

## Menú de Almuerzo

## Para Compartir

## Ítalo Comida -patagona

LUNES A VIERNES DE 12.30 - 17.00 HRS \*EXCEPTO FERIADOS

**Plato de Fondo + Green Salad o Sopa + Bebestible + Café o té ...\$10.900**

### Platos de Fondo

#### Pollo y Gnocchi

PECHUGA DE POLLO, GNOCCHI, ZANAHORIA, PIMENTÓN ROJO Y CEBOLLA MORADA SALTEADA, CREMA DE LECHE Y PESTO DE ALBAHACA.

#### Canelone Pastelera

CANELONES RELLENOS CON PASTELERA EN SALSA DE PESTO Y POMODORO, CON QUESO PARMESANO.

#### Fetuccini Alfredo

FETUCCINI EN UNA SUAVE Y CREMOSA SALSA ALFREDO, CON MANTEQUILLA, CREMA Y QUESO PARMESANO.

#### Risotto de Osobusco

RISOTTO CON FONDO DE MECHADA, OSOBUCO EN CUBOS, CHAMPIÑONES SALTEADOS Y QUESO PARMESANO.

#### Pesca del Día

PESCADO A LA PLANCHA CON BASE DE VERDURAS Y SALSA MENIER.

NUEVO!

#### Moules Frites

CHORITOS AL VAPOR CON UN TOQUE DE CREMA, VINO BLANCO Y PEREJIL. CON PAPAS FRITAS ...\$8.900

#### Dip de Alcachofa ●

ALCACHOFAS, QUESO GRANA PADANO, CREMA DE LECHE, CEBOLLA BLANCA CARAMELIZADA Y ESTRAGÓN. ...\$10.900

#### Ceviche Tropero

SALMÓN, CEBOLLA MORADA, PIMIENTOS ROJOS Y TOQUES DE JENGIBRE, MARINADO CON LECHE DE TIGRE TROPERA Y ACOMPAÑADO DE TOSTADAS ...\$12.400

NUEVO!

#### Ceviche Mixto

CORTES DE SALMÓN, PULPO, CALAMAR, CAMARÓN Y CEBOLLA MORADA, CON CILANTRO, MIX DE ZUMO DE LIMÓN SUTIL Y AMARILLO. BAÑADO EN LECHE DE TIGRE AL AJÍ AMARILLO CON YUCAS FRITAS, CHOCLO PERUANO Y CANCHA ...\$13.300

#### Carpaccio de Res y Camarón

CARPACCIO DE RES CLÁSICO CON TOQUES DE PARMESANO, RÚCULA, CEBOLLA MORADA Y ALCAPARRA CON CAMARONES Y PALTA EN SALSA VERDE ...\$11.900

NUEVO!

#### Calamares a la romana

CALAMARES APANADOS EN PANKO CON CILANTRO JUNTO A UNA SALSA TÁRTARA Y UNA SALSA K2 ...\$7.900

#### Capelletti Bianco

CAPELLETTI RELLENOS CON POLLO Y MOZZARELLA, EN UNA SALSA DE CHAMPIÑONES, PIMIENTOS ROJOS, TOMATE, CREMA Y CEBOLLÍN ...\$11.500

#### Lasagna boloñesa

LASAGNA DE PASTA CASERA CON SALSA BOLOGNESE, QUESO, SALSA BLANCA Y POMODORO ...\$11.300

#### Fetuccini Correntoso

FETUCCINI EN SU SALSA CON CAMARONES, PANCETA, CEBOLLÍN, CHAMPIÑONES, TOMATE CHERRY Y CILANTRO ...\$13.200

#### Panzotti del fiordo

PANZOTTI RELLENOS DE CHUPE DE JAIBA, CUBIERTO DE UNA SALSA DE BISQUE DEL MAR, CON CILANTRO Y MANÍ CONFITADO ...\$13.100

NUEVO!

#### Milanesa and Chesse

PENNE EN SALSA DE QUESOS, ACOMPAÑADO DE MILANESA DE LOMO LISO ...\$10.900

VUELVE!

#### Ravioli de la Estancia

RAVIOLI CON CORDERO DESHILACHADO, CHAMPIÑONES, NUECES Y MORRÓN JULIANA SALTEADOS EN MANTEQUILLA CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO, CREMA Y ROMERO ...\$12.200

#### Risotto de Mar

NUESTRO EXQUISITO RISOTTO DE CAMARONES CON UN TOQUE DE CHAMPIÑONES Y CILANTRO ...\$13.200

NUEVO!

#### Gnoqui Pesto

GNOCI DE PAPA ARTESANAL, CON PESTO DE LA CASA TERMINADO CON POMODORO Y QUESO PARMESANO ...\$10.900



## Tártaros

#### Patagón

CARNE DE RES FINAMENTE MOLIDA Y CONDIMENTADA. BASE DE PEPINILLOS DILL, ALCAPARRA, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y SALSA TÁRTARA ...\$11.300

NUEVO!

#### Trufado

NUESTRO TÁRTARO PATAGÓN A LA TARTUFADA (TRUFA NEGRA, FUNGHI PORCINI, CHAMPIÑÓN PARIS Y ACEITE DE TRUFA) ...\$13.100

VUELVE!

#### Pulpo

INCORPORAMOS EL PULPO A NUESTRA RECETA DEL TÁRTARO ...\$14.200

#### De Alcachofa ●

ALCACHOFAS CONDIMENTADAS A LA TROPERA. BASE DE PEPINILLOS DILL, ALCAPARRA, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y SALSA TÁRTARA ...\$10.200

#### Bravo ●

EL CLÁSICO TÁRTARO PATAGÓN CON PASTA DE ROCOTO Y AJÍ ...\$11.700

#### Que los ríos fluyan

SALMÓN REGIONAL CONDIMENTADO CON ALCAPARRAS, PEPINILLOS Y CILANTRO...\$11.500



No leemos mentes, pero sí comentarios. Cuéntanos qué tal tu visita.

- VEGETARIANO
- PICANTE



LUNES A SÁBADO  
DE 11:00 A 2:00 AM

# Pizzas

ELIGE ENTRE NUESTRA TRADICIONAL MASA A LA PIEDRA O MASA NY STYLE. TODAS CON BASE MOZZARELLA Y POMODORO DE LA CASA.

## Nota:

SE PUEDEN PEDIR DOS MITADES DIFERENTES. SE COBRARÁ LA DE MAYOR PRECIO.

### Olive ●

POMODORO, MOZZARELLA, ACEITUNAS VERDES Y NEGRAS ...\$11.900

### Pollo BBQ

POMODORO, MOZZARELLA, CHEDDAR, POLLO, CEBOLLA MORADA, TOCINO CROCANTE Y BBQ ...\$14.200

### Napo

POMODORO, MOZZARELLA, JAMÓN COCIDO, TOMATE Y ORÉGANO ...\$13.100

### Camarón que se duerme ●

POMODORO, MOZZARELLA, CEBOLLA MORADA, CAMARONES, MERKÉN Y CILANTRO ...\$14.500

### Margarita ●

POMODORO, MOZZARELLA Y ALBAHACA ...\$11.300

### Rosa Catalina

POMODORO, MOZZARELLA, RÚCULA Y JAMÓN SERRANO ...\$14.100

### 4 Quesos ●

POMODORO, MOZZARELLA, PARMESANO, CAMEMBERT Y ROQUEFORT ...\$13.700

### Pancetta Mia

POMODORO, MOZZARELLA, PIMIENTOS ROJOS, PANCETTA, CHAMPIÑONES Y CEBOLLA ACARAMELADA ...\$13.500

### 4 Estaciones

POMODORO, MOZZARELLA, JAMÓN, ALCACHOFA, CHAMPIÑONES Y SALAME ...\$14.500

### La Pampita ●

POMODORO, MOZZARELLA, CEBOLLA CARAMELIZADA, ROQUEFORT, ACEITUNAS NEGRAS Y RÚCULA ...\$12.900

### Fugazza de la Mamma ●

POMODORO, MOZZARELLA, QUESO DE OVEJA, PARMESANO, CEBOLLA ASADA, CEBOLLA MORADA ASADA AL ROMERO Y ORÉGANO ...\$14.100

### Mamma Gaucha

POMODORO, MOZZARELLA, TOMATE, MECHAS DE CORDERO Y CILANTRO ...\$14.500

### Modena

POMODORO, MOZZARELLA, POLLO A LA MIEL Y MOSTAZA, CEBOLLA MORADA, PIMIENTOS ROJOS EN JULIANA Y RÚCULA ...\$12.900

### Caprese ●

POMODORO, MOZZARELLA, ALBAHACA, TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS ...\$11.900

### La Picante ●

POMODORO, MOZZARELLA, CHORIZO PICANTE, ACEITE DE AJO, CEBOLLA MORADA Y QUESO CHEDDAR ...\$11.900

### Hawaiana Mamma

POMODORO, MOZZARELLA, JAMÓN COCIDO, RÚCULA Y PIÑA ASADA ...\$11.900

### Cara Pálida

POMODORO, MOZZARELLA, JAMÓN COCIDO, CHAMPIÑONES, ALBAHACA Y TOMATE ...\$13.200

### Pepperoni

POMODORO, MOZZARELLA Y PEPPERONI ...\$12.500

### Camarones Crocantes

POMODORO, MOZZARELLA, CAMARONES APANADOS, TOCINO Y PESTO ...\$14.500

### La Bandida

POMODORO, MOZZARELLA, CORDERO MECHADO, CEBOLLA ASADA AL ROMERO Y QUESO PARMESANO ...\$14.100

### Salame

POMODORO, MOZZARELLA Y SALAME ...\$12.500

### Extras:

VEGETALES / PANCETTA ...\$1.000

QUESOS / JAMÓN COCIDO / ALCACHOFAS / PEPPERONI / POLLO / CHORIZO ...\$2.000

CAMARONES / CORDERO / JAMÓN SERRANO ...\$3.000

# Ensaladas

### La Gran Sessar

LECHUGA, PECHUGA DE POLLO O CAMARONES SALTEADOS, PAN CON AJO, PARMESANO Y SALSA CÉSAR.  
Pollo ...\$10.700 / Camarón ...\$11.200

### Le Cobb de la Gaucha

MIX VERDE CON BASTONES DE POLLO CÍTRICO, JUNTO A CROCANTES DE PANCETTA, TOMATES CHERRY, HUEVO DURO, LÁMINAS DE CHAMPIÑONES Y CEBOLLA MORADA. ADEREZO DE QUESO AZUL, YOGURT Y OLIVA ...\$10.700

### Caserita Veggie ●

CHAMPIÑONES APANADOS RELLENOS DE QUESO CREMA Y CILANTRO SOBRE MIX DE LECHUGAS, RÚCULA, ROQUEFORT, MORRÓN, TOