



La Comida

para desembarcar y compartir

-  **Arancinis sicilianos**
Tres croquetas rebozadas
rellenas de risotto de
hongos y queso mozzarella,
fondue de tomates frescos
-  **Mini burrata y jamón crudo**
Tomates asados, rúcula
y reducción de aceto
balsámico
-  **Provoleta de la casa**
Con morrones asados
y panceta ahumada
-  **Empanada de humita**
 **y parmesano**

Empanada de carne
cortada a cuchillo

Antipasto
Selección de quesos y
embutidos
-  **Bruschetta caprese**
Pan de campo tostado,
boconccinos, tomates cherry
confitados, aceitunas negras y
aceite de albahaca
-  **Mini sopa de cabutia**
Asada, con queso
mascarpone

to disembark And share

-  **Sicilian arancinis**
Three breaded croquettes
filled with mushroom risotto
and mozzarella cheese,
served with fresh tomato
fondue
-  **Mini burrata and prosciutto**
Roasted tomatoes, arugula,
and balsamic reduction
-  **House provoleta**
With roasted bell peppers
and smoked bacon
-  **Corn and Parmesan**
 **empanada**

Knife-Cut beef empanada

Antipasto
Selection of cheese
and sausages
-  **Caprese bruschetta**
Toasted country bread,
boconcini, confit cherry
tomatoes, black olives,
and basil oil
-  **Mini roasted squash soup**
With mascarpone cheese



Plato vegetariano
Vegetarian dish



Plato sin TACC
TACC free dish

Todos los precios se indican en pesos argentinos e incluyen IVA
All prices are indicated in Argentine pesos and include VAT



cocina familiar

La milanese clásica

De pollo o carne con spaguettis al pesto o cremoso de papas

La milazzeta speciale

De pollo gratinada con queso parrillero, cebollas y papas rústicas



Ojo de bife

Grillado con papines asados, tomates cherry, champiñones y salsa criolla



Trucha macchia

Con cremoso de cabutia y vegetales de estación



Ensalada con pollo marinado

Con hojas de rúcula, tomates secos, escamas de queso y palta

Sorrentinos Margarita

Rellenos de jamón y queso, en salsa de tomate y albahaca fresca

Puglia gnocchi

De boniato, rellenos de queso mozzarella, en salsa de crema de hongos

Agnello ravioli

De cordero braseado, en salsa de tomate con berenjenas, aceitunas y alcaparras



Risotto de tomates secos



Con pesto de pistachos, rúcula y straciatella

family kitchen

La milanese

Chicken or beef with spaghetti pesto or creamy potatoes

La milazzeta

Gratinated chicken with parrillero cheese, onions, and rustic potatoes



Ribeye steak

Grilled with roasted baby potatoes, cherry tomatoes, mushrooms, and criolla sauce



Patagonian trout

With creamy squash and seasonal vegetables



Salad with marinated chicken

Arugula leaves, sun-dried tomatoes, cheese flakes, and avocado

Margherita sorrentinos

Filled with ham and cheese, served with tomato sauce and fresh basil

Sweet potato gnocchi

Filled with mozzarella cheese, served with creamy mushroom sauce

Ravioli

Stuffed with braised lamb, in tomato sauce with eggplant, olives, and capers



Sun-Dried tomato risotto



With pistachio pesto, arugula, and straciatella



Plato vegetariano
Vegetarian dish



Plato sin TACC
TACC free dish

Todos los precios se indican en pesos argentinos e incluyen IVA
All prices are indicated in Argentine pesos and include VAT



Tapas

Desde el Río de la Plata

- Mini empanada de carne cortada a cuchillo.
- Crostini de stracciatella, mortadela y pistachos.
- Croqueta de queso provolone.

Desde Génova

- Arancini al azafrán.
- Mini ciabatta de pollo, pesto de tomates y rúcula.
- Langostinos crocantes con gremolata.

Desde Nápoles

- Croquetas de papa, emulsión de perejil.
- Focaccia con jamón crudo y tomates asados.
- Mini empanada de osobuco braseado.

Desde La Boca

-  • Albóndiga de cordero en salsa de tomate.
- Polenta con caponata.
- Rollitos de berenjena con pesto y ricota.

Desde Palermo

-  • Ravioli frito.
- Rotolo de humita gratinado.
- Crostini de tomates frescos, bocconcinos y albahaca.

From the Río de la Plata

- Mini knife-cut beef empanada.
- Polenta with caponata.
- Provolone cheese croquette.

From Genova

- Saffron Arancini.
- Mini chicken ciabatta with tomato pesto and arugula.
- Crispy prawns with gremolata.

From Nápoles

- Potato croquettes with parsley emulsion.
- Focaccia with prosciutto and confit tomatoes.
- Braised ossobuco empanada.

From La Boca

-  • Lamb meatball in tomato sauce.
- Eggplant rolls with pesto and ricotta.

From Palermo

-  • Fried mushroom ravioli.
- Gratinated humita rotolo.
- Crostini with fresh tomatoes, bocconcini and basil.



