



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

\$5800

APEROL SPRITZ

Aperol, dash de soda, Cinzano to spritz, rodaja de naranja.

ASTURIAS

Aperol, jugo de manzana clarificado, sidra de pera, cuña de manzana.

IBIZA

Aperol, néctar de sauco, dressing de sauco, sidra seca, flores.

CERDEÑA

Aperol, piña, hibiscus, Chandon Delice, ananá deshidratada.

SBAGLIATTO

Aperol, CampariBitter, Vermut bianco, Chandon Delice, apio.

RAVENNA

Aperol, té de durazno, mango, Chandon Rosé, gajo de mandarina.

ROMA

Aperol, maracuyá, vino blanco Torrontés, Chandon Delice, arándanos, jugo de naranja.



LATINA

Aperol, kiwi, Chandon Delice, pepino.

LA CAMPANIA

Aperol, frutillas, Maraschino, Chandon Aperitif.

AMALFI

Aperol, citrus mix, Chandon Delice, lemon grass, cuña de limón.

BASILICATA

Aperol, frambuesa, Chandon Delice, flores.

SICILIA

Aperol, miel, jengibre, Chandon Extra Brut, cuña de naranja.

APERITIVOS

\$5500

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 \$3.500

Corona 330cc \$3.800

Patagonia amber lager 355cc \$5.000

TRAGOS CLÁSICOS

NEGRONI

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

\$5500

AMERICANO

Campari, Vermut Rosso, soda, piel de naranja.

\$5500

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Vermut Rosso, Chandon extra brut, piel de naranja.

\$5500

GODFATHER

Bourbon, amaretto, piel de limón.

\$6500

NEW YORK SOUR

Bourbon, limón, almíbar, clara de huevo, oat de malbec.

\$7000

GIN TONIC

Gin Invernadero, agua tónica, flores, pepino.

\$5500

OLD FASHIONED

Bourbon, almíbar, angostura, piel de naranja.

\$7000

ESPRESSO MARTINI

Absolut, café, almíbar, licor Borghetti.

\$5500

BELLINI DE LA CASA

Puré de duraznos con helado de vainilla, Chandon Extra Brut, flores.

\$5500

CARDINALE

Gin Invernadero, Vermut seco, Campari, piel de limón.

\$5500

BEEFEATER SQUEEZE

Beefeater, almíbar, naranja, maracuyá.

\$5500

SANTINO SOUR

Aperol, Hesperidina, jugo de naranja, jugo de limón.

\$5500

TRAGOS CLÁSICOS

GIOVANE PROMESA

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

\$5.500

COLPO BASSO

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

\$5.500

FERNET BRANCA

con coca cola.

\$5.500

FERNET BRANCA MENTA

con tónica.

\$5.500

VODKA SERNOVA

con jugo de naranja.

\$5.500

HENNESSY ALE

con ginger ale.

\$7.000

CARPANO ORANGE

Carpano Rosso, soda, rodaja de naranja.

\$5.000

PINK TONIC

Beefeater Pink, tónica, frutillas.

\$5.500

MALFY NEGRONI

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

\$6.500

MALIBU PUNCH

Malibu, jugo de naranja.

\$5.500

MOJITO

Havana 3 años, Jugo de lima, almíbar, menta, soda. \$5.500

JAMESON LEMON

Jameson, gaseosa lima limón, gajo de limón. \$5.500

JAMESON, GINGER & LIME

Jameson, ginger ale, gajo de lima. \$5.500



ROSADOS Y NARANJOS

Laborum Rosa Rosa. \$36.000
Crios Rose. \$18.000
Tutu, Naranja. \$33.000
Terrazas de Los Andes, Malbec Rose. \$20.000

BLANCOS

Crios, Torrontés. \$16.000
Pequeñas Fermentaciones, Marsanne-Roussane. \$31.000
Punto Final, Sauvignon Blanc. \$40.000
Cafayate Single Vineyard, Viogner. \$29.000
Terrazas de Los Andes, Reserva Chardonnay. \$16.000

TINTOS

Con cuerpo

Casa de Herrero, Malbec. \$15.000
Terrazas de los Andes, Reserva Malbec. \$18.000
Terrazas de los Andes, Reserva Cabernet Sauvignon. \$18.000
Terrazas de los Andes, Origen Los Chacayes Malbec. \$18.000
Cafayate Single Vineyard, Cabernet Franc. \$29.000
Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$15.000

Ligeros

Pequeñas Fermentaciones, Garnacha. \$33.000
La Posta Glorieta, Pinot Noir. \$24.000

POR COPA

ROSADOS

Mythic, Rose de Malbec. \$4.800
Crios, Rosé. \$5.500

BLANCOS

Punto Final, Sauvignon Blanc. \$4.500
Crios, Torrontés. \$4.500

TINTOS

Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$5.000
Casa de Herrero, Malbec. \$5.000
La Posta, Pinot Noir. \$5.000



ESPUMANTES

Chandon Delice. \$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. \$2200
Agua sin gas. \$2000
Agua con gas. \$2000

INFUSIONES

Espresso. \$2700
Ristretto. \$2700
Capuccino. \$3000
Macchiato. \$3000

LIMONADAS

Clásica. \$3200
Menta y jengibre. \$3200
Ananá. \$3200
Frutos Rojos. \$3200



ENTRADAS / PLATITOS

Mozzarella rebozada frita con ketchup casero. \$7.000

Fainá con provoleta y vegetales asados. \$13.500

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.
\$8.500

Bruschetta de jamón crudo, rúcula, cheese cream. \$9.000

PLATOS

Milanesa de corazón de cuadril con spaguetti cremoso. \$18.000

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

Pasta Penne Rigatti con salsa bolognesa o crema de hongos.
\$10.500



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 \$12.000

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

PROSCIUTTO \$16.000

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

MORTADELA \$15.000

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

PATAGONZOLA \$12.000

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

CLASICA JAMON Y MORRONES \$13.500

Mozzarella, jamón cocido natural y morrones asados.

FUGAZZETA \$11.000

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



PEPPERONI \$13.500

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.

BRIE & FUNGHI \$15.000

Salsa de tomate, mozzarella y hongos.

NAPOLITANA \$12.500

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

QUESOS \$12.500

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

PALMITOS \$14.500

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, palmitos y salsa golf.

POSTRES

Pizza de Nutella con frutilla, arándanos y garrapiñada de pistacchio. \$10.500

Tiramisú. \$6.000

Flan clásico de yemas con dulce de leche y crema batida. \$5.000

Chocotorta. \$5.500

Helado

Bochas de helado de pistacchio o limón. \$3.800

Cubierto \$1500

SPRITZZA!