

PASTAS ITALIANAS

Nuestra cocina de pastas combina tradición italiana y una mirada propia. Pasta seca importada de Italia, pastas rellenas amasadas a mano y salsas elaboradas con tomate italiano.

DE LA ABUELA

Pasta seca italiana spaghetti o penne rigate, con salsa pomodoro, hongos, pesto o rosa

Valor de la experiencia **\$ 20.000**

RAGU DEL ABUELO

Pasta seca italiana spaghetti o penne rigate, acompañado con salsa ragu (alla bolognese)

Valor de la experiencia **\$ 24.000**

SPAGHETTI

Pasta seca italiana larga, delgada y cilíndrica, con salsa crema de pollo y hongos locales

Valor de la experiencia **\$ 24.000**

PENNE RIGATE

Pasta seca italiana corta, hueca y estriada, queso azul, con salsa de parmesano y pimienta

Valor de la experiencia **\$ 24.000**

GNOCCHI RIPIENI

Pasta fresca ñoquis rellenos, mozzarella y jamon, acompañado con salsa de pomodoro

Valor de la experiencia **\$ 24.000**

DOPPIO

Pasta fresca ravioli relleno ricota y verdura, acompañado con salsa de pomodoro y pesto

Valor de la experiencia **\$ 26.000**

AGNELOTTI

Pasta fresca relleno cabutia, mozzarella y almendras, con salsa crema de hongos locales

Valor de la experiencia **\$ 26.000**

SORRENTINO

Pasta fresca relleno jamon y mozzarella, acompañado con salsa de pomodoro y crema

Valor de la experiencia **\$ 26.000**

PANZOTTI

Pasta fresca relleno pollo coccion al disco, acompañado con salsa crema de curcuma

Valor de la experiencia **\$ 26.000**

RAVIOLI

Pasta fresca relleno carne cocción brasas, acompañado con salsa pomodoro y chimichurri

Valor de la experiencia **\$ 28.000**

FURIOSA

Pasta seca italiana spaghetti o penne rigate, salsa pomodoro, burrata, tomates y pesto

Valor de la experiencia **\$ 28.000**

INTENSA

Pasta seca italiana spaghetti o penne rigate, salsa pomodoro, anchoas, aceitunas y guindilla

Valor de la experiencia **\$ 28.000**

AUTENTICA

Pasta seca italiana spaghetti o penne rigate, salsa de mejillones y langostinos (allo scoglio)

Valor de la experiencia **\$ 28.000**

STEAKHOUSE

BANDERITA

Asado tira de ternera, acompañado con guarnicion, chimichurri, elaboración fuego directo a la parrilla

Una persona **\$ 30.000** Dos persona **\$ 45.000**

A LA PIZZA

Matambrito de cerdo, acompañado con guarnicion, chimichurri, elaboración fuego directo a la parrilla

Una persona **\$ 30.000** Dos persona **\$ 45.000**

RIBS BBQ

Ribs pechito de cerdo, acompañado con guarnicion,, elaboración fuego indirecto a las brasas ahumador

Una persona **\$ 35.000** Dos persona **\$ 50.000**

VACIO

Medialuna, punta o cima, acompañado con guarnicion, elaboración fuego indirecto a las brasas ahumador

Una persona **\$ 35.000** Dos persona **\$ 50.000**

ENTRAÑA

Entraña de ternera, acompañado con guarnicion, chimichurri, elaboración fuego directo a la parrilla

Una persona **\$ 40.000** Dos persona **\$ 60.000**

RIBEYE

Ceja y ojo de bife. acompañado con guarnición, corte transversal, elaboración fuego directo al hierro

Valor de la experiencia **\$ 60.000**

PARRILLADA

Nuestras carnes de ternera, cerdo o novillo, fuegos y brasas, acompañado de guarnicion

Para dos personas **\$ 60.000**

GUARNICIONES

Ensalada lechuga, tomate y cebolla - Papas fritas
Ensalada rucula y parmesano - Batatas fritas

Unica presentación **\$ 15.000**

PIZZAS NAPOLETANAS

MARGHERITA

Queso mozzarella, salsa de tomate italiano, queso parmesano, albahaca y alioli de albahaca

\$ 26.000

PROVOLA

Queso mozzarella, queso provola ahumada, ciboulette, cebolla crispy y panceta laminas

\$ 28.000

NON MARINARA

Salsa de tomate italiano, anchoas, tomates, oregano, aceitunas negras y alioli fresco ajo

\$ 28.000

AZZURRA

Queso mozzarella, salsa de tomate italiano, queso azul, bondiola, albahaca y alioli albahaca

\$ 28.000

ABRUZZO

Queso mozzarella, salsa de tomate italiano, jamon cocido, morrones y aceitunas verdes

\$ 28.000

PISTACCHIO

Queso mozzarella, mortadela pistacchio, alioli de miel, pistachio y queso stracciatella

\$ 32.000

BROOKLYN

Queso mozzarella, salsa de tomate italiano, provoleta, oregano, pepperoni, y salsa tabasco

\$ 28.000

BURRATA

Queso mozzarella, salsa de tomate italiano, bondiola, rucula, albahaca, tomates y burrata

\$ 34.000

BURGERS

CHEESE BURGER

Doble carne smash, cheddar, papas fritas y salsas mayonesa, ketchup, bbq o mil islas

\$ 18.000

ONION BURGER

Doble carne smash, cheddar, bacon, cebolla caramelizada, papas fritas y salsa mil islas

\$ 22.000

BACON BURGER

Doble carne smash, cheddar, bacon, papas fritas, y salsas clásicas o mil islas

\$ 20.000

RELISH BURGER

Doble carne smash, cheddar, bacon, pepinillos, papas fritas y salsa mil islas

\$ 22.000

EGG BURGER

Doble carne smash, cheddar, bacon, huevo, papas fritas, y salsas clásicas o mis islas

\$ 22.000

STEAK BURGER

Doble carne smash, cheddar, bacon, lechuga, tomate, cebolla, papas fritas y salsas clásicas

\$ 22.000

MILANESAS

MILANESA

Milanesas de peceto o suprema de pollo, acompañada de papas fritas o ensalada

\$ 26.000

MILA SPAGHETTI

Pasta seca spaghetti, milanesa de peceto, con salsa pomodoro, pesto, hongos o rosa

\$ 28.000

MILA NAPO

milanesa napolitana suprema de pollo, acompañada de papas fritas o ensalada

\$ 28.000

MILA PASTA

Pasta seca rigate, milanesa suprema de pollo, con salsa pomodoro, pesto, hongos o rosa

\$ 28.000

ESPECIALIDADES

AVOCADOTOAST

Pan crocante masa madre, guacamole, palta, huevo y semillas (versión opción ensalada)

\$ 20.000

TOSCANA TOAST

Pan crocante jamon crudo, tomates, rucula, stracciatella y albahaca (versión opción ensalada)

\$ 20.000

BOLONIA PITA

Pan crocante y esponjoso, jamon crudo, tomates, rucula, albahaca y stracciatella

\$ 24.000

CAMPANIA PITA

Pan crocante y esponjoso, mortadella, rucula, tomates, albahaca y stracciatella

\$ 24.000

TABLA

Tabla de quesos, fiambres y pan baguette para dos personas (opción una persona)

\$ 32.000

RABAS

Aros calamar fritos, limones asados y mayonesa cardini (opción una persona)

\$ 32.000

BODEGAS

ERNESTO CATENA

Alma negra blend	\$ 40.000
Mara malbec	\$ 25.000
Mara cabernet franc	\$ 25.000
Mara petit verdot	\$ 25.000
Mara merlot	\$ 25.000
Mara bonarda	\$ 25.000
Mara pinot noir	\$ 25.000
Animal cabernet sauvignon	\$ 20.000
Animal malbec	\$ 20.000
Animal blend tintas	\$ 20.000
Hippie love pinot noir	\$ 15.000

LA POSTA WINES

La victoria malbec	\$ 25.000
Pizzella malbec	\$ 25.000
Paulucci malbec	\$ 25.000
Fazzio malbec	\$ 25.000
Armando bonarda	\$ 25.000
Glorieta pinot noir	\$ 25.000

UNIVERSO PARALELO

Sangre de jupiter pinot noir	\$ 25.000
Sangre de jupiter cabernet franc	\$ 25.000
Sangre de jupiter malbec	\$ 25.000
Sangre de jupiter semillon	\$ 25.000

RICCHITELLI

Gualtallary cabernet franc	\$ 45.000
Gualtallary malbec	\$ 45.000
Gualtallary garnacha	\$ 45.000
Gualtallary chardonnay	\$ 45.000
Tinto de la casa malbec malbec	\$ 35.000
Blanco de la casa sauvignon blanc	\$ 35.000

OTRAS BODEGAS

Nube negra malbec	\$ 40.000
Albaflor single vineyard syrah	\$ 30.000
Albaflor single vineyard merlot	\$ 30.000
El espia malbec	\$ 15.000
El espectador blend	\$ 15.000
Finca blanco y rosado dulces	\$ 15.000

APERITIVOS Y BEBIDAS

BRANCA / CARPANO / VERMOUTH	\$ 10.000
CYNAR / APEROL / GIN FRUTOS	\$ 12.000
CAIPI ABSOLUT / GIN BOMBAY	\$ 14.000
HEINEKEN litro	\$ 14.000
HEINEKEN con y sin alcohol 330	\$ 7.000
COPA VINO tinto, blanco y rosado	\$ 7.000
GASEOSAS vidrio 350 ml	\$ 4.000
SABORIZADAS Y AGUAS 500 ml	\$ 4.000

POSTRES Y DULCES

SCONES Y MERMELADA	\$ 6.000
AFOGATTO ESPRESSO Y HELADO	\$ 6.000
MACARRONES	\$ 8.000
COOKIE HELADO Y MALBEC	\$ 8.000
FLAN CASERO / CHEESECAKE	\$ 10.000
VOLCAN CHOCOLATE	\$ 14.000

CAFE E INFUSIONES

ESPRESSO	\$ 3.000
LATTE	\$ 4.000
FLAT WHITE	\$ 5.000
ENGLISH TEA	\$ 3.000
EXPRIMIDO naranja vaso 460 ml	\$ 8.000
LIMONADA fresca vaso 460 ml	\$ 6.000

CONSULTAR OPCIONES
VEGETARIANAS, VEGANAS,
SIN GLUTEN Y MENÚ INFANTIL