

APERICENA

ANTIPASTI

OLIVE ALL'ASCOLANA | \$ 10500

Olivas rellenas de atún, apañadas y fritas.

BRUSCHETTA PARTENOPEA | \$ 9900

Pan casero, oliva, ajo, pomodoro y albahaca.

TRITTICO NAPOLETANO | \$ 11700

Arancini, croqueta de berenjena y montanara.

MONTANARA | \$ 11700

Tres miniaturas de pizza frita, pomodoro y anchoas, o pomodoro y albahaca.

BURRATA PUGLIESE | \$ 17000

Burrata con rúcula y prosciutto italiano, o rúcula y tomate.

MELANZANE PARMIGIANA | \$ 12500

Láminas de berenjenas, salsa pomodoro, bechamel, albahaca, mozzarella y parmigiano.

POLPETTE DELLA NONNA | \$ 15500

Albóndigas de carne con fondue de quesos, o con pomodoro y peperoncino.

CALAMARETTI GRIGLIATI | \$ 1550

Calamaretti grillados, crema de arvejas y tostón de pan casero.

FRITTURA LUNGOMARE | \$ 16900

Fritura con mix de frutos de mar, cascaritas de naranja, zucchini y menta.

TAVOLA BAROCCA | \$ 25900

Fior di latte, 1 arancini, 1 montanara, 1 panini, pescado frito, 1 bruschetta, prosciutto, olive all'ascolana, anchoas, formaggi, berenjenas grilladas, rúcula y cherries.

SPECIALI DEL GIORNO

INSALATA | \$ 15500

PASTASCIUTTA DI TERRA | \$ 16000

PASTASCIUTTA DI MARE | \$ 17900

LE PIZZE

MARGHERITA | \$ 16000

Salsa de tomates, fior di latte y albahaca.

MARINARA | \$ 17000

Salsa de tomates, anchoas, tomates cherries confitados, ajo y olivas negras.

DIAVOLINA | \$ 18000

Salsa de tomates, fior di latte y N'duja calabrese.

SOGNI DI LATTE | \$ 18000

Fior di latte, gorgonzola, provolone, ricotta y parmigiano.

QUATTRO STAGIONE | \$ 17000

Salsa de tomates, fior di latte, jamón cocido, champignone y olivas negras.

PALERMO | \$ 18400

Fior di latte, crema de calabaza, gorgonzola, prosciutto italiano crocante y straciatella.

PARMABIANCA | \$ 18400

Fior di latte, tomates cherries, prosciutto italiano, rúcula, láminas de Grana Padano y pesto de rúcula.

PEPPERONI | \$ 18000

Salsa de tomates, fior di latte y pepperoni.

VESUVIO | \$ 18000

Fior di latte, salsa ragù, albóndigas y crema de parmigiano.

NAPULÉ | \$ 17000

Fior di latte, berenjenas, tomate, parmigiano y albahaca.

MANI DI VELLUTO | \$ 18400

Fior di latte, crema de arvejas, cherries confitados, panceta crocante, fondue de provola affumicata y ralladura de limón.

PROCIDA | \$ 20100

Fior di latte, crema de arvejas, cebolla caramelizada y calamaretti grillados.

IL BUCO

BEVANDE SENZA ALCOOL

BIBITE GASSATE | \$ 2800

Bebida gasosa.

ACQUA - ACQUA GASSATA | \$ 2800

Agua con o sin gas.

ACQUA SABORIZATA | \$ 2800

Agua saborizada manzana o pomelo.

ACQUA SAN PELLEGRINO | \$ 7900

Agua italiana con gas.

LIMONATA | \$ 3900

Limonata de menta y jengibre.

LIMONATA ROSA | \$ 3900

Limonada de frutos rojos.

IL CAFFÈ - INFUSIONE

CAFFÈ RISTRETTO | \$ 2700

Caffè corto y concentrado.

CAFFÈ ESPRESSO | \$ 2700

Caffè espresso o macchiato en pocillo.

CAFFÈ DOPPIO | \$ 340

Caffè espresso doble, o doble macchiato.

TÈ NERO - ROSO O VERDE | \$ 2700

Té en hebras: nero, rosso o verde.

IL DOLCE

GELATO ARTIGIANALE | \$ 7900

Dos sabores de nuestro gelato artesanal: cioccolato, pistacchio, limón, dulce de leche, panna.

FLAN CARAMEL O D' ARANCIA | \$ 7900

Flan tradicional o de naranja.

TIRAMISÙ | \$ 7900

Pan d'Spagna, mascarpone, caffè y cacao.

PAVLOVA | \$ 7900

Merengue crujiente, gelato y frutos rojos.

PANA COTTA | \$ 7900

Clásica o de pistacchio.

CANNOLO SICILIANO | \$ 7900

Relleno con crema pastelera, ricotta o gelato.

PROFITEROL | \$ 7900

Relleno de crema pastelera, ganash o gelato.

BABÀ NAPOLETANO | \$ 7900

Masa esponjosa remojada en almíbar y rum.

TORTA CAPRESE | \$ 7900

Torta de chocolate negro o blanco y harina de almendras tostadas. Variante: al pistacchio.

SFOGLIATELLA | \$ 7900

Masa frolla, ricotta cremosa y cascaritas de naranja.

CROSTATA D' FRUTTA | \$ 7900

Masa frolla, crema pastelera y frutas de estación.

SERVIZIO AL TAVOLO \$ 1900

SERVIZIO AL TAVOLO NOTTE SPECIALE \$ 6000

COCKTAILS

CLASSICI

AMERICANO | \$ 6700

Campari, vermouth rosso, soda y rodaja pomelo.

CAIPIRINHA | \$ 6700

Cachaza, jugo de limón, almíbar y rodaja de lima.

CAIPIROSKA | \$ 6700

Vodka, jugo de limón, almíbar y rodaja de lima.

CAMPARI TONIC | \$ 6700

Campari, agua tónica y rodaja de naranja.

CAPO TONIC | \$ 6700

Vecchio Amaro del Capo y tónica.

CYNAR JULEP | \$ 6700

Cynar, jugo de pomelo y limón, menta y azúcar.

GARIBALDI | \$ 6700

Campari y jugo de naranja.

GIN TONIC | \$ 6700

Gin London Dry, agua tónica y lima.

MANHATTAN | \$ 6700

Whisky, Martini y angostura.

MARGHERITA | \$ 6700

Tequila, triple sec, jugo de limón y almíbar.

MARTINI COCKTAIL | \$ 6700

Gin London Dry y vermouth extra dry.

NEGRONI | \$ 6700

Gin, vermouth rosso y Campari.

OLD FASHIONED | \$ 6700

Bourbon, azúcar y angostura.

PENICILIN | \$ 6700

Whisky escocés, Whisky ahumado, jugo de limón, miel y jengibre.

ROSATO TONIC | \$ 6700

Aperitivo a base de hibiscus y azahar de naranja, tónica y soda.

TOM COLLINS | \$ 6700

Gin London, jugo de limón, soda y azúcar.

VODKA TONIC | \$ 6700

Vodka, agua tónica y lima.

SPRITZ'S

APEROL SPRITZ | \$ 6700

Aperol, espumante y soda.

CAMPARI SPRITZ | \$ 6700

Campari, espumante y soda.

SPRITZ MESCOLOTTO | \$ 6700

Campari, Aperol, espumante y soda.

ROSATO SPRITZ | \$ 6700

Aperitivo a base de hibiscus y azahar de naranja, y espumante.

NAPULETANO | \$ 6700

Limoncello, espumante y soda.

SENZA ALCOOL

LIMONATA DEL SUD | \$ 3900

Lavanda, limón y jengibre.

ROSSO D'ESTATE | \$ 3900

Flores de hibiscus, pomelo y especias.

APERITIME

L'ORA DEL APERITIVO - 16 A 20HS

2x1

GIN TONIC - APEROL SPRITZ
CAMPARI SPRITZ - CAMPARI TONIC
GARIBALDI - CYNAR
BIRRA - FERNET

BACCO

BIANCHI

IL CAPRONE ROSE | \$ 11000
IL CAPRONE MALBEC | \$ 11000
IL CAPRONE CABERNET SAUVIGNON | \$ 11000
FAMIGLIA VIOGNIER | \$ 18000
FAMIGLIA MALBEC | \$ 18000
FAMIGLIA ROSE | \$ 18000
FAMIGLIA CHARDONNAY | \$ 18000
FAMIGLIA CABERNET SAUVIGNON | \$ 18000
GRAN FAMIGLIA CORTE | \$ 28000
GRAN FAMIGLIA MALBEC | \$ 28000
PARTICULAR MALBEC | \$ 46000
PARTICULAR CABERNET FRANC | \$ 46000
PARTICULAR CABERNET SAUVIGNON | \$ 46000
ENZO GRAN MALBEC | \$ 25000

CATENA ZAPATA

ALAMOS MALBEC | \$ 12000
ALAMOS SAUVIGNON BLANC | \$ 12000
ALAMOS CABERNET SAUVIGNON | \$ 12000
ALAMOS CHARDONNAY | \$ 12000
ALAMOS RED BLEND | \$ 12000
SAINT FELICIEN MALBEC | \$ 18000
SAINT FELICIEN CHARDONNAY | \$ 18000
DV CATENA MALBEC | \$ 35000
DV CATENA CABERNET MALBEC | \$ 25000
DV CATENA CABERNET CABERNET | \$ 35000
ANGELICA ZAPATA MALBEC | \$ 47000

ESCORIHUELA GASCÓN

FAMIGLIA G. MALBEC | \$ 14000
FAMIGLIA G. ROSE MALBEC | \$ 14000
FAMIGLIA G. CABERNET SAUVIGNON | \$ 14000
ESCORIHUELA G. MALBEC | \$ 23000
ESCORIHUELA G. SANGIOVESE | \$ 23000
ESCORIHUELA G. CHARDONNAY | \$ 23000
E.G. GRAN RESERVA DORADO | \$ 23000
E.G. PEQUEÑAS PRODUCCIONES | \$ 31200

PIATTELLI

RESERVE CHARDONNAY | \$ 19500
RESERVE ROSE | \$ 19500
RESERVE TORRONTES | \$ 19500
RESERVE CABERNET SAUVIGNON | \$ 19500
RESERVE MALBEC MENDOZA | \$ 19500

VINI ITALIANI

BARONE MONTALTO
Terre Siciliane IGT Pinot Grigio | \$ 34200
SAN MARSANO
Naca Primitivo Puglia IGP Blend | \$ 39900
MAZZAI
Fronterotoli Chianti Nro.10 | \$ 49100

SPUMANTI

BIANCHI ESTRELLA EXTRA BRUT | \$ 16500
BIANCHI FAMIGLIA EXTRA BRUT | \$ 18300
ALAMOS BRUT NATURE | \$ 27400
PIATTELLI BRUT NATURE | \$ 27600
NICASIA BRUT | \$ 27900
TREVISO PROSECCO | \$ 55000
CANEVARI PROSECCO DOC | \$ 120000
BOTTEGA GOLD PROSECCO DOCG | \$ 150000

VINO AL BICCHIERE

VINO POR COPA | \$ 4100
VINO POR COPA PREMIUM | \$ 5900

BIRRE

TIRADAS

STELLA ARTOIS | \$ 4100
STELLA ARTOIS SIN ALCOHOL | \$ 3900
PATAGONIA AMBER LAGER | \$ 4300
PATAGONIA 24.7 IPA | \$ 4300

NOSTRI TANAS

CERVEZA ITALIANA | \$ 7900