



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

\$8000

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 \$8500

GIULIANI'S COOLER

Beefeater, amargo obrero, limón, tónica y albahaca.

BUTTER RUDY

Aperol, hesperidina, soda de jengibre y naranja deshidratada.

CERVEZAS

Stella Artois \$4.500

Corona 330cc \$5.000

Patagonia amber lager 355cc \$6.000

TRAGOS CLÁSICOS

NEGRONI

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

\$8.500

AMERICANO

Campari, Vermut Rosso, soda, piel de naranja.

\$8.500

GIN TONIC

Gin Invernadero, agua tónica, flores, pepino.

\$8.500

OLD FASHIONED

Bourbon, almíbar, angostura, piel de naranja.

\$10.000

ESPRESSO MARTINI

Absolut, café, almíbar, licor Borghetti.

\$8.500

BEEFEATER SQUEEZE

Beefeater, almíbar, naranja, maracuyá.

\$8.500

TRAGOS CLÁSICOS

FERNET BRANCA

con coca cola.

\$7.500

FERNET BRANCA MENTA

con tónica.

\$7.500

VODKA SERNOVA

con jugo de naranja.

\$7.500

HENNESSY ALE

con ginger ale.

\$10.000

CARPANO ORANGE

Carpano Rosso, soda, rodaja de naranja.

\$8.000

PINK TONIC

Beefeater Pink, tónica, frutillas.

\$9.000

MALFY NEGRONI

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

\$10.000

MALIBU PUNCH

Malibu, jugo de naranja.

\$8.500

MOJITO

Havana 3 años, Jugo de lima, almíbar, menta, soda. \$8.000

JAMESON LEMON

Jameson, gaseosa lima limón, gajo de limón. \$8.000

JAMESON, GINGER & LIME

Jameson, ginger ale, gajo de lima. \$8.000



ROSADOS Y NARANJOS

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

BLANCOS

Crios, Torrontés. \$22.000
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

La Posta Glorieta, Pinot Noir. \$26.000

POR COPA

ROSADOS

Crios, Rosé. \$7.800
Terrazas de los Andes, Malbec 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. \$23.000

Chandon Délice Rosé \$23.000

Chandon Extra Brut. \$23.000

Chandon Apéritif. \$23.000

Baron B Extra Brut. \$42.000

Baron B Brut Nature/Rosé. \$53.000

Möet & Chandon Brut Imperial. \$300.000

Veuve Clicquot. \$300.000

SIN ALCOHOL

Línea Pepsi. \$3000

Agua sin gas. \$2500

Agua con gas. \$2500

INFUSIONES

Espresso. \$3200

Ristretto. \$3200

Capuccino. \$3400

Macchiato. \$3400

LIMONADAS

Clásica. \$4000

Menta y jengibre. \$4000

Ananá. \$4000

Frutos Rojos. \$4000



ENTRADAS / PLATITOS

Mozzarella rebozada frita con ketchup casero. \$8.600

Fainá con provoleta y vegetales asados. \$16.000

Empanada de carne, al horno o frita. \$3.400

Empanada de queso y cebolla caramelizada, al horno o frita. \$3.400

Buñuelos de verdura con alioli de zanahoria. \$8.000

Croquetas de jamón crudo, puerro, salsa bechamel.
\$9.800

PLATOS

Milanesa de corazón de cuadril con papas fritas. \$21.000

Ensalada de peras asadas, hongos, nueces caramelizadas,
queso patagonzola y vinagreta. \$17.000

Pasta Penne Rigatti con crema de hongos.
\$16.000



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 \$14.800

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

PROSCIUTTO \$20.000

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

MORTADELA \$19.000

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

PATAGONZOLA \$15.000

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

CLASICA JAMON Y MORRONES \$17.000

Mozzarella, jamón cocido natural y morrones asados.

FUGAZZETA \$13.800

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



PEPPERONI \$15.900

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.

BRIE & FUNGHI \$18.000

Salsa de tomate, mozzarella y hongos.

NAPOLITANA \$14.500

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

QUESOS \$15.000

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

POSTRES

Pizza de Nutella con frutilla, arándanos y garrapiñada de pistacchio. \$15.000

Tiramisú. \$7.500

Flan clásico de yemas con dulce de leche y crema batida. \$7.000

Chocotorta. \$7.000

Cubierto \$2000

SPRITZZA!