

NEBBIOLO

Antipasti

Calamari Fritti	Calamares fritos acompañados con salsa de la casa.	\$220
Carpaccio di Salmone	Salmón, alcaparras fritas, cebolla morada, aceite de oliva y limón.	\$240
Carpaccio di Polpo	Pulpo, avellanas tostadas, brotes mixtos y vinagreta de maracuyá.	\$240
Carpaccio di Manzo	Filete de res, alcaparras, arúgula, parmesano, aceite de oliva y limón.	\$240
Pizzetta Fritta	Salsa pomodoro, pesto y burrata.	\$240
Fungo Portobello	Hongo relleno de prosciutto y mozzarella.	\$220
Asparagi con Crema di Parmigiano	Espárragos cubiertos con crema de parmesano y panceta.	\$220
Arancini Siciliani	Croquetas de risotto rellenas de ragú.	\$190
Antipasto di Salumi e Formaggi	Selección de carnes frías y quesos.	\$260

Insalate

Rustica	Lechuga, tomate deshidratado, aceituna, queso fontina, pistache y vinagreta italiana.	\$220
Campagnola	Lechuga, alcachofa, trigo, salami, queso pecorino, albahaca, menta, y vinagreta de limón.	\$220
Caprese	Tomate y mozzarella fresca con aceite de oliva, albahaca y reduccion de balsámico.	\$220
Cesare	Lechuga romana, crotones, parmesano y aderezo tradicional.	\$200

Creme

Pomodoro	Tomate, aceite de albahaca y pistache.	\$160
Funghi	Hongos mixtos, aceite de trufa y parmesano.	\$180

Pasta

Penne all'Arrabiata	Tomate, ajo y peperoncino.	\$220
Spaghetti Cacio e Pepe	Queso pecorino y pimienta.	\$240
Bucatini all'Amatriciana	Tomate, panceta, queso pecorino y peperoncino.	\$240
Spaghetti alla Carbonara	Panceta, queso pecorino, pimienta y huevo.	\$260
Tagliatelle alla Bolognese	Ragú tradicional.	\$260
Fettuccine Alfredo	Mantequilla y parmesano.	\$240
Linguine al Pesto	Albahaca, ajo, piñon y parmesano.	\$240
Lasagne al Forno	Ragú a la boloñesa, salsa bechamel y mozzarella.	\$260
Penne alla Vodka	Tomate, crema, vodka y peperoncino.	\$220
Tagliatelle con Costola Corta	Ragú de Short-Rib.	\$260

NEBBIOLO

Maccheroncini alla Salcissia	Ragú de salchicha italiana, queso pecorino y peperoncino.	\$260
Linguine al Limone	Mantequilla, limón amarillo y parmesano.	\$220
Ravioli Parmigiano	Rellenos de cremoso de parmesano con salsa de mantequilla y salvia.	\$240

Risotti

Milanese	Azafrán y parmesano.	\$240
Bianco al Pesto	Pesto, parmesano y piñón.	\$240

Pizza

Margherita	Mozzarella fresca.	\$280
Salumi	Prosciutto y salami.	\$340
Burrata	Prosciutto, burrata y árugula.	\$340
Carpaccio	Filete de res, parmesano, arúgula y aceite de oliva.	\$340
Diavola	Salami picante, pepperoni y aceite de chile.	\$320
Boscaiola	Salchicha italiana, champiñón y aceite de trufa.	\$320
Capricciosa	Prosciutto, champiñón, aceituna y alcachofa.	\$340
Norcina	Salchicha italiana, panceta, champiñón y cebolla morada.	\$320
Quattro Formaggi	Mezcla de cuatro quesos.	\$340
Patate e Pancetta	Papa y panceta.	\$280

Piatti Principali

Pollo Arrosto	Pechuga (250 gr.) rostizada envuelta en panceta y bañada en salsa oscura con romero.	\$320
Pollo Stracciatella	Pechuga (250 gr.) empanizada coronada con queso stracciatella.	\$320
Filetto al Funghi Porcini	Filete de res (250 gr.) en salsa de vino tinto con champiñones y hongos porcini.	\$420
Brasato di Costole Corte	Short-rib (300 gr.) cocinado lentamente y acompañado con polenta cremosa.	\$360
Salmone alla Toscana	Salmón (200 gr.) en salsa de tomate cremosa con panceta y espinacas.	\$360
Pesce al Burro	Pescado (200 gr.) con alcaparras en salsa de mantequilla y vino blanco.	\$360
Gamberi all' Arrabiata	Camarones (250 gr.) en salsa de tomate, ajo y peperoncino.	\$360

Precios incluyen IVA. Aceptamos efectivo y tarjetas de débito y crédito (Visa, Mastercard y American Express).
Indicación de gramos es peso antes de cocción.

Cócteles	
Aperol Spritz (500 ml)	\$140
Aperol, prosecco, soda.	
Hugo Spritz (500 ml)	\$140
St. Germain, prosecco, soda.	
Limoncello Spritz (500 ml)	\$140
Limoncello, prosecco, soda.	
Bellini (150 ml)	\$140
Prosecco, durazno macerado.	
Rossini (150 ml)	\$140
Prosecco, fresa macerada.	
Mimosa (150 ml)	\$140
Prosecco, jugo de naranja.	
Tinto de Verano (500 ml)	\$140
Vino tinto, refresco lima limón.	
Blanco de Verano (500 ml)	\$140
Vino blanco, refresco lima limón	
Sangría (500 ml)	\$140
Vino tinto, limonada mineral, fruta.	
Sangría Rosa (500 ml)	\$140
Vino rosado, limonada mineral, fruta.	
Martini (230 ml)	\$140
Ginebra, vermouth seco.	
Espresso Martini (230 ml)	\$140
Vodka, licor de café, espresso.	
Negroni (300 ml)	\$140
Campari, vermouth dulce, ginebra.	
Americano (450 ml)	\$140
Campari, vermouth dulce, soda.	
Mezcalita (300 ml)	\$140
Mezcal, jamaica, limón.	

Cervezas	NACIONAL
Carta Blanca (325 ml)	\$60
Indio (325 ml)	\$60
XX Lager (325 ml)	\$60
XX Lager Ultra (325 ml)	\$60
Tecate Light (325 ml)	\$60
Bohemia Clara (355 ml)	\$60
Bohemia Oscura (355 ml)	\$60
Modelo Especial (355 ml)	\$60
Corona Extra (355 ml)	\$60
	IMPORTADA
Peroni Nastro Azzurro (330 ml)	\$90
Amstel Ultra (355 ml)	\$70
Michelob Ultra (355 ml)	\$70
Heineken 0.0 (250 ml)	\$70
Tequila	45ml.
Cuervo Tradicional	\$140
Cascahuín Blanco	\$150
Siete Leguas Blanco	\$160
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$180
Don Julio Reposado	\$180
Don Julio 70	\$200

Mezcal	45ml.
400 Conejos Joven	\$140
Montelobos Joven	\$160
Ginebra	45ml.
Tanqueray	\$160
Hendrick’s	\$180
Vodka	45ml.
Absolut Blue	\$140
Grey Goose	\$180
Ron	45ml.
Bacardí Blanco	\$140
Matusalém Clásico Gran Reserva 15 años	\$160

Brandy	45ml.
Torres 10	\$140
Whisky	45ml.
Johnnie Walker Black Label 12	\$180
Buchanans 12	\$180

Licores	45ml.
Amaretto Disaronno	\$140
Sambuca Vaccari Nero	\$140
Limoncello	\$140
Baileys Original	\$140
St - Germain	\$140
Licor 43	\$140
Carajillo	\$170

Varios	
Chelada (30 ml)	\$20
Michelada (30 ml)	\$20
Clamato (1/2 vaso, 225 ml)	\$40
Clamato (400 ml)	\$100

Bebidas	
Refresco (355 ml)	\$50
Agua Natural (500 ml)	\$50
Agua de Piedra Mineral (650 ml)	\$130
Agua Mineral San Pellegrino (250 ml)	\$60
Limonada Natural (500 ml)	\$50
Limonada Mineral (500 ml)	\$55
Naranjada Natural (500 ml)	\$55
Naranjada Mineral (500 ml)	\$60
Café Espresso (30 ml)	\$50
Café Americano (150 ml)	\$50
Café Cappuccino (100 ml)	\$60
Té (150 ml)	\$50

Vinos

Espumosos		125ml.	750ml.
		COPA	BOTELLA
Quercioli Lambrusco Grasparossa DOC	Lambrusco Grasparossa / Italia.		\$550
Mionetto Prosecco DOC	Glera / Italia.		\$750
Moët & Chandon Imperial Brut	Blend / Francia.		\$2,500
Blancos			
Dragani Pinot Grigio IGT	Pinot Grigio / Italia.	\$130	\$550
Beringer Main & Vine	Chardonnay / Estados Unidos.	\$130	\$550
Casa Madero 2V	Blend / México.		\$750
Louis Latour Ardeche	Chardonnay / Francia.		\$790
Velero de Juguette	Sauvignon Blanc / Australia.		\$990
Rosados			
Beringer Main & Vine	Zinfandel / Estados Unidos.	\$130	\$550
Casa Madero V	Shiraz / México.		\$750
E. Guigal Côtes Du Rhône	Blend / Francia.		\$790
Tintos			
Dragani Montepulciano D'Abruzzo	Montepulciano / Italia.	\$130	\$550
Beronia Crianza	Tempranillo / España.	\$140	\$650
LA Cetto Reserva Privada	Nebbiolo / México.	\$140	\$650
Bertani Valpolicella Valpantena DOC	Corvina / Italia.		\$690
Vernaiolo Chianti DOCG	Sangiovese / Italia.		\$750
Emilio Moro Finca Resalso	Tempranillo / España.		\$760
Grand Bateau	Blend / Francia.		\$780
Bosio Boschi dei Signori Nebbiolo D'Alba DOC	Nebbiolo / Italia.		\$790
Navarro Correas Colección Privada	Malbec / Argentina.		\$790
Luz Millar Roble	Tempranillo / España.		\$850
Casa Madero 3V	Blend / México.		\$990
Linde Don Leo	Cabernet Sauvignon / México.		\$990
Mariatinto	Blend / México.		\$1,350
Muga Reserva	Tempranillo / España		\$1,450
Bosio Boschi dei Signori Barolo DOCG	Nebbiolo / Italia.		\$1,600
Banfi Brunello di Montalcino DOCG	Sangiovese Grosso / Italia.		\$2,500
Descorche			\$300

Postres

Tirami-sù

Soletas impregnadas de café espresso,
con crema a base de mascarpone
y cocoa espolvoreada | \$160

Cannoli Siciliani

Rollos de masa dulce crujiente rellenos
con crema de ricotta y decorados con
chocolate y pistache | \$160

Torta Caprese

Pastel artesanal de chocolate oscuro
y almendras molidas | \$160

Gelato

Helado de vainilla | \$100

Gelato Olio e Sale

Helado de vainilla bañado con un hilo
de aceite de oliva extra virgen y un
toque de sal en hojuelas | \$120

Affogato

Helado de vainilla con shot
de café espresso | \$130

Precios incluyen IVA. Aceptamos efectivo y tarjetas
de débito y crédito (Visa, Mastercard y American Express).

Digestivos

Licores

- Amaretto Disaronno | \$140
- Sambuca Vaccari Nero | \$140
- Limoncello | \$140
- Baileys Original | \$140
- St - Germain | \$140
- Licor 43 | \$140
- Carajillo | \$170

Brandy

Torres 10 | \$140

Whisky

- JW Black Label 12 | \$180
- Buchanans 12 | \$180

Café

- Café Espresso (30 ml) | \$50
- Café Americano (150 ml) | \$50
- Café Cappuccino (100 ml) | \$60
- Té (150 ml) | \$50

Licores, brandy, whisky 45 ml.
Precios incluyen IVA. Aceptamos efectivo y tarjetas
de débito y crédito (Visa, Mastercard y American Express).