



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

\$1400

ASTURIAS

Santino Stevani. Jugo de manzana clarificado. Sidra de manzana.

IBIZA

Santino Stevanis. Nectar de Sauco. Sauco Dressing. Sidra Seca

CERDEÑA

Santino Stevani. Piña. Hibisco. Chandon Delice. flores

TURIN

Santino Stevani. Avellanas. Cacao. Chandon Delice

SBAGLIATTO

Santino Stevani. Apio. Martini Bitter. Vermut bianco Chandon Delice

RAVENNA

Santino Stevani. Durazno. Mango. Chandon Rose

ROMA

Santino Stevani. Maracuyá, Torrontés. Chandon Delice



LATINA

Santino Stevani. Kiwi. Pepino. Chandon Delice

LA CAMPANIA

Santino Stevani. Frutillas. Cerezas. Chandon Aperitif

AMALFI

Santino Stevani. Citrus mix. Chandon Delice. flores

BASILICATA

Santino Stevani. Frambuesa. Chandon Delice

SICILIA

Santino Stevani. Miel. Jengibre. Chandon Delice

SPRITZ CLÁSICO

Santino Stevani's, Chandon Delice

Llevate nuestra botella Santino Stevani's 700ml a tu casa \$2.200.

APERITIVOS \$1400

GIULIANI'S COOLER

Bombay Sapphire, amargo obrero, limón, tónica, albahaca y piel de limón.

BUTTER RUDY

Santino Stevani's, hesperidina, soda de jengibre, romero y naranja deshidratada.

CERVEZAS

Stella artois tirada 330cc \$900

Corona 330cc \$1000

Patagonia amber lager 355cc \$1200

TRAGOS CLÁSICOS

\$1400

NEGRONI: Gin Invernadero, Campari, Martini Rosso rodaja de naranja.

AMERICANO: Campari, Martini Rosso, soda, piel de limón y naranja.

NEGRONI SBAGLIATO: Campari, Martini Rosso, Chandon extra brut, rodaja de naranja.

GODFATHER: Jack Daniel's, amaretto, piel de naranja

NEW YORK SOUR: Jack Daniel's, limón, almíbar, clara de huevo, float de malbec.

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

OLD FASHIONED: Jack Daniel's, almíbar, angostura, rodaja de naranja.

ESPRESSO MARTINI: Vodka, cold brew, kalhua.

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

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

BOMBAY SQUEEZE

Bombay, Sapphire, naranja, maracuyá y menta.

SANTINO SOUR

Santino Stevani's, jugo de naranja, Hesperidina, aquafaba y limón.

GIOVANE PROMESA

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

COLPO BASSO

Gin Invernadero, Santino Stevani's, jugo de mandarina, jugo de lima limón Y arándanos.

FERNET BRANCA con coca cola

FERNET BRANCA MENTA con tónica

VODKA SERNOVA con jugo de naranja

HENNESSY ALE con ginger ale

CARPANO ORANGE

Carpano Rosso, soda y rodaja de naranja



VINOS ROSADOS

Mythic Rose de Malbec. \$2.200
Laborum Rosa Rosa. \$7.000
Crios Rose. \$2.200
Susana Balbo Rose. \$9.500
Chakana Nuna Orgánico. \$3.900

BLANCOS

Crios Torrontés. \$2.200
Chacana Torrontés maceración prolongada. \$8.800
Susana Balbo White Blend. \$8.000

TINTOS

Benmarco Pinot Noir. \$5.000
Saurus Select Merlot. \$3.500
Terrazas de los Andes apelación de origen Paraje
Altamira Malbec Cabernet Sauvignon. \$3.800

POR COPA

ROSADOS

Mythic Rose de Malbec. \$1.000
Laborum Rosa Rosa. \$1.200
Crios Rose. \$1.000

BLANCOS

Crios Torrontés. \$1.000

TINTOS

Benmarco Pinot Noir. \$1.300
Chakana Uco \$1.000



ESPUMANTES

Chandon Delice. \$5.000
Chandon Extra Brut. \$5.000
Chandon Apéritif. \$5.000
Baron B Extra Brut. \$7.500
Baron B Brut Nature/Rosé. \$7.500
Möet & Chandon Brut Imperial. \$60.000
Veuve Clicquot. \$65.000

SIN ALCOHOL

Línea Coca-Cola. \$450
Agua sin gas. \$450
Agua con gas. \$450

INFUSIONES

Espresso. \$450
Ristretto. \$450
Capuccino. \$600
Macchiato. \$550

LIMONADAS

Menta y jengibre. \$750
Anana, jengibre y ginger ale. \$750
Té verde, miel y frutos rojos. \$750
Cítrica de albahaca. \$750



ENTRADAS / PLATITOS

Mozzarella rebozada frita con concassée de tomate y pesto. \$1.900

Empanadas de ossobuco alla milanese - al horno de leña o fritas. \$1.900

Burrata con tomates, polvo de aceitunas, nueces y hierbas frescas. \$2.600

Ricotta cremosa con alcauciles grillados, pistachos y hierbas frescas. \$1800

Bruschetta con pulpetta de mozzarella y pasta de berenjenas y tapenade. \$1.800

Fainá con provoleta y vegetales asados. \$2.600

PLATOS

Milanesa de peceto con spaguetti con manteca. \$3.800

Ensalada de stracciatella con hongos, arándanos, cebolla asada y pistachos sobre rúcula selvática. \$3.300

Lasagna de berenjenas con salsa pomodoro, pulpetta de mozzarella y pesto. \$3.200



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.

MARGHERITA \$2400

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

PROSCIUTTO \$2.800

con salsa de tomate, mozzarella y rúcula selvática.

BERENJENAS \$2.800

Muzarella, berenjenas grilladas, pesto y burrata.

MORTADELA \$2.800

Stracciatella y mortadela con praliné de pistachos.

PATAGONZOLA \$2.500

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

CLASICO JAMON Y MORRONES \$2.500

Jamón cocido natural, morrones asados, muzzarella y provolone.

FUGAZZETA \$2.400

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



PEPERONI \$2.800

Tomate, muzarella, peperoni y provolone.

BRIE & FUNGHI \$2.900

con salsa de tomate, mozzarella y hongos.

NAPOLITANA \$2.400

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

QUESOS \$2.500

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

POSTRES

Pizza de Nutella con frutilla, arándanos y garrapiñada de pistachos. \$2.400

Semifreddo de mascarpone con salsa de frutos rojos y amarettis. \$1.500

Tiramisú \$1.500

Flan clásico de yemas con dulce de leche y crema batida. \$1.500

SPRITZZA!