



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&



Aperol es nuestro aperitivo y el ingrediente principal de todos nuestros Spritz:

Su proceso de elaboración artesanal consta de distintas etapas, Primero se maceran los botánicos durante 72 hs en alcohol neutro para extraer los sabores, luego se hace un almíbar con piel de naranjas amargas y se fusiona con en el alcohol previamente macerado.

Se deja estacionar 48hs para asentar los sabores, luego es filtrado para retener partículas naturales de los botánicos y se envasa. Los Botánicos que utilizamos son a base de ruibarbo, genciana, quina y piel de naranja amarga.

NUESTROS SPRITZ

\$4800

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 saúco. Aderezo de saúco. Sidra seca.

CERDEÑA

Aperol. Piña. Hibisco. Chandón Delice. Flores.

SBAGLIATTO

Aperol. Apio. Martini Bitter. Vermut Bianco. Chandon Delice.

RAVENNA

Aperol. Durazno. Mango. Chandon Rosé.

ROMA

Aperol. Maracuyá .Vino blanco Torrontés. Chandon Delice.



LATINA

Aperol. Kiwi. Pepino. Chandon Delice

LA CAMPANIA

Aperol. Frutillas. Cerezas. Chandon Aperitif

AMALFI

Aperol. Citrus mix. Chandon Delice. Lemon grass y 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 y piel de limón.

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 rodaja de naranja.
\$5000

AMERICANO: Campari, Vermut Rosso, soda, piel de limón.
\$5000

NEGRONI SBAGLIATO: Campari, Vermut Rosso, Chandon extra brut, rodaja de naranja.
\$5000

GODFATHER: Bourbon, amaretto, piel de naranja.
\$6000

NEW YORK SOUR: Bourbon, limón, almíbar, clara de huevo, oat de malbec.
\$6500

GIN TONIC: Gin Invernadero, agua tónica, pétalos de rosa y pepino.
\$4800

OLD FASHIONED: Bourbon, almíbar, angostura, rodaja de naranja.
\$6500

ESPRESSO MARTINI: Absolut, cold brew, kalhua.
\$5000

BELLINI DE LA CASA: Puré de duraznos con helado de vainilla, Chandon Extra Brut.
\$5000

CARDINALE: Gin Invernadero, vermu seco, Campari, piel de limón.
\$5000

BEEFEATER SQUEEZE
Beefeater, naranja y maracuyá.
\$5000

SANTINO SOUR
Aperol, jugo de naranja, licor de naranja, aquafaba y limón.
\$5000

TRAGOS CLÁSICOS

GIOVANE PROMESA

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

\$5.000

COLPO BASSO

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

\$5.000

FERNET BRANCA con coca cola

\$5.000

FERNET BRANCA MENTA con tónica

\$5.000

VODKA SERNOVA con jugo de naranja

\$5.000

HENNESSY ALE con ginger ale

\$6.500

CARPANO ORANGE

Carpano Rosso, soda y rodaja de naranja

\$4.500

PINK TONIC: Beefeater Pink, Agua Tónica, frutillas

\$5.000

MALFY NEGRONI: Malfy Originale, Campari, Vermut rosso, Gajo de naranja

\$6.000

MALIBU PUNCH: Malibu, jugo de naranja

\$4.800

MOJITO: Havana 3 años, Jugo de lima, Almíbar, Menta, Soda \$4.800

JAMESON LEMON: Jameson, gaseosa lima limón, gajo de limón. \$4.800

JAMESON, GINGER & LIME: Jameson, ginger ale, gajo de lima. \$4.800



ROSADOS Y NARANJOS

Laborum Rosa Rosa. \$33.000

Crios Rose. \$15.500

Tutu, Naranja \$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 levemente picante \$6.500

Fainá con provoleta y vegetales asados. \$9.400

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

Empanada de queso y cebolla caramelizada, al horno de leña 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% organica, nuestras materias primas son de primera calidad, pero para nosotros el ingrediente mas 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 celebracion de los gustos clásicos porteños combinados con la magica 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 y rúcula selvática.

BERENJENAS \$15.000

Mozzarella, berenjenas grilladas, pesto y burrata.

MORTADELA \$14.500

Stracciatella y mortadela con praliné de pistacchio.

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, oregano 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 ajo, 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!