



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 \$880

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

IBIZA \$900

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

CERDEÑA \$880

Santino Stevani. Piña. Hibisco. Chandon Delice. flores

TURIN \$880

Santino Stevani. Avellanas. Cacao. Chandon Delice

SBAGLIATTO \$880

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

RAVENNA \$880

Santino Stevani. Durazno. Mango. Chandon Rose

ROMA \$880

Santino Stevani. Maracuyá, Torrontés. Chandon Delice



LATINA \$900

Santino Stevani. Kiwi. Pepino. Chandon Delice

LA CAMPANIA \$900

Santino Stevani. Frutillas. Cerezas. Chandon Aperitif

AMALFI \$880

Santino Stevani. Citrus mix. Chandon Delice. flores

BASILICATA \$880

Santino Stevani. Frambuesa. Chandon Delice

SICILIA \$880

Santino Stevani. Miel. Jengibre. Chandon Delice

SPRITZ CLÁSICO \$880

Santino Stevani's, Chandon Delice

Llévate nuestra botella Santino Stevani's 700ml a tu casa \$1900.

APERITIVOS

\$880

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 \$550

Corona 330cc \$600

Patagonia amber lager 355cc \$650

TRAGOS CLÁSICOS

\$880

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. \$2.500
Laborum Rosa Rosa. \$4.900
Crios Rose. \$1.400
Susana Balbo Rose. \$10.000
Chakana Nuna Orgánico. \$4.800

BLANCOS

Crios Torrontés. \$2.400
Chacana Torrontés maceración prolongada. \$4.400
Susana Balbo White Blend. \$9.500

TINTOS

Benmarco Pinot Noir. \$4.300
Saurus Select Merlot. \$2.900
Terrazas de los Andes apelación de origen Paraje
Altamira Malbec Cabernet Sauvignon. \$3.800

POR COPA

ROSADOS

Mythic Rose de Malbec. \$750
Laborum Rosa Rosa. \$1.050
Crios Rose. \$650

BLANCOS

Crios Torrontés. \$750

TINTOS

Benmarco Pinot Noir. \$950
Chakana Uco \$800



ESPUMANTES

Chandon Delice. \$3.800
Chandon Extra Brut. \$3.800
Chandon Apéritif. \$3.800
Baron B Extra Brut. \$4.800
Baron B Brut Nature/Rosé. \$5.000
Möet & Chandon Brut Imperial. \$27.000
Veuve Clicquot. \$30.000

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. \$1.100

Empanadas de ossobuco alla milanese - al horno de leña o fritas. \$950

Burrata con tomates, polvo de aceitunas, nueces y hierbas frescas. \$1.900

Ricotta cremosa con alcauciles grillados, pistachos y hierbas frescas. \$950

Bruschetta con pulpetta de mozzarella y pasta de berenjenas y tapenade. \$950

Fainá con provoleta y vegetales asados. \$1300

PLATOS

Milanesa de bola de lomo con caponata. \$1.900

Ensalada de stracciatella con portobellos, arándanos, cebolla asada y pistachos sobre rúcula selvática. \$2.100

Lasagna de berenjenas con salsa pomodoro, pulpetta de mozzarella y pesto. \$1.800



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 \$1.600

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

PROSCIUTTO \$1.800

con salsa de tomate, mozzarella y rúcula selvática.

BERENJENAS \$1.900

Muzarella, berenjenas grilladas, pesto y burrata.

MORTADELA \$1.900

Stracciatella y mortadela con praliné de pistachos.

PATAGONZOLA \$1.600

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

CLASICO JAMON Y MORRONES \$1.600

Jamón cocido natural, morrones asados, muzzarella y provolone.

FUGAZZETA \$1.500

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



PEPERONI \$2.000

Tomate, muzarella, peperoni y provolone.

BRIE & FUNGHI \$2.100

con salsa de tomate, mozzarella y portobellos.

NAPOLITANA \$1.700

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

QUESOS \$1.700

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. \$1.200

Semifreddo de mascarpone con salsa de frutos rojos y amarettis. \$900

Tiramisú \$850

Panna cotta de vainilla con crema chantilly, salsa toffee y almendras fileteadas. \$850

SPRITZZA!