)	\$ 34.300
MILANESA DE LOMO	\$ 20.000
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
MILANESA DE LOMO A LA NAPOLITANA	\$ 21.300
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
MILANESA DE POLLO CON CREMA DE CHOCLO Y VERDURAS DE ESTACIÓN	\$ 18.150
CUARTO DE POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA CON VERDURAS DE ESTACIÓN	\$ 17.950

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE **\$ 4.700**



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.

\$ 7.350

**RECOMENDADO
DE ESTACIÓN**

TIRAMISÚ..... \$ 8.150

ITALIANO..... \$ 6.750

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..... \$ 6.350

Burdin de pan con salsa de naranja

SPUMONE AL CIOCCOLATO..... \$ 6.750

FLAN CASERO..... \$ 7.350

GELATO..... \$ 5.500

COPA PRIMAVERA..... \$ 6.950

TORTA CROCANTE DI MELA..... \$ 6.900

Tarta crocante de manzana con helado.

BOMBÓN DE CHOCOLATE..... \$ 8.300

AFFOGATO..... \$ 6.900

Helado de vainilla ahogado en café espresso caliente

ENSALADA DE FRUTAS..... \$ 6.450

DEGUSTAZIONE DI DOLCI E FORMAGGI..... \$ 8.850

Para compartir, degustación de quesos y dulces regionales

PANNA COTTA ALL'ARANCIA..... \$ 6.750

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE..... \$ 7.050

Con praliné de frutos secos y crema chantilly

PERAS AL MALBEC..... \$ 7.350

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 4.700

