



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

\$9000

APEROL SPRITZ

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

ASTURIAS

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

CERDEÑA

Aperol, piña, hibiscus, Chandon Délice, ananá deshidratada.

RAVENNA

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

ROMA

Aperol, maracuyá, vino blanco Torrontés, Chandon Délice, arándanos, jugo de naranja.



AMALFI

Aperol, citrus mix, Chandon Délice, lemon grass, cuña de limón.

BASILICATA

Aperol, frambuesa, Chandon Délice, flores.

SICILIA

Aperol, miel, jengibre, Chandon Extra Brut, cuña de naranja.

APERITIVOS \$9000

GIULIANI'S COOLER

Beefeater, amargo obrero, limón, tónica y albahaca.

BUTTER RUDY

Aperol, hesperidina, soda de jengibre y naranja deshidratada.

CERVEZAS

Stella Artois \$6.000

Corona 330cc \$7.000

Patagonia amber lager 355cc \$7.500

TRAGOS CLÁSICOS

NEGRONI

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

\$9.000

AMERICANO

Campari, Vermut Rosso, soda, piel de naranja.

\$9.000

GIN TONIC

Gin Invernadero, agua tónica, flores, pepino.

\$9.000

OLD FASHIONED

Bourbon, almíbar, angostura, piel de naranja.

\$12.000

ESPRESSO MARTINI

Absolut, café, almíbar, licor Borghetti.

\$9.000

BEEFEATER SQUEEZE

Beefeater, almíbar, naranja, maracuyá.

\$9.000

TRAGOS CLÁSICOS

FERNET BRANCA

con coca cola.

\$8.000

FERNET BRANCA MENTA

con tónica.

\$8.000

VODKA SERNOVA

con jugo de naranja.

\$8.000

HENNESSY ALE

con ginger ale.

\$13.000

CARPANO ORANGE

Carpano Rosso, soda, rodaja de naranja.

\$8.500

PINK TONIC

Beefeater Pink, tónica, frutillas.

\$10.000

MALFY NEGRONI

Malfy Originale, Campari, Vermut Rosso, piel de naranja.

\$11.000

MALIBU PUNCH

Malibu, jugo de naranja.

\$8.500

MOJITO

Havana 3 años, Jugo de lima, almíbar, menta, soda. \$9.000

JAMESON LEMON

Jameson, gaseosa lima limón, gajo de limón. \$9.000

JAMESON, GINGER & LIME

Jameson, ginger ale, gajo de lima. \$9.000



ROSADOS Y NARANJOS

Crios Rosé. \$26.000

Tutu, Naranjo. \$44.000

Terrazas de Los Andes, Malbec Rosé. \$24.000

BLANCOS

Crios, Torrontés. \$26.000

Punto Final, Sauvignon Blanc. \$52.000

Cafayate Single Vineyard, Viogner. \$37.000

Terrazas de Los Andes, Reserva Chardonnay. \$24.000

TINTOS

Con cuerpo

Casa de Herrero, Malbec. \$24.000

Terrazas de los Andes, Reserva Malbec. \$30.000

Terrazas de los Andes, Reserva Cabernet Sauvignon. \$30.000

Terrazas de los Andes, Origen Los Chacayes Malbec. \$30.000

Cafayate Single Vineyard, Cabernet Franc. \$36.000

Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$24.000

Ligeros

La Posta Glorieta, Pinot Noir. \$30.000

POR COPA

ROSADOS

Crios, Rosé. \$8.500

Terrazas de los Andes, Malbec Rosé. \$8.500

BLANCOS

Terraza de Los Andes , Reserva Chardonnay. \$8.500

Crios, Torrontés. \$8.500

TINTOS

Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$8.500

Casa de Herrero, Malbec . \$8.500

La Posta, Pinot Noir. \$8.500



ESPUMANTES

Chandon Délice. \$30.000
Chandon Délice Rosé \$30.000
Chandon Extra Brut. \$30.000
Chandon Apéritif. \$30.000
Baron B Extra Brut. \$60.000
Baron B Brut Nature/Rosé. \$65.000
Baron B Rosado \$65.000
Baron B Brut Nature \$65.000
Möet & Chandon Brut Imperial. \$380.000
Veuve Clicquot. \$380.000

