



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 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

\$2600

ASTURIAS

Aperol. Cordial de manzana. Sidra de pera. Cuña de manzana

IBIZA

Aperol. Nectar de Sauco. Sauco Dressing. Sidra Seca

CERDEÑA

Aperol. Piña. Hibisco. Chandon Delice. Ananá deshidratada

SBAGLIATTO

Aperol. Apio. Martini Bitter. Vermut blanco Chandon Delice

RAVENNA

Aperol. Durazno. Mango. Chandon Rose

ROMA

Aperol. Maracuyá, 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

APEROL SPRITZ

Aperol. Cinzano to spritz.

APERITIVOS

\$2600

GIULIANI'S COOLER

Beefeater, amargo obrero, limón, tónica, albahaca y piel de limón.

BUTTER RUDY

Aperol, licor de naranja, soda de jengibre y naranja deshidratada.

CERVEZAS

Stella artois tirada 330cc \$1700

Corona 330cc \$1900

Patagonia amber lager 355cc \$2300

TRAGOS CLÁSICOS

NEGRONI: Gin Invernadero, Campari, Vermut Rosso rodaja de naranja.
\$2600

AMERICANO: Campari, Vermut Rosso, soda, piel de limón.
\$2600

NEGRONI SBAGLIATO: Campari, Vermut Rosso, Chandon extra brut, rodaja de naranja.
\$2600

GODFATHER: Bourbon, amaretto, piel de naranja.
\$3000

NEW YORK SOUR: Bourbon, limón, almíbar, clara de huevo, oat de malbec.
\$3000

GIN TONIC: Gin Invernadero, agua tónica, pétalos de rosa y pepino.
\$2600

OLD FASHIONED: Bourbon, almíbar, angostura, rodaja de naranja.
\$4000

ESPRESSO MARTINI: Absolut, cold brew, kalhua.
\$2600

BELLINI DE LA CASA: Puree de duraznos con helado de vainilla, Chandon Extra Brut.
\$2600

CARDINALE: Gin Invernadero, vermu seco, Campari, piel de limón.
\$2600

BEEFEATER SQUEEZE
Beefeater, naranja y maracuyá.
\$2600

SANTINO SOUR
Aperol, jugo de naranja, licor de naranja, aquafaba y limón.
\$2600

TRAGOS CLÁSICOS

GIOVANE PROMESA

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

\$2.600

COLPO BASSO

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

\$2.600

FERNET BRANCA con coca cola

\$2.600

FERNET BRANCA MENTA con tónica

\$2.600

VODKA SERNOVA con jugo de naranja

\$2.600

HENNESSY ALE con ginger ale

\$3.500

CARPANO ORANGE

Carpano Rosso, soda y rodaja de naranja

\$2.600

PINK TONIC: Beefeater Pink, Agua Tónica, frutillas

\$3.000

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

\$4.000

MALIBU PUNCH: Malibu, jugo de naranja

\$2.800

MOJITO: Havana 3 años, Jugo de lima, Almíbar, Menta, Soda \$2.800

JAMESON LEMON: Jameson, gaseosa lima limón, gajo de limón. \$2.800

JAMESON, GINGER & LIME: Jameson, ginger ale, gajo de lima. \$2.800



ROSADOS Y NARANJOS

Laborum Rosa Rosa. \$10.000

Crios Rose. \$6.000

Tutu, Naranja \$15.000

BLANCOS

Crios Torrontés. \$6.000

Pequeñas Fermentaciones, Marsanne-Roussane. \$15.000

Punto Final, Sauvignon Blanc. \$14.000

Cafayate Single Vineyard, Viogner \$9.000

TINTOS

Con cuerpo

Casa de herrero, Malbec \$9.000

Terrazas de los Andes, Malbec-Cabernet Sauvignon \$9.000

Cafayate Single Vineyard, Cabernet Franc \$9.000

Cafayate Terroir de Altura, Malbec \$6.500

Ligeros

Pequeñas Fermentaciones, Garnacha \$13.500

Le Petit Voyage, Criolla \$12.000

La Posta Glorieta, Pinot Noir \$9.500

POR COPA

ROSADOS

Mythic Rose de Malbec. \$2.500

Crios Rosé \$2.500

BLANCOS

Punto Final, Sauvignon Blanc \$2.500

Crios Torrontés. \$2.500

TINTOS

Cafayate Terroir de Altura, Malbec \$2.500

Casa de Herrero, Malbec \$2.500

La Posta, Pinot Noir \$2.500



ESPUMANTES

Chandon Delice. \$10.000
Chandon Extra Brut. \$10.000
Chandon Apéritif. \$10.000
Baron B Extra Brut. \$15.000
Baron B Brut Nature/Rosé. \$18.000
Möet & Chandon Brut Imperial. \$130.000
Veuve Clicquot. \$130.000

SIN ALCOHOL

Línea Coca-Cola. \$1000
Agua sin gas. \$1000
Agua con gas. \$1000

INFUSIONES

Espresso. \$1000
Ristretto. \$1000
Capuccino. \$1300
Macchiato. \$1100

LIMONADAS

Clásica \$1800
Menta y jengibre \$1800
Ananá \$1800
Frutos Rojos \$1800



ENTRADAS / PLATITOS

Mozzarella rebozada frita con ketchup casero levemente picante \$3.600

Fainá con provoleta y vegetales asados. \$5.200

Empanada de carne, al horno de leña o frita. \$1.600

Empanada de queso y cebolla caramelizada, al horno de leña o frita. \$1.600

Buñuelos de verdura. \$3.900

Croquetas de jamón crudo, puerro, salsa bechamel \$3.900

Bruschetta de jamón crudo, rúcula, cheese cream \$3.900

Faina de kale, remolachas encurtidas, queso patagonzola y nueces, acompañada de vinagreta. \$4.500

PLATOS

Milanesa de peceto con spaguetti cremoso. \$5.900

Ensalada de stracciatella con hongos, arándanos, cebolla asada y pistachos sobre rúcula selvática. \$5.500

Lasagna de berenjenas con salsa pomodoro, pulpetta de mozzarella y pesto. \$5.000

Pasta Mostaccioli con salsa bolognesa o crema de espinaca. \$4.800

Pasta Fucile con salsa bolognesa o crema de espinaca. \$4.800



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 \$5.500

con salsa de tomate, mozzarella, pulpettas y albahaca fresca * opcional mozzarella de almendras

PROSCIUTTO \$6.900

con salsa de tomate, mozzarella y rúcula selvática.

BERENJENAS \$7.000

Muzarella, berenjenas grilladas, pesto y burrata.

MORTADELA \$7.000

Stracciatella y mortadela con praliné de pistachos.

PATAGONZOLA \$5.500

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

CLASICO JAMON Y MORRONES \$5.800

Jamón cocido natural, morrones asados, muzzarella y provolone.

FUGAZZETA \$5.500

Cebollas moradas asadas, muzzarella, oregano fresco. * opcional mozzarella de almendras



PEPERONI \$5.500

Tomate, muzarella y peperoni.

BRIE & FUNGHI \$7.000

con salsa de tomate, mozzarella y hongos.

NAPOLITANA \$5.500

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

QUESOS \$6.500

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

POSTRES

Pizza de Nutella con frutilla, arándanos y garrapiñada de pistachos. \$4.000

Tiramisú \$3.000

Flan clásico de yemas con dulce de leche y crema batida. \$3.000

Chocotorta \$3.000

Helado, bocha de helado de pistaccio o limón \$3.000

Cubierto \$700

SPRITZZA!