



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

\$7600

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 \$8000

GIULIANI'S COOLER

Beefeater, amargo obrero, limón, tónica y albahaca.

BUTTER RUDY

Aperol, hesperidina, soda de jengibre y naranja deshidratada.

CERVEZAS

Stella Artois 473cc \$4.200

Corona 330cc \$4.800

Patagonia amber lager 355cc \$6.000

TRAGOS CLÁSICOS

NEGRONI

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

\$8.000

AMERICANO

Campari, Vermut Rosso, soda, piel de naranja.

\$8.000

GIN TONIC

Gin Invernadero, agua tónica, flores, pepino.

\$8.000

OLD FASHIONED

Bourbon, almíbar, angostura, piel de naranja.

\$9.500

ESPRESSO MARTINI

Absolut, café, almíbar, licor Borghetti.

\$8.000

BEEFEATER SQUEEZE

Beefeater, almíbar, naranja, maracuyá.

\$8.000

TRAGOS CLÁSICOS

FERNET BRANCA

con coca cola.

\$7.000

FERNET BRANCA MENTA

con tónica.

\$7.000

VODKA SERNOVA

con jugo de naranja.

\$7.000

HENNESSY ALE

con ginger ale.

\$10.000

CARPANO ORANGE

Carpano Rosso, soda, rodaja de naranja.

\$7.600

PINK TONIC

Beefeater Pink, tónica, frutillas.

\$8.400

MALFY NEGRONI

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

\$9.400

MALIBU PUNCH

Malibu, jugo de naranja.

\$8.000

MOJITO

Havana 3 años, Jugo de lima, almíbar, menta, soda. \$7.600

JAMESON LEMON

Jameson, gaseosa lima limón, gajo de limón. \$7.400

JAMESON, GINGER & LIME

Jameson, ginger ale, gajo de lima. \$7.400



ROSADOS Y NARANJOS

Laborum Rosa Rosa. \$50.000
Crios Rosé. \$23.000
Tutu, Naranja. \$39.000
Terrazas de Los Andes, Malbec Rosé. \$21.000

BLANCOS

Crios, Torrontés. \$22.000
Pequeñas Fermentaciones, Marsanne-Roussane. \$49.000
Punto Final, Sauvignon Blanc. \$49.000
Cafayate Single Vineyard, Viogner. \$34.000
Terrazas de Los Andes, Reserva Chardonnay. \$21.000

TINTOS

Con cuerpo

Casa de Herrero, Malbec. \$19.000
Terrazas de los Andes, Reserva Malbec. \$25.000
Terrazas de los Andes, Reserva Cabernet Sauvignon. \$25.000
Terrazas de los Andes, Origen Los Chacayes Malbec. \$25.000
Cafayate Single Vineyard, Cabernet Franc. \$32.000
Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$20.000

Ligeros

Pequeñas Fermentaciones, Garnacha. \$44.000
La Posta Glorieta, Pinot Noir. \$26.000

POR COPA

ROSADOS

Mythic, Rose de Malbec. \$6.500
Crios, Rosé. \$7.400

BLANCOS

Terraza de Los Andes, Reserva Chardonnay. \$7.400
Crios, Torrontés. \$7.800

TINTOS

Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$7.800
Casa de Herrero, Malbec. \$7.800
La Posta, Pinot Noir. \$7.800



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. \$2800

Agua sin gas. \$2300

Agua con gas. \$2300

INFUSIONES

Espresso. \$3000

Ristretto. \$3000

Capuccino. \$3200

Macchiato. \$3200

LIMONADAS

Clásica. \$3700

Menta y jengibre. \$3700

Ananá. \$3700

Frutos Rojos. \$3700



ENTRADAS / PLATITOS

Mozzarella rebozada frita con ketchup casero. \$8.200

Fainá con provoleta y vegetales asados. \$15.500

Empanada de carne, al horno o frita. \$3.300

Empanada de queso y cebolla caramelizada, al horno o frita. \$3.200

Buñuelos de verdura con alioli de zanahoria. \$7.500

Croquetas de jamón crudo, puerro, salsa bechamel.
\$9.200

PLATOS

Milanesa de corazón de cuadril con papas fritas. \$20.000

Ensalada de peras asadas, hongos, nueces caramelizadas, queso patagonzola y vinagreta. \$16.000

Pasta Penne Rigatti con crema de hongos.
\$15.000



PIZZAS

Todas nuestras pizzas están 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 \$14.000

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

PROSCIUTTO \$19.000

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

MORTADELA \$18.000

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

PATAGONZOLA \$14.500

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

CLASICA JAMON Y MORRONES \$16.000

Mozzarella, jamón cocido natural y morrones asados.

FUGAZZETA \$13.000

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



PEPPERONI \$15.000

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.

BRIE & FUNGHI \$17.000

Salsa de tomate, mozzarella y hongos.

NAPOLITANA \$14.000

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

QUESOS \$14.500

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. \$7.000

Flan clásico de yemas con dulce de leche y crema batida. \$6.000

Chocotorta. \$6.300

Cubierto \$2000

SPRITZZA!