



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

\$8000

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 \$8500

GIULIANI'S COOLER

Beefeater, amargo obrero, limón, tónica y albahaca.

BUTTER RUDY

Aperol, hesperidina, soda de jengibre y naranja deshidratada.

CERVEZAS

Stella Artois \$5.000

Corona 330cc \$5.600

Patagonia amber lager 355cc \$6.700

TRAGOS CLÁSICOS

NEGRONI

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

\$8.500

AMERICANO

Campari, Vermut Rosso, soda, piel de naranja.

\$8.500

GIN TONIC

Gin Invernadero, agua tónica, flores, pepino.

\$8.500

OLD FASHIONED

Bourbon, almíbar, angostura, piel de naranja.

\$10.000

ESPRESSO MARTINI

Absolut, café, almíbar, licor Borghetti.

\$8.500

BEEFEATER SQUEEZE

Beefeater, almíbar, naranja, maracuyá.

\$8.500

TRAGOS CLÁSICOS

FERNET BRANCA

con coca cola.

\$7.500

FERNET BRANCA MENTA

con tónica.

\$7.500

VODKA SERNOVA

con jugo de naranja.

\$7.500

HENNESSY ALE

con ginger ale.

\$10.000

CARPANO ORANGE

Carpano Rosso, soda, rodaja de naranja.

\$8.000

PINK TONIC

Beefeater Pink, tónica, frutillas.

\$9.000

MALFY NEGRONI

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

\$10.000

MALIBU PUNCH

Malibu, jugo de naranja.

\$8.500

MOJITO

Havana 3 años, Jugo de lima, almíbar, menta, soda. \$8.000

JAMESON LEMON

Jameson, gaseosa lima limón, gajo de limón. \$8.000

JAMESON, GINGER & LIME

Jameson, ginger ale, gajo de lima. \$8.000



ROSADOS Y NARANJOS

Laborum Rosa Rosa. \$50.000
Crios Rosé. \$23.000
Tutu, Naranjo. \$39.000
Terrazas de Los Andes, Malbec Rosé. \$21.000

BLANCOS

Crios, Torrontés. \$22.000
Punto Final, Sauvignon Blanc. \$49.000
Cafayate Single Vineyard, Viogner. \$34.000
Terrazas de Los Andes, Reserva Chardonnay. \$21.000

TINTOS

Con cuerpo

Casa de Herrero, Malbec. \$19.000
Terrazas de los Andes, Reserva Malbec. \$25.000
Terrazas de los Andes, Reserva Cabernet Sauvignon. \$25.000
Terrazas de los Andes, Origen Los Chacayes Malbec. \$25.000
Cafayate Single Vineyard, Cabernet Franc. \$32.000
Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$20.000

Ligeros

La Posta Glorieta, Pinot Noir. \$26.000

POR COPA

ROSADOS

Crios, Rosé. \$7.800
Terrazas de los Andes, Malbec Rosé. \$7.400

BLANCOS

Terraza de Los Andes, Reserva Chardonnay. \$7.400
Crios, Torrontés. \$7.800

TINTOS

Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$7.800
Casa de Herrero, Malbec. \$7.800
La Posta, Pinot Noir. \$7.800



ESPUMANTES

Chandon Délice. \$23.000
Chandon Délice Rosé \$23.000
Chandon Extra Brut. \$23.000
Chandon Apéritif. \$23.000
Baron B Extra Brut. \$42.000
Baron B Brut Nature/Rosé. \$53.000
Möet & Chandon Brut Imperial. \$300.000
Veuve Clicquot. \$300.000

SIN ALCOHOL

Línea Pepsi. \$3500
Agua sin gas. \$2800
Agua con gas. \$2800

INFUSIONES

Espresso. \$3200
Ristretto. \$3200
Capuccino. \$3400
Macchiato. \$3400

LIMONADAS

Clásica. \$4000
Menta y jengibre. \$4000
Ananá. \$4000
Frutos Rojos. \$4000



ENTRADAS / PLATITOS

Mozzarella rebozada frita con ketchup casero. \$9.650

Fainá con provoleta y vegetales asados. \$17.900

Empanada de carne, al horno o frita. \$3.800

Empanada de queso y cebolla caramelizada, al horno o frita. \$3.800

Buñuelos de verdura con alioli de zanahoria. \$8.950

Croquetas de jamón crudo, puerro, salsa bechamel.
\$10.950

PLATOS

Milanesa de corazón de cuadril con papas fritas. \$23.500

Ensalada de peras asadas, hongos, nueces caramelizadas, queso patagonzola y vinagreta. \$19.000

Pasta Penne Rigatti con crema de hongos.
\$17.900



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 \$16.550

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 \$21.250

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

PATAGONZOLA \$16.800

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

CLASICA JAMON Y MORRONES \$19.000

Mozzarella, jamón cocido natural y morrones asados.

FUGAZZETA \$15.450

Mozzarella, cebollas moradas asadas y orégano fresco. *
opcional mozzarella de almendras.



PEPPERONI \$17.800

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.

BRIE & FUNGHI \$20.150

Salsa de tomate, mozzarella y hongos.

NAPOLITANA \$16.250

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

QUESOS \$16.800

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

POSTRES

Pizza de Nutella con frutilla, arándanos y garrapiñada de pistacchio. \$16.800

Tiramisú. \$8.400

Flan clásico de yemas con dulce de leche y crema batida. \$7.850

Chocotorta. \$8.400

Cubierto \$2000

SPRITZZA!