



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**

### **ASTURIAS \$950**

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

### **IBIZA \$950**

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

### **CERDEÑA \$950**

Santino Stevani. Piña. Hibisco. Chandon Delice. flores

### **TURIN \$950**

Santino Stevani. Avellanas. Cacao. Chandon Delice

### **SBAGLIATTO \$950**

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

### **RAVENNA \$950**

Santino Stevani. Durazno. Mango. Chandon Rose

### **ROMA \$1.100**

Santino Stevani. Maracuyá, Torrontés. Chandon Delice



### LATINA \$950

Santino Stevani. Kiwi. Pepino. Chandon Delice

### LA CAMPANIA \$950

Santino Stevani. Frutillas. Cerezas. Chandon Aperitif

### AMALFI \$950

Santino Stevani. Citrus mix. Chandon Delice. flores

### BASILICATA \$950

Santino Stevani. Frambuesa. Chandon Delice

### SICILIA \$950

Santino Stevani. Miel. Jengibre. Chandon Delice

### SPRITZ CLÁSICO \$950

Santino Stevani's, Chandon Delice

Llévate nuestra botella Santino Stevani's 700ml a tu casa \$2.000.

## **APERITIVOS**

### **\$900**

#### 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 \$600

Corona 330cc \$650

Patagonia amber lager 355cc \$700

# TRAGOS CLÁSICOS

## \$950

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



## **VINOS ROSADOS**

Mythic Rose de Malbec. \$3.000  
Laborum Rosa Rosa. \$5.400  
Crios Rose. \$2.500  
Susana Balbo Rose. \$7.000  
Chakana Nuna Orgánico. \$4.800

## **BLANCOS**

Crios Torrontés. \$3.000  
Chacana Torrontés maceración prolongada. \$5.000  
Susana Balbo White Blend. \$8.000

## **TINTOS**

Benmarco Pinot Noir. \$4.500  
Saurus Select Merlot. \$3.300  
Terrazas de los Andes apelación de origen Paraje  
Altamira Malbec Cabernet Sauvignon. \$3.800

## **POR COPA**

### **ROSADOS**

Mythic Rose de Malbec. \$800  
Laborum Rosa Rosa. \$1.100  
Crios Rose. \$800

### **BLANCOS**

Crios Torrontés. \$800

### **TINTOS**

Benmarco Pinot Noir. \$1.000  
Chakana Uco \$880



## **ESPUMANTES**

Chandon Delice. \$4.200  
Chandon Extra Brut. \$4.200  
Chandon Apéritif. \$4.200  
Baron B Extra Brut. \$5.500  
Baron B Brut Nature/Rosé. \$5.800  
Möet & Chandon Brut Imperial. \$40.000  
Veuve Clicquot. \$43.000

## **SIN ALCOHOL**

Línea Coca-Cola. \$350  
Agua sin gas. \$350  
Agua con gas. \$350

## **INFUSIONES**

Espresso. \$350  
Ristretto. \$300  
Capuccino. \$390  
Macchiato. \$360

## **LIMONADAS**

Menta y jengibre. \$500  
Anana, jengibre y ginger ale. \$500  
Té verde, miel y frutos rojos. \$500  
Cítrica de albahaca. \$500



## **ENTRADAS / PLATITOS**

Mozzarella rebozada frita con concassée de tomate y pesto. \$1.300

Empanadas de ossobuco alla milanese - al horno de leña o fritas. \$1.100

Burrata con tomates, polvo de aceitunas, nueces y hierbas frescas. \$2.100

Ricotta cremosa con alcauciles grillados, pistachos y hierbas frescas. \$1.100

Bruschetta con pulpetta de mozzarella y pasta de berenjenas y tapenade. \$1.100

Fainá con provoleta y vegetales asados. \$1.600

## **PLATOS**

Milanesa de peceto con spaguetti con manteca. \$2.500

Ensalada de stracciatella con hongos, arándanos, cebolla asada y pistachos sobre rúcula selvática. \$2.300

Lasagna de berenjenas con salsa pomodoro, pulpetta de mozzarella y pesto. \$2.100





## 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 \$1.900

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

### PROSCIUTTO \$2.100

con salsa de tomate, mozzarella y rúcula selvática.

### BERENJENAS \$2.200

Muzarella, berenjenas grilladas, pesto y burrata.

### MORTADELA \$2.200

Stracciatella y mortadela con praliné de pistachos.

### PATAGONZOLA \$2.000

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

### CLASICO JAMON Y MORRONES \$1.900

Jamón cocido natural, morrones asados, muzzarella y provolone.

### FUGAZZETA \$1.900

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



**PEPERONI \$2.300**

Tomate, muzarella, peperoni y provolone.

**BRIE & FUNGHI \$2.400**

con salsa de tomate, mozzarella y hongos.

**NAPOLITANA \$2.000**

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

**QUESOS \$2.100**

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. \$1.500

Semifreddo de mascarpone con salsa de frutos rojos y amarettis. \$1.000

Tiramisú \$1.000

Flan clásico de yemas con dulce de leche y crema batida. \$1.100

# SPRITZZA!