

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.

BURRATA CAPRESE

Burrata, tomates mendocinos orgánicos, albahaca fresca, tomates secos, aceite de oliva y reducción de aceto balsámico.

\$ 16.900

**RECOMENDADO
DE ESTACIÓN**

ANTIPASTO MARCHIGIANA..... \$ 21.200

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

VITELLO TONNATO..... \$ 12.100

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

PROVOLONE ALLA GRIGLIA CON TOMATE ORGÁNICO ✓..... \$ 13.300

MOZZARELLA CROCANTE ✓..... \$ 14.500

OLIVE ALL' ASCOLANA..... \$ 10.900

Aceitunas de Coquimbito rellenas fritas

CALAMARI AL LIMONE..... \$ 13.950

RABAS..... \$ 20.750

Para compartir, acompañadas con salsa tártara

GAMBERI ETNA..... \$ 18.550

Langostinos y dados de papa en salsa ligeramente picante

TAGLIERE..... \$ 23.550

Tabla de quesos y embutidos regionales

CRÊPES DE ESPINACA O ACELGA ✓..... \$ 13.500

FRITTO MISTO..... \$ 11.400

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.

UN'ESTATE MENDOCINA

\$ 14.200

Mix de verdes, tomates cherry, stracciatella, durazno grillado, crutones y reducción de aceto.

**RECOMENDADO
DE ESTACIÓN**

HUARPE ✓ \$ 12.950

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

CAMPIGNA ✓ \$ 13.550

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

CAESAR \$ 13.500

Mix de verdes, pollo, parmesano y aderezo caesar

ITALIANA \$ 15.850

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

ARROSTO VEGETARIANO ✓ \$ 15.550

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

RISOTTO

RISOTTO AL LIMONE \$ 19.850

Risotto con zucchini, limón y provolone.

RISOTTO BIANCO DI MARE \$ 27.050

Risotto blanco con mariscos.

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.

PAGLIA ESTIVALE

\$ 19.800

Paglia de espinaca, variedad de tomates mendocinos, albahaca fresca y nueces.

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

	PANZOTTI NERO DI MARE <i>al ragù di gamberi</i>	\$ 23.350
	ASSAGIO DI PASTA	\$ 21.750
	<i>3 pastas fatto in casa del giorno</i>	
	PASTICCIATA GRATINATA	\$ 21.150
	PAGLIA E FIENO PESTO E POMODORO ✓.....	\$ 19.350
	PAPARDELLE PAVITA E HONGOS	\$ 20.800
	RAVIOLI ALLA BOLOGNESE	\$ 18.800
	GNOCCHI AL POMODORO ✓.....	\$ 18.500
	PENNE RIGATE ALLA PUTTANESCA	\$ 19.700
	PENNE RIGATE CON SALSA SICILIANA	\$ 19.350
	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	\$ 21.150
	GNOCCHI AL USO NOSTRO	\$ 19.350
	<i>Salsa bolognese con albondiguitas</i>	
	PANZOTTI ZIO GIOACCHINO	\$ 21.750
	<i>Pasta rellena de pavita con salsa rosa, semillas de hinojo, jamón cocido y champignones</i>	
	TAGLIATELLE PRIMAVERA ✓.....	\$ 19.800
	<i>Salteado con aceite de oliva y tomates mendocinos orgánicos</i>	
	LASAGNA MARCHIGIANA	\$ 22.050
	<i>Rellena de carne y mozzarella, con salsa bolognese</i>	
	LASAGNA DE RICOTA Y ESPINACA CON HONGOS	\$ 20.550
	CANNELLONI DE HUMITA MENDOCINA ✓.....	\$ 20.900
	CAPPELLETTI CARUSO	\$ 21.100
	AGNOLOTTI DE RICOTA Y ESPINACA A LA CREMA ✓.....	\$ 20.800

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

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 5.200



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 ZAFFERANO E PISTACCHIO

\$ 32.500

Trucha mendocina con crema de azafrán y pistachos acompañada con boniato frito.

**RECOMENDADO
DE ESTACIÓN**

LENGUADO ALLA FIORENTINA	\$ 28.750
<i>Grillado sobre láminas de papa, espinaca y parmesano con alioli de azafrán.</i>	
LENGUADO AL LIMONE	\$ 28.000
<i>Con alcaparras y mix de verdes con tomates confitados.</i>	
CONGRIO AL ROQUEFORT	\$ 31.000
MERLUZA ALLA ROMANA	\$ 25.400
CONGRIO MARCHIGIANA	\$ 34.750
<i>Al horno con vino blanco y perejil, salsa blanca y pomodoro, acompañado de mariscos y cremoso de papa</i>	
CAZUELA DE MARISCOS	\$ 27.500
CALAMARI RIPIENI	\$ 24.350
TRUCHA DEL VALLE DE UCO CON SALSA DE ALMENDRAS (ESTACIONAL)	\$ 30.100
<i>Acompañado con bastones de batata y papa pont neuf.</i>	
SALMÓN A LA MEDITERRÁNEA	\$ 42.150
<i>Salmón grillado con ensalada de tomates confitados, rúcula, olivas negras y gremolata a la naranja.</i>	
ARROZ CON MARISCOS	\$ 25.100
PAELLA VALENCIANA	\$ 28.050

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 5.200



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.

BISTECCA ALLA FIORENTINA

\$ 29.500

T- Bone, kale salteado, papas cuña, tomates orgánicos y albahaca.

**RECOMENDADO
DE ESTACIÓN**

OJO DE BIFE..... \$ 30.150

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

ARROSTO DI MANZO..... \$ 23.800

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

ASADO DE TIRA..... \$ 26.300

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

BIFE DE CHORIZO..... \$ 28.050

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

FILET..... \$ 25.400

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

LOMO AL ROQUEFORT CON PAPAS NOISETTE..... \$ 27.050

LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA..... \$ 27.350

LOMO ALLA PIZZAIOLA CON CREMA DI PATATE..... \$ 26.250

LOMO MARCHIGIANA..... \$ 26.250

*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)..... \$ 37.800

MILANESA DE LOMO..... \$ 22.050

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

MILANESA DE LOMO A LA NAPOLITANA..... \$ 23.450

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

MILANESA DE POLLO CON CREMA DE CHOCLO Y VERDURAS DE ESTACIÓN..... \$ 20.000

CUARTO DE POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA CON VERDURAS DE ESTACIÓN..... \$ 19.800

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.

<p>PIACERE ESTIVO <i>Durazno grillado, crema chantilly, helado de mascarpone y praliné de frutos secos.</i></p>	<p>\$ 8.100</p>	<p>RECOMENDADO DE ESTACIÓN</p>
--	------------------------	---------------------------------------

TIRAMISÚ	\$ 9.000
ITALIANO	\$ 7.450
<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	\$ 7.000
<i>Burdin de pan con salsa de naranja</i>	
SPUMONE AL CIOCCOLATO	\$ 7.450
FLAN CASERO	\$ 8.100
GELATO	\$ 6.100
COPA PRIMAVERA	\$ 7.650
TORTA CROCANTE DI MELA	\$ 7.600
<i>Tarta crocante de manzana con helado.</i>	
BOMBÓN DE CHOCOLATE	\$ 9.150
AFFOGATO	\$ 7.600
<i>Helado de vainilla ahogado en café espresso caliente</i>	
ENSALADA DE FRUTAS	\$ 7.100
DEGUSTAZIONE DI DOLCI E FORMAGGI	\$ 9.750
<i>Para compartir, degustación de quesos y dulces regionales</i>	
PANNA COTTA ALL'ARANCIA	\$ 7.450
PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE	\$ 7.750
<i>Con praliné de frutos secos y crema chantilly</i>	
PERAS AL MALBEC	\$ 8.100

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 5.200