Plato vegetariano
Vegetarian dish



Plato sin TACC
TACC free dish

Todos los precios se indican en pesos argentinos e incluyen IVA
All prices are indicated in Argentine pesos and include VAT



El Postre

para despedirse

Tiramisú

Vainillas caseras, café y queso mascarpone



Carpaccio de frutas

Láminas de frutas de estación acompañadas de sorbete

Mousse de chocolate

Crema batida, pistachos molidos y biscotti

Flan de dulce de leche

Crema batida y crocante de sésamo

Peras y mascarpone

Peras asadas, queso mascarpone y crocante de almendras



Affogatto

Helado de crema, pasta de chocolate y avellanas, café espresso

to say goodbye

Tiramisú

Home-made ladyfingers, coffee and mascarpone cheese



Fruit carpaccio

Slices of seasonal fruit accompanied by sorbet

Chocolate mousse

Whipped cream, ground pistachios and biscotti

Dulce de leche flan

Whipped cream and sesame brittle

Pears and mascarpone

Roasted pear, mascarpone cheese and almond crunch



Affogatto

Cream ice cream, chocolate hazelnut paste and espresso coffee



La Bebida

de nuestra bodega from our winnery

Malbec

Catena Zapata, Angelica Zapata
Salentein Numina
Salentein Reserve
Zuccardi Serie Q
Zuccardi Serie A
Finca La Anita

Cabernet Sauvignon

Salentein Reserve

Syrah

Zuccardi Serie A
Finca La Anita

Pinot Noir

Catena Zapata, Saint Felicien
Finca La Anita
Salentein Reserve

Blend

D.V Catena Malbec-Malbec
D.V Catena Cabernet-Malbec
Vistalba Corte C
Zuccardi Tensión La Ribera Petit
Verdot

Chardonnay

Catena Zapata, Saint Felicien
Catena Zapata, Angelica Zapata
D.V Catena Chardonnay-Chardonnay
Zuccardi Serie Q
Finca La Anita
Salentein Reserve

Sauvignon Blanc

Salentein Reserve

Rosado

Zuccardi Brazos de los Andes
Zuccardi Malbec Rose

Espumante

Salentein, Brut Nature
Progenie III
Copa de Espumante

Vino por copa

Catena Zapata, Álamos, Malbec
Catena Zapata, Álamos,
Chardonnay

Sin alcohol / non-alcoholic

Agua "AQA" con o sin gas
Carbonated or non carbonated
water "AQA"

Agua "Villavicencio" con o sin gas
Carbonated or non carbonated
water "Villavicencio"

Agua saborizada "Levite"
"Levite" flavored water

Limonada
Lemonade

Gaseosas
Soft drinks

Cerveza / Beer

Cerveza artesanal "Blest"
"Blest" craft beer

Café / Coffee

Nespresso

Doble Nespresso

Café con leche
Coffee with milk

Capuccino

Infusión



clásicos

Aperol Spritz

Aperol, espumante,
soda y naranja

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, soda

Campari Spritz

Campari, prosecco
y soda

Negroni

Gin, campari, rosso
y naranja

Mojito

Ron, lima, syrup, menta,
soda, bitter angostura

Margarita

Tequila, Cointreau, lima,
syrup, coronado con sal
especiada

Gin Tonic

Gin, tónica y lima

Cynar Julep

Cynar, azúcar negra,
menta y pomelo

classics

Aperol Spritz

Aperol, sparkling wine, soda
and orange

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco
and soda

Campari Spritz

Campari, prosecco
and soda

Negroni

Gin, campari, sweet
vermouth and orange

Mojito

Rum, lime, syrup, mint,
soda, Angostura bitters

Margarita

Tequila, Cointreau, lime,
syrup, rimmed with spiced
salt

Gin Tonic

Gin, tonic and lime

Cynar Julep

Cynar, brown sugar,
mint and grapefruit



de autor

Amargo y dulce

Aperol, vermouth, jugo de pomelo, almíbar de jengibre

Fashioned citric

Whisky, limón, syrup, bitter angostura

Rose gold

Vino rosé, gin frutos rojos, almíbar de jengibre, jugo de lima

Rosso Schule

Martini Rosso, hojas de menta, jugo de pomelo, soda

Pink pepper por Barzón

Gin, frambuesa, lima y pimienta rosa

Jairin frizz

Vermouth infusionado en frutos rojos, aperol y espumante

Freschezza di sangria

Vino tinto, Matini Rosso, grappa, jugo de naranja y mix de fruta

DisFrutta

Gin, Drambuie, mix de citricos, tonica, bitter de naranja

by creations

Amargo y dulce

Aperol, vermouth, grapefruit juice, ginger syrup

Fashioned citric

Whisky, lemon, syrup, Angostura bitters

Rose gold

Rosé wine, berry-infused gin, ginger syrup, lime juice

Rosso Schule

Martini Rosso, mint leaves, grapefruit juice, soda

Pink pepper by Barzón

Gin, raspberry, lime and pink pepper

Jairin frizz

Vermouth infused with red fruits, Aperol and sparkling wine

Freschezza di sangria

Red wine, Martini Rosso, grappa, orange juice and fruit mix

DisFrutta

Gin, Drambuie, citrus mix, tonic, orange bitters