





ENTRADAS

Fainá Sticks	\$7.800
al peperoncino con dip de pesto	
Fainá	\$3.800
Pan de ajo	\$3.800
con salsa de tomates mendocinos	

EMPANADAS FRITAS

Mozzarella, berenjena	\$2.600
y salsa de tomates mendocinos	
Bondiola braseada	\$2.600
Queso y cebolla	\$2.600
Carne cortada a cuchillo	\$2.600
Jamón y queso	\$2.600



PIZZAS

Nos inspiramos en los estilos Napolitana y Detroit, las recetas las adaptamos para darle nuestra propia impronta.

DETROIT

Stracciatella **\$26.000**

Mozzarella filante, stracciatella, marinara, pangrattato, ají molido, queso Sbrinz y miel

Peras..... **\$26.000**

Peras asadas, mozzarella filante, queso azul, salvia y amarettis

Pepperoni..... **\$26.000**

Pepperoni, mozzarella filante, jalapeños, pomodoro, queso Sbrinz y miel

Fugazzeta..... **\$26.000**

Mozzarella filante, cebolla caramelizada, orégano y aceitunas

Cuatro Quesos..... **\$26.000**

Mozzarella fior di latte y filante, queso azul, provolone ahumado y ciboulette



NAPOLITANAS

Hongos **\$15.000**

Crema de ajo asado, mozzarella fior di latte y filante, queso azul, hongos salteados, queso sbrinz y ciboulette

Opcional con queso vegano

Carbonara **\$15.000**

Crema de ajo asado, mozzarella fior di latte y filante, panceta, carbonara y queso sbrinz

Dolce inferno **\$15.000**

Crema de ajo asado, mozzarella fior di latte y filante, nduja, queso sbrinz y miel

Pumpkin **\$15.000**

Crema de ajo asado, calabaza ahumada, ricotta, hinojo, mozzarella ahumada, ciboulette, eneldo

Opcional con queso vegano

Margarita **\$15.000**

Salsa de tomates, mozzarella fior di latte y filante y albahaca

Opcional con queso vegano

PORTEÑA E INDIVIDUAL

Fugazzeta \$18.000

Jamón y morrones \$18.000



POSTRES

Affogato **\$6.000**

CAFÉ

Espresso **\$2.800**

Doble **\$3.000**

Té..... **\$3.000**

BEBIDAS

Agua con / sin gas **\$2.500**

Gaseosas..... **\$3.000**

Coca Cola, Zero, Sprite, Zero, Fanta

EL BAR

CERVEZAS

Lata \$5.000

Andes: Rubia, Roja, IPA,
Negra, Stella Artois: Rubia, Negra

Pinta \$5.000

Stella Artois / Andes consultar variedades

Media Pinta \$4.000

Stella Artois / Andes consultar variedades

CLÁSICOS

G&T \$8.500

Gin Principe de los Apóstoles - Agua Tónica - Pomelo
Con Gin Bulldog
- Limón..... \$600

Spritz..... \$8.500

Aperol - Cinzano Pro Spritz - Naranja

Cynar Pomelo..... \$8.500

Cynar - Schweppes Pomelo - Menta

Campari Tonic..... \$8.500

Campari - Agua tónica - Limón

F&C..... \$8.500

Fernet Branca - Coca Cola

Americano \$8.500

Campari - Carpano - Rosso - Soda - Limón

Mito..... \$8.500

Campari.Mix de Carpano Rosso.Punt e Mes

Negroni..... \$8.500

Gin Gordon's - Campari - Carpano Rosso

VERMÚ

En vaso **\$6.000**

Vermú Giovannoni bonarda o torrontés.

Vermú La Fuerza Rojo, Blanco, Sideral o Primavera con soda.

Cinzano

Para compartir (Botella) **\$22.000**

La Fuerza - Sifón - Naranja o Limón - Hielo

Giovannoni - Sifón - Naranja o Limón - Hielo

VINOS

Menage Claret Ver Sacrum **\$28.000**

Marsanne/Garnacha/Syrah de 750 Cc.

Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza.

Productor Eduardo Soler.

Tanito Sangiovese Malbec **\$24.000**

Sangiovese Gualtallary y La Arboleda,

Valle de Uco, Mendoza Productor Bira Wines

Rosso D'uco Sangiovese **\$24.000**

Sangiovese La Arboleda y La Consulta,

Valle De Uco Mendoza Productor Bira Wines

DV Catena Cabernet Malbec **\$35.000**

50% Cabernet Sauvignon | 50% Malbec de 750 Cc.

La Pirámide (Agrelo, Luján de Cuyo); Malbec:

Angélica (Lunlunta, Maipú).

DV Catena Chardonnay Chardonnay **\$35.000**

100% Chardonnay de 750 Cc. Domingo, Villa

Bastías, Tupungato; La Pirámide, Agrelo,

Luján de Cuyo.

Raquis Las Bases **\$60.000**

Bodegas Raquis

Enólogo Andrea Vignoni