



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 &



Santinos stevani's es nuestro aperitivo y el ingrediente principal de todos nuestros Spritz:

Su proceso de elaboracion 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

\$500

MARGHERITA ARANCINI

Santino Stevani's, Punt e Mes, soda, Chandon extra brut, naranja, albahaca.

FRANKIE FRIZZANTE

Santino Stevani's, miel de pepino, soda, Torrontés.

OLIVIA DOLCE

Santino Stevani's, vermu dulce, angostura, angostura orange, soda, Chandon extra brut, aceitunas.

DONNIE ROSSO

Santino Stevani's, fernet, menta, vermu rosso, soda, Chandon rose.

ALESSANDRA SCIROPPO

Santino Stevani's, cynar, pomelo, almibar simple, soda, Chandon brut nature, piel de pomelo, tomillo.

GIANNA BASILICO

Santino Stevani's, cordial de limón, maracuyá, albahaca, soda, vino rosado.



NICOLA RISO

Santino Stevani's, sake, uvas, almibar especiado, soda, torrontes.

TIA PAULIE

Santino Stevani's, lychee, anana, almibar simple, soda, Chandon Rose.

MICKY SODATELLA

Santino Stevani's, almibar de lavanda, soda, Sauvignon Blanc.

ISABELLA MIELE

Santino Stevani's, pomelo, pepino, miel, soda, Chandon Aperitif.

FILIPPA BARONI

Santino Stevani's, Gin Invernadero, limón, azúcar, soda, Chandon Rose.

BELLA ANGURIA

Santino Stevani's, sandia, sake, Chandon brut nature.

DONNA FRUTTA

Santino Stevani's, naranja, frutos rojos, soda, Chandon extra brut.

TORI SERRA

Santino Stevani's, Gin Invernadero, cordial de lima, soda tónica.

CARMINA GRAPPA

Santino Stevani's, pisco, limón, almibar simple, Chandon extra brut, angostura.

SPRITZ CLÁSICO

Santino Stevani's, Chandon Aperitif.

Llévate nuestra botella Santino Stevani's 700ml a tu casa. \$880



CERVEZAS

Stella artois tirada 330cc \$350

Stella artois porrón 330cc \$370

Corona 330cc \$380

Patagonia amber lager 355cc \$390

TRAGOS CLÁSICOS \$500

NEGRONI: Gin Invernadero, Campari, cinzano rosso rodaja de naranja.

AMERICANO: Campari, cinzano rosso, soda, piel de limón y naranja.

NEGRONI SBAGLIATO: Campari, Cinzano Rosso, Chandon xbrut, rodaja de naranja.

GODFATHER: Bourbon, amaretto, piel de naranja

NEW YORK SOUR: bourbon, limon, almibar, clara de huevo, float de malbec.

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

OLD FASHIONED: Bourbon, almibar, angostura, rodaja de naranja.

ESPRESSO MARTINI: Vodka, cold brew, kalhua.

BELLINI DE LA CASA: Puree de duraznos con helado de vainilla, chandon xbrut.

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



VINOS ROSADOS

Mythic Rose de Malbec. \$1.350
Laborum Rosa Rosa. \$1.900
Crios Rose. \$1.400
Susana Balbo Rose. \$4.100
Chakana Nuna Orgánico. \$2.500

BLANCOS

Crios Torrontés. \$1.400
Casarena Chardonnay. \$2.100
Chacana Torrontés maceración prolongada. \$2.500
Susana Balbo White Blend. \$4.100

TINTOS

Benmarco Pinot Noir. \$1.600
Saurus Select Merlot. \$2.600
Casarena Sv Cabernet Sauvignon. \$3.600
Terrazas de los Andes apelación de origen Paraje
Altamira Malbec Cabernet Sauvignon. \$1.850

POR COPA

ROSADOS

Mythic Rose de Malbec. \$380
Laborum Rosa Rosa. \$480
Crios Rose. \$330

BLANCO

Crios Torrontés. \$350

TINTO

Benmarco Pinot Noir. \$380



ESPUMANTES

Chandon Delice. \$2.500
Chandon Extra Brut. \$2.500
Chandon Apéritif. \$2.500
Baron B Extra Brut. \$3.500
Baron B Brut Nature/Rosé. \$3800
Möet & Chandon Brut Imperial. \$17.500
Veuve Clicquot. \$18.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Linea Coca-Cola. \$200
Agua sin gas. \$200
Agua con gas. \$200

INFUSIONES

Espresso. \$160
Ristretto. \$160
Capuccino. \$210
Macchiato. \$210

LIMONADAS

Menta y jengibre. \$240
Anana, jengibre y ginger ale. \$240
Té verde, miel y frutos rojos. \$240
Cítrica de albahaca. \$240



ENTRADAS / PLATITOS

Empanadas de langostinos fritas con masa casera y salsa picante de jalapeños, cilantro y lima. \$890

Stracciatella con pesto de tomates secos al sol con nueces tostadas y kale frito + carta de música. \$770

Brusqueta de jamón serrano, salsa tumaca, pulpetas, mermelada de tomates y esferas de aceto. \$650

Croquetas de cerdo y provolone rellenas de olivas verdes en crocante De panko + salsa de pimientos amarillos. \$530

Faina crocante con provoleta, cherries multicolor. \$820

Ensalada de rúcula selvática, pera fresca, nueces tostadas, hongos portobellos rellenos de cebollas caramelizadas y queso patagonzola, pesto de albahaca con vinagreta de miel y limón. \$1100

Salumería. Clásica picada italiana; Burrata fresca, queso brie, queso patagonzola, faina crocante y tomates ramilletes asados con oliva. \$1200

SANDWICHES EN CIABATTA

Berenjenas grilladas, queso brie, cherrys horneados, rúcula y pesto de tomates. \$780

Mortadela, pulpetita, cebollas caramelizadas y kale crocante. \$780

Jamón crudo, stracciatella, tomates secos, olivas negras y hojas de albahaca. \$910



PASTAS / PLATOS

Bucattini con pesto clásico de nueces , limón y queso brie fundido. \$910

Ñoquis a la Romana con crema de limón, pollo y calabaza asada. \$1070

Pasta corta italiana: con pomodoro, crema y stracciatella. \$1190

SIN TACC Pasta rellena con crema de alcaparras y eneldo. \$900

Milanesa de lomo con spaghetti con manteca y queso. \$1100

PIZZAS INDIVIDUALES

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.

MARGARITA \$950

Salsa de tomate casera, muzzarella , pulpetas y albahaca fresca.

JAMÓN CRUDO \$1100

Jamón Serrano, muzzarella y rucula selvática.



BERENJENAS \$930

Muzarella, berenjenas grilladas, pesto y burrata.

MORTADELA \$1.250

Stracciatella y mortadela con praliné de pistachos.

PATAGONZOLA \$880

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

CLASICO JAMON Y MORRONES \$1.050

Jamón cocido natural, morrones asados, muzzarella y provolone.

FUGAZZETA \$790

Cebollas moradas asadas, muzzarella, oregano fresco.

PEPERONI \$1.150

Tomate , muzzarella, peperoni y provolone.

VEGANA \$1.180

Salsa de tomates, queso muzzarella de almendras, kale y hongos portobellos quemados en chapa.

BRIE \$1.250

Muzarella, Tomates secos, brie y aceitunas negras machacadas.

NAPO \$980

Napolitana clásica con ajo , tomate ramillete y muzzarella.

QUESOS \$1.050

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

ALCAUCILES \$1.150

Pizza bianca con salsa Bechamel, con corazones de Alcauciles en oliva, mozzarella, provolone y ciboulette fresco.

CARNE \$1.200

Salsa de tomate con queso mozzarella, peperonni, carne, provolone, mix de pimientos y verdeo fresco.

PIZZA & SPRITZ
SPZZ!
PIZZA & SPRITZ

POSTRES

Pizza con Nutella y lajas de chocolate amargo y coco. \$1.050

Cheesecake de ricotta cremosa con Frosting de lima y crocante de chocolate blanco. \$550

Cremoso tibio de chocolate + turrón de chocolate amargo y frutos secos y helado de frambuesa. \$750

Tiramisú clásico. \$480

Affogatto. Postre clásico italiano con helado, ganache de chocolate y ristretto. \$400

Panqueque relleno de dulce de leche bruleado con helado. \$400

SPRITZZA!