SIN ALCOHOL

Línea Pepsi. \$3500
Agua sin gas. \$3000
Agua con gas. \$3000

INFUSIONES

Espresso. \$3500
Ristretto. \$3500
Capuccino. \$3500
Macchiato. \$3500

LIMONADAS

Clásica. \$4200
Menta y jengibre. \$4200
Ananá. \$4200
Frutos Rojos. \$4200

ENTRADAS / PLATITOS

STRACCIATELLA CAPRESE \$13.000

MOZZARELLA REBOZADA FRITA CON KETCHUP CASERO \$10.000

FAINÁ CON PROVOLETA Y VEGETALES ASADOS \$17.000

EMPANADA DE CARNE, AL HORNO O FRITA \$3.800

EMPANADA DE QUESO Y CEBOLLA CARMELIZADA, AL HORNO O FRITA \$3.800

BUÑUELOS DE VERDURA CON ALIOLI DE ZANAHORIA \$9.000

CROQUETAS DE JAMÓN CRUDO, PUERRO, SALSA BECHAMEL \$11.000

PLATOS

ENSALADA DE POLLO CROCANTE \$19.500

mix de verdes, pollo crispy, aderezo de mostaza, tomates cherrys y crema ácida

ENSALADA CAESAR \$19.500

Mix de verdes, pollo rebozado, palta, aderezo caesar, queso provolone y croutons.

ROTOLO DE RICOTTA ESPECIADA, JAMÓN NATURAL Y QUESO PATEGRÁS \$18.500

con salsa fileto y aceite de albahaca

MILANESA DE CORAZÓN DE CUADRIL CON PAPAS FRITAS \$21.000

ENSALADA DE PERAS ASADAS, HONGOS, NUECES CARMELIZADAS, QUESO PATAGONZOLA Y VINAGRETA \$19.500

PASTA PENNE RIGATTI CON CREMA DE HONGOS \$18.500

PANCHOS

3 QUESOS \$10.000

Masa de pizza con salsa de tomate, salchicha alemana y variedad de quesos provolone, mozzarella y patagonzola.

CRIOLLO \$10.000

Masa de pizza con salsa de tomate, salchicha alemana, provoleta y clasica salsa criolla.

CEBOLLA CARAMELIZADA \$10.000

Masa de pizza con salsa de tomate, salchicha alemana, mozzarella y cebollas caramelizadas.

AL PESTO \$10.000

Masa de pizza con salsa de tomate, salchicha alemana, mozzarella y pesto de albahaca.

WRAPS

WRAP DE POLLO AL LIMÓN \$17.500

Pollo al limón con lechuga, tomate, y salsa criolla acompañado con papas al horno y alioli de apio

WRAP DE CARNE \$17.500

Carne salteada con cebolla morada, morrón asado, mozzarella y crema ácida acompañada con papas al horno y salsa yasgua.

PIZZA &
SPRITZ



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 \$17.000

Salsa de tomate, mozzarella, pulpetta y albahaca fresca. * opcional mozzarella de almendras.

PROSCIUTTO \$22.400

Salsa de tomate, mozzarella, jamón crudo y rúcula selvática.

MORTADELA \$22.000

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

PATAGONZOLA \$17.500

Mozzarella, queso patagonzola, peras asadas en horno de barro.

CLASICA JAMON Y MORRONES \$20.000

Mozzarella, jamón cocido natural y morrones asados.

FUGAZZETA \$16.500

Mozzarella, cebollas caramelizadas y orégano fresco.

* opcional mozzarella de almendras.

PEPPERONI \$18.500

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.

BRIE & FUNGHI \$21.000

Salsa de tomate, mozzarella y hongos.

NAPOLITANA \$17.000

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

QUESOS \$17.500

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

PANCETA Y HUEVO \$19.500

Salsa de tomate, mozzarella, panceta ahumada crispy, huevo frito y oregano fresco.

POSTRES

Pizza de Nutella con frutilla, arándanos y garrapiñada de pistacchio. \$17.500

Tiramisú. \$9.000

Flan clásico de yemas con dulce de leche y crema batida. \$8.000

Chocotorta. \$8.500

Cubierto \$2000

SPRITZZA!