



Un grito sagrado.  
Nos recuerda en un momento  
determinado que estamos vivos,  
que celebramos, se interrumpen  
las conversaciones, se interrumpe  
la música, el protagonista encarna  
el primer grito: *SPRITZZA!*  
con acento italiano, y todos  
responden al brindis con  
copa en alto.

**SPRITZZA!**

**PIZZA&**

**SPRITZ.**

**PIZZA&**

**SPRITZ.**

**PIZZA&**

**SPRITZ.**

**PIZZA&**

**SPRITZ.**

**PIZZA&**

**SPRITZ.**

**PIZZA&**



## **NUESTROS SPRITZ**

### **\$5500**

#### **APEROL SPRITZ**

Aperol. Cinzano to spritz. dash de soda y rodaja de naranja.

#### **ASTURIAS**

Aperol, jugo de manzana clarificado, sidra de pera, cuña de manzana.

#### **IBIZA**

Aperol, néctar de sauco, sidra seca, aderezo de sauco.

#### **CERDEÑA**

Aperol, piña, hibisco, Chandon Delice, anana deshidratada.

#### **SBAGLIATTO**

Aperol, Martini Bitter, Vermut Bianco, Chandon Delice, garnish.

#### **RAVENNA**

Aperol, durazno, mango, Chandon Rosé, gajo de mandarina.

#### **ROMA**

Aperol, maracuyá, Chandon Delice, Vino blanco Torrontés, arándanos.



### LATINA

Aperol, kiwi, Chandon Delice, garish.

### LA CAMPANIA

Aperol, frutillas, cerezas, Chandon Aperitif.

### AMALFI

Aperol, citrus mix, Chandon Delice, lemon grass y cuña de limón.

### BASILICATA

Aperol, frambuesa, Chandon Delice.

### SICILIA

Aperol, miel, jengibre, Chandon Delice Extra Brut.

## **APERITIVOS**

### **\$4800**

### GIULIANI'S COOLER

Beefeater, amargo obrero, limón, tónica, albahaca.

### BUTTER RUDY

Aperol, hesperidina, soda de jengibre y naranja deshidratada.

## **CERVEZAS**

Stella Artois tirada 330cc \$3.100

Corona 330cc \$3.300

Patagonia amber lager 355cc \$4.100

# TRAGOS CLÁSICOS

NEGRONI: Gin Invernadero, Campari, Martini Rosso piel de naranja.

\$5500

AMERICANO: Campari, Vermut Rosso, soda, piel de naranja.

\$5500

NEGRONI SBAGLIATO: Campari, Vermut Rosso, Chandon extra brut, piel de naranja.

\$5500

GODFATHER: Bourbon, amaretto, piel de naranja.

\$6500

NEW YORK SOUR: Bourbon, limón, almíbar, clara de huevo, oat de malbec.

\$7000

GIN TONIC: Gin Invernadero, agua tónica, flores y pepino.

\$5500

OLD FASHIONED: Bourbon, almíbar, angostura, piel de naranja.

\$7000

ESPRESSO MARTINI: Absolut, café licor Borghetti, kalhua.

\$5500

BELLINI DE LA CASA: Puré de duraznos con helado de vainilla, Chandon Extra Brut.

\$5500

CARDINALE: Gin Invernadero, vermu seco, Campari, piel de limón.

\$5500

BEEFEATER SQUEEZE

Beefeater, naranja y maracuyá.

\$5500

SANTINO SOUR

Aperol, jugo de naranja, licor de naranja y limón.

\$5500

# TRAGOS CLÁSICOS

## GIOVANE PROMESA

Gin Invernadero, néctar de sauco, jugo de lima, Lemoncello y tónica.

\$5.500

## COLPO BASSO

Gin Invernadero, Aperol, jugo de mandarina, jugo de lima limón Y arándanos.

\$5.500

FERNET BRANCA con coca cola.

\$5.500

FERNET BRANCA MENTA con tónica.

\$5.500

VODKA SERNOVA con jugo de naranja.

\$5.500

HENNESSY ALE con ginger ale.

\$7.000

## CARPANO ORANGE

Carpano Rosso, soda y rodaja de naranja.

\$5.000

PINK TONIC: Beefeater Pink, Agua Tónica, frutillas.

\$5.500

MALFY NEGRONI: Malfy Originale, Campari, Vermut rosso, piel de naranja.

\$6.500

MALIBU PUNCH: Malibu, jugo de naranja.

\$5.500

MOJITO: Havana 3 años, Jugo de lima, Almíbar, Menta, Soda. \$5.500

JAMESON LEMON: Jameson, gaseosa lima limón, gajo de limón. \$5.500

JAMESON, GINGER & LIME: Jameson, ginger ale, gajo de lima. \$5.500





## **ROSADOS Y NARANJOS**

Laborum Rosa Rosa. \$33.000

Crios Rose. \$15.500

Tutu, Naranjo. \$26.000

## **BLANCOS**

Crios, Torrontés. \$16.000

Pequeñas Fermentaciones, Marsanne-Roussane. \$31.000

Punto Final, Sauvignon Blanc. \$31.000

Cafayate Single Vineyard, Viogner. \$29.000

## **TINTOS**

Con cuerpo

Casa de herrero, Malbec. \$15.000

Terrazas de los Andes, Malbec-Cabernet Sauvignon. \$15.000

Cafayate Single Vineyard, Cabernet Franc. \$29.000

Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$15.000

Ligeros

Pequeñas Fermentaciones, Garnacha. \$33.000

Le Petit Voyage, Criolla. \$21.000

La Posta Glorieta, Pinot Noir. \$24.000

## **POR COPA**

ROSADOS

Mythic, Rose de Malbec. \$4.800

Crios, Rosé. \$5.000

BLANCOS

Punto Final, Sauvignon Blanc. \$4.500

Crios, Torrontés. \$4.500

TINTOS

Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$5.000

Casa de Herrero, Malbec. \$5.000

La Posta, Pinot Noir. \$5.000



## **ESPUMANTES**

Chandon Delice. \$20.000  
Chandon Extra Brut. \$20.000  
Chandon Apéritif. \$20.000  
Baron B Extra Brut. \$34.000  
Baron B Brut Nature/Rosé. \$34.000  
Möet & Chandon Brut Imperial. \$280.000  
Veuve Clicquot. \$280.000

## **SIN ALCOHOL**

Línea Pepsi. \$2000  
Agua sin gas. \$1800  
Agua con gas. \$1800

## **INFUSIONES**

Espresso. \$2400  
Ristretto. \$2400  
Capuccino. \$2900  
Macchiato. \$2800

## **LIMONADAS**

Clásica. \$3000  
Menta y jengibre. \$3000  
Ananá. \$3000  
Frutos Rojos. \$3000





## **ENTRADAS / PLATITOS**

Mozzarella rebozada frita con ketchup casero. \$6.500

Fainá con provoleta y vegetales asados. \$9.400

Empanada de carne, al horno o frita. \$2.900

Empanada de queso y cebolla caramelizada, al horno o frita. \$3.000

Buñuelos de verdura con alioli de zanahoria. \$6.800

Croquetas de jamón crudo, puerro, salsa bechamel. \$7.800

Bruschetta de jamón crudo, rúcula, cheese cream. \$7.500

## **PLATOS**

Milanesa de peceto con spaghetti cremoso. \$14.500

Ensalada de stracciatella con hongos, arándanos, cebolla asada y pistacchio sobre rúcula selvática. \$15.000

Lasagna de berenjenas con salsa pomodoro, pulpetta de mozzarella y pesto. \$9.800

Pasta Penne Rigate con salsa bolognesa o crema de espinaca. \$9.000



## PIZZAS

Todas nuestras pizzas estan elaboradas con harina 100% orgánica, nuestras materias primas son de primera calidad, pero para nosotros el ingrediente más importante es el tiempo, con un 80% de hidratación logramos extraer el sabor del trigo que fue mimado desde su siembra hasta salir del horno.

Nuestras pizzas son la celebración de los gustos clásicos porteños combinados con la mágica y liviana masa napolitana.

### MARGHERITA \$9.800

con salsa de tomate, mozzarella, pulpetta y albahaca fresca  
\* opcional mozzarella de almendras.

### PROSCIUTTO \$15.000

con salsa de tomate, mozzarella, rúcula serlvática y jamón crudo.

### BERENJENAS \$15.000

Mozzarella, berenjenas grilladas, pesto y burrata.

### MORTADELA \$14.500

Salsa de tomate, mozzarella, mortadela, stracciatella y praliné de pistachos.

### PATAGONZOLA \$9.800

Queso patagonzola, peras asadas en horno de barro y mozzarella.

### CLASICA JAMON Y MORRONES \$11.000

Jamón cocido natural, morrones asados, mozzarella.

### FUGAZZETA \$9.800

Cebollas moradas asadas, mozzarella, orégano fresco.  
\* opcional mozzarella de almendras.



### PEPPERONI \$11.000

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.

### BRIE & FUNGHI \$13.000

con salsa de tomate, mozzarella y hongos.

### NAPOLITANA \$10.200

clásica con tomates cherry, chips de ajo, salsa de tomate y mozzarella. \* opcional mozzarella de almendras.

### QUESOS \$11.500

Clásica pizza bianca con nuestra variedad de quesos mozzarella, provolone, patagonzola y stracciatella.

### PALMITOS \$14.500

Con salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, palmitos y salsa golf.

## POSTRES

Pizza de Nutella con frutilla, arándanos y garrapiñada de pistacchio. \$9.000

Tiramisú. \$5.500

Flan clásico de yemas con dulce de leche y crema batida. \$4.800

Chocotorta. \$4.800

Helado, bochas de helado de pistacchio o limón. \$3.500

Cubierto \$1500

# SPRITZZA!