



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**

### **\$6200**

#### **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 \$6000

### GIULIANI'S COOLER

Beefeater, amargo obrero, limón, tónica y albahaca.

### BUTTER RUDY

Aperol, hesperidina, soda de jengibre y naranja deshidratada.

## CERVEZAS

Stella Artois tirada 330cc \$3.800

Corona 330cc \$4.000

Patagonia amber lager 355cc \$5.000

# TRAGOS CLÁSICOS

## NEGRONI

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

\$6500

## AMERICANO

Campari, Vermut Rosso, soda, piel de naranja.

\$6500

## GIN TONIC

Gin Invernadero, agua tónica, flores, pepino.

\$6200

## OLD FASHIONED

Bourbon, almíbar, angostura, piel de naranja.

\$7500

## ESPRESSO MARTINI

Absolut, café, almíbar, licor Borghetti.

\$6500

## BEEFEATER SQUEEZE

Beefeater, almíbar, naranja, maracuyá.

\$6500

# TRAGOS CLÁSICOS

## FERNET BRANCA

con coca cola.

\$6.000

## FERNET BRANCA MENTA

con tónica.

\$6.000

## VODKA SERNOVA

con jugo de naranja.

\$6.000

## HENNESSY ALE

con ginger ale.

\$7.500

## CARPANO ORANGE

Carpano Rosso, soda, rodaja de naranja.

\$6.000

## PINK TONIC

Beefeater Pink, tónica, frutillas.

\$7.000

## MALFY NEGRONI

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

\$8.000

## MALIBU PUNCH

Malibu, jugo de naranja.

\$6.500

## MOJITO

Havana 3 años, Jugo de lima, almíbar, menta, soda. \$6.000

## JAMESON LEMON

Jameson, gaseosa lima limón, gajo de limón. \$6.000

## JAMESON, GINGER & LIME

Jameson, ginger ale, gajo de lima. \$6.000



## **ROSADOS Y NARANJOS**

Laborum Rosa Rosa. \$45.000  
Crios Rosé. \$22.000  
Tutu, Naranja. \$35.000  
Terrazas de Los Andes, Malbec Rosé. \$20.000

## **BLANCOS**

Crios, Torrontés. \$18.000  
Pequeñas Fermentaciones, Marsanne-Roussane. \$45.000  
Punto Final, Sauvignon Blanc. \$42.000  
Cafayate Single Vineyard, Viogner. \$31.000  
Terrazas de Los Andes, Reserva Chardonnay. \$18.000

## **TINTOS**

Con cuerpo

Casa de Herrero, Malbec. \$16.500  
Terrazas de los Andes, Reserva Malbec. \$21.000  
Terrazas de los Andes, Reserva Cabernet Sauvignon. \$24.000  
Terrazas de los Andes, Origen Los Chacayes Malbec. \$21.000  
Cafayate Single Vineyard, Cabernet Franc. \$31.000  
Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$17.000

Ligeros

Pequeñas Fermentaciones, Garnacha. \$42.000  
La Posta Glorieta, Pinot Noir. \$24.000

## **POR COPA**

ROSADOS

Mythic, Rose de Malbec. \$5.500  
Crios, Rosé. \$6.000

BLANCOS

Terraza de Los Andes, Reserva Chardonnay. \$5.500  
Crios, Torrontés. \$6.000

TINTOS

Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$6.000  
Casa de Herrero, Malbec. \$6.000  
La Posta, Pinot Noir. \$6.500



## **ESPUMANTES**

Chandon Délice. \$22.000

Chandon Extra Brut. \$22.000

Chandon Apéritif. \$22.000

Baron B Extra Brut. \$40.000

Baron B Brut Nature/Rosé. \$50.000

Möet & Chandon Brut Imperial. \$280.000

Veuve Clicquot. \$280.000

## **SIN ALCOHOL**

Línea Pepsi. \$2500

Agua sin gas. \$2200

Agua con gas. \$2200

## **INFUSIONES**

Espresso. \$2700

Ristretto. \$2700

Capuccino. \$3000

Macchiato. \$3000

## **LIMONADAS**

Clásica. \$3500

Menta y jengibre. \$3500

Ananá. \$3500

Frutos Rojos. \$3500





## **ENTRADAS / PLATITOS**

Mozzarella rebozada frita con ketchup casero. \$7.800

Fainá con provoleta y vegetales asados. \$14.500

Empanada de carne, al horno o frita. \$3.000

Empanada de queso y cebolla caramelizada, al horno o frita. \$3.000

Buñuelos de verdura con alioli de zanahoria. \$6.800

Croquetas de jamón crudo, puerro, salsa bechamel.  
\$8.800

## **PLATOS**

Milanesa de corazón de cuadril con spaguetti cremoso. \$19.000

Ensalada de peras asadas, hongos, nueces caramelizadas,  
queso patagonzola y vinagreta. \$15.000

Pasta Penne Rigatti con crema de hongos.  
\$13.000



## 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 \$13.000

Salsa de tomate, mozzarella, pulpetta y albahaca fresca. \*  
opcional mozzarella de almendras.

### PROSCIUTTO \$18.000

Salsa de tomate, mozzarella, jamón crudo y rúcula selvática.

### MORTADELA \$17.500

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

### PATAGONZOLA \$13.500

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

### CLASICA JAMON Y MORRONES \$15.500

Mozzarella, jamón cocido natural y morrones asados.

### FUGAZZETA \$12.000

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



### PEPPERONI \$14.000

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.

### BRIE & FUNGHI \$16.500

Salsa de tomate, mozzarella y hongos.

### NAPOLITANA \$13.000

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

### QUESOS \$13.500

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

## POSTRES

Pizza de Nutella con frutilla, arándanos y garrapiñada de pistacchio. \$14.000

Tiramisú. \$6.500

Flan clásico de yemas con dulce de leche y crema batida. \$5.500

Chocotorta. \$6.000

Cubierto \$1800

# SPRITZZA!