



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&**



Aperol es nuestro aperitivo y el ingrediente principal de todos nuestros Spritz:

Su proceso de elaboración 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 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**

### **\$1800**

#### ASTURIAS

Aperol. Jugo de manzana clarificado. Sidra de manzana.

#### IBIZA

Aperol. Nectar de Sauco. Sauco Dressing. Sidra Seca

#### CERDEÑA

Aperol. Piña. Hibisco. Chandon Delice. flores

#### TURIN

Aperol. Avellanas. Cacao. Chandon Delice

#### SBAGLIATTO

Aperol. Apio. Martini Bitter. Vermut bianco Chandon Delice

#### RAVENNA

Aperol. Durazno. Mango. Chandon Rose

#### ROMA

Aperol. Maracuyá, Torrontés. Chandon Delice



### LATINA

Aperol. Kiwi. Pepino. Chandon Delice

### LA CAMPANIA

Aperol. Frutillas. Cerezas. Chandon Aperitif

### AMALFI

Aperol. Citrus mix. Chandon Delice. flores

### BASILICATA

Aperol. Frambuesa. Chandon Delice

### SICILIA

Aperol. Miel. Jengibre. Chandon Delice

### APEROL SPRITZ

Cinzano to spritz, soda, rodaja de naranja

.

## **APERITIVOS**

### **\$1800**

### GIULIANI'S COOLER

Bombay Sapphire, amargo obrero, limón, tónica, albahaca y piel de limón.

### BUTTER RUDY

Aperol, hesperidina, soda de jengibre, romero y naranja deshidratada.

## **CERVEZAS**

Stella artois tirada 330cc \$1200

Corona 330cc \$1300

Patagonia amber lager 355cc \$1400

# TRAGOS CLÁSICOS

## \$1800

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

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

GIOVANE PROMESA

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

COLPO BASSO

Gin Invernadero, Aperol, 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

HENNESSY ALE con ginger ale \$2.500

CARPANO ORANGE

Carpano Rosso, soda y rodaja de naranja



## **ROSADOS Y NARANJOS**

Laborum Rosa Rosa. \$9.000

Crios Rose. \$4.400

Tutu, Naranja \$8.500

## **BLANCOS**

Crios Torrontés. \$4.400

Pequeñas Fermentaciones, Marsanne-Roussane. \$9.500

Punto Final, Sauvignon Blanc. \$6.500

## **TINTOS**

Con cuerpo

Casa de herrero, Malbec \$7.000

Terrazas de los Andes, Malbec-Cabernet Sauvignon \$5.500

Ligeros

Pequeñas Fermentaciones, Garnacha \$9.500

Le Petit Voyage, Criolla \$7.800

La Posta Glorieta, Pinot Noir \$6.000

## **POR COPA**

ROSADOS

Mythic Rose de Malbec. \$1.400

Crios Rosé \$1.400

BLANCOS

Punto Final, Sauvignon Blanc \$1.500

Crios Torrontés. \$1.300

TINTOS

Chakana Uco \$1.600

Casa de Herrero, Malbec \$1.800

La Posta, Pinot Noir \$1.600



## **ESPUMANTES**

Chandon Delice. \$7.700  
Chandon Extra Brut. \$7.700  
Chandon Apéritif. \$7.700  
Baron B Extra Brut. \$11.500  
Baron B Brut Nature/Rosé. \$15.000  
Möet & Chandon Brut Imperial. \$85.000  
Veuve Clicquot. \$85.000

## **SIN ALCOHOL**

Línea Coca-Cola. \$600  
Agua sin gas. \$600  
Agua con gas. \$600

## **INFUSIONES**

Espresso. \$500  
Ristretto. \$500  
Capuccino. \$650  
Macchiato. \$600

## **LIMONADAS**

Clásica \$900  
Menta y jengibre \$900  
Ananá \$900  
Frutos Rojos \$900



## **ENTRADAS / PLATITOS**

Mozzarella rebozada frita con concassée de tomate y pesto. \$2.500

Empanadas de ossobuco alla milanese - al horno de leña o fritas. \$2.400

Burrata con tomates, polvo de aceitunas, nueces y hierbas frescas. \$3.400

Ricotta cremosa con alcauciles grillados, pistachos y hierbas frescas. \$2.300

Bruschetta con pulpetta de mozzarella y pasta de berenjenas y tapenade. \$1.900

Fainá con provoleta y vegetales asados. \$3.500

## **PLATOS**

Milanesa de peceto con spaguetti con manteca. \$4.600

Ensalada de stracciatella con hongos, arándanos, cebolla asada y pistachos sobre rúcula selvática. \$4.200

Lasagna de berenjenas con salsa pomodoro, pulpetta de mozzarella y pesto. \$3.900





## PIZZAS

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 \$3.100

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

### PROSCIUTTO \$3.600

con salsa de tomate, mozzarella y rúcula selvática.

### BERENJENAS \$3.800

Muzarella, berenjenas grilladas, pesto y burrata.

### MORTADELA \$3.600

Stracciatella y mortadela con praliné de pistachos.

### PATAGONZOLA \$3.200

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

### CLASICO JAMON Y MORRONES \$3.200

Jamón cocido natural, morrones asados, muzzarella y provolone.

### FUGAZZETA \$3.000

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



### PEPERONI \$3.600

Tomate, muzarella, peperoni y provolone.

### BRIE & FUNGHI \$3.800

con salsa de tomate, mozzarella y hongos.

### NAPOLITANA \$3.000

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

### QUESOS \$3.100

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. \$3.200

Semifreddo de mascarpone con salsa de frutos rojos y amarettis. \$2.000

Tiramisú \$2.000

Flan clásico de yemas con dulce de leche y crema batida. \$2.000

# SPRITZZA!