



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**

### **\$9000**

#### **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 \$9000

### GIULIANI'S COOLER

Beefeater, amargo obrero, limón, tónica y albahaca.

### BUTTER RUDY

Aperol, hesperidina, soda de jengibre y naranja deshidratada.

## CERVEZAS

Stella Artois \$6.000

Corona 330cc \$7.000

Patagonia amber lager 355cc \$7.500

# TRAGOS CLÁSICOS

## NEGRONI

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

\$9.000

## AMERICANO

Campari, Vermut Rosso, soda, piel de naranja.

\$9.000

## GIN TONIC

Gin Invernadero, agua tónica, flores, pepino.

\$9.000

## OLD FASHIONED

Bourbon, almíbar, angostura, piel de naranja.

\$12.000

## ESPRESSO MARTINI

Absolut, café, almíbar, licor Borghetti.

\$9.000

## BEEFEATER SQUEEZE

Beefeater, almíbar, naranja, maracuyá.

\$9.000

# TRAGOS CLÁSICOS

## FERNET BRANCA

con coca cola.

\$8.000

## FERNET BRANCA MENTA

con tónica.

\$8.000

## VODKA SERNOVA

con jugo de naranja.

\$8.000

## HENNESSY ALE

con ginger ale.

\$13.000

## CARPANO ORANGE

Carpano Rosso, soda, rodaja de naranja.

\$8.500

## PINK TONIC

Beefeater Pink, tónica, frutillas.

\$10.000

## MALFY NEGRONI

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

\$11.000

## MALIBU PUNCH

Malibu, jugo de naranja.

\$8.500

## MOJITO

Havana 3 años, Jugo de lima, almíbar, menta, soda. \$9.000

## JAMESON LEMON

Jameson, gaseosa lima limón, gajo de limón. \$9.000

## JAMESON, GINGER & LIME

Jameson, ginger ale, gajo de lima. \$9.000



## **ROSADOS Y NARANJOS**

Crios Rosé. \$26.000

Tutu, Naranjo. \$44.000

Terrazas de Los Andes, Malbec Rosé. \$24.000

## **BLANCOS**

Crios, Torrontés. \$26.000

Punto Final, Sauvignon Blanc. \$52.000

Cafayate Single Vineyard, Viogner. \$37.000

Terrazas de Los Andes, Reserva Chardonnay. \$24.000

## **TINTOS**

Con cuerpo

Casa de Herrero, Malbec. \$24.000

Terrazas de los Andes, Reserva Malbec. \$30.000

Terrazas de los Andes, Reserva Cabernet Sauvignon. \$30.000

Terrazas de los Andes, Origen Los Chacayes Malbec. \$30.000

Cafayate Single Vineyard, Cabernet Franc. \$36.000

Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$24.000

Ligeros

La Posta Glorieta, Pinot Noir. \$30.000

## **POR COPA**

ROSADOS

Crios, Rosé. \$8.500

Terrazas de los Andes, Malbec Rosé. \$8.500

BLANCOS

Terraza de Los Andes , Reserva Chardonnay. \$8.500

Crios, Torrontés. \$8.500

TINTOS

Cafayate Terroir de Altura, Malbec. \$8.500

Casa de Herrero, Malbec . \$8.500

La Posta, Pinot Noir. \$8.500



## **ESPUMANTES**

Chandon Délice. \$30.000  
Chandon Délice Rosé \$30.000  
Chandon Extra Brut. \$30.000  
Chandon Apéritif. \$30.000  
Baron B Extra Brut. \$60.000  
Baron B Brut Nature/Rosé. \$65.000  
Baron B Rosado \$65.000  
Baron B Brut Nature \$65.000  
Möet & Chandon Brut Imperial. \$380.000  
Veuve Clicquot. \$380.000

## **SIN ALCOHOL**

Línea Pepsi. \$3500  
Agua sin gas. \$3000  
Agua con gas. \$3000

## **INFUSIONES**

Espresso. \$3500  
Ristretto. \$3500  
Capuccino. \$3500  
Macchiato. \$3500

## **LIMONADAS**

Clásica. \$4200  
Menta y jengibre. \$4200  
Ananá. \$4200  
Frutos Rojos. \$4200



## **ENTRADAS / PLATITOS**

Mozzarella rebozada frita con ketchup casero. \$10.000

Fainá con provoleta y vegetales asados. \$17.000

Empanada de carne, al horno o frita. \$3.800

Empanada de queso y cebolla caramelizada, al horno o frita. \$3.800

Buñuelos de verdura con alioli de zanahoria. \$9.000

Croquetas de jamón crudo, puerro, salsa bechamel.  
\$11.000

## **PLATOS**

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

Ensalada de peras asadas, hongos, nueces caramelizadas, queso patagonzola y vinagreta. \$19.500

Pasta Penne Rigatti con crema de hongos.  
\$18.500

## **PANCHOS**

**3 QUESOS \$10.000**

Masa de pizza con salsa de tomate, salchicha alemana y variedad de quesos provolone, mozzarella y patagonzola.

**CRIOLLO \$10.000**

Masa de pizza con salsa de tomate, salchicha alemana, provoleta y clasica salsa criolla.

**CEBOLLA CAMELIZADA \$10.000**

Masa de pizza con salsa de tomate, salchicha alemana, mozzarella y cebollas caramelizadas.

**AL PESTO \$10.000**

Masa de pizza con salsa de tomate, salchicha alemana, mozzarella y pesto de albahaca.



## 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 \$17.000

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

### PROSCIUTTO \$22.400

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

### MORTADELA \$22.000

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

### PATAGONZOLA \$17.500

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

### CLASICA JAMON Y MORRONES \$20.000

Mozzarella, jamón cocido natural y morrones asados.

### FUGAZZETA \$16.500

Mozzarella, cebollas caramelizadas y orégano fresco.

\* opcional mozzarella de almendras.

**PEPPERONI \$18.500**

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.

**BRIE & FUNGHI \$21.000**

Salsa de tomate, mozzarella y hongos.

**NAPOLITANA \$17.000**

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

**QUESOS \$17.500**

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

**PANCETA Y HUEVO \$19.500**

Salsa de tomate, mozzarella, panceta ahumada crispy, huevo frito y oregano fresco.

## **POSTRES**

Pizza de Nutella con frutilla, arándanos y garrapiñada de pistacchio. \$17.500

Tiramisú. \$9.000

Flan clásico de yemas con dulce de leche y crema batida. \$8.000

Chocotorta. \$8.500

Cubierto \$2000

# SPRITZZA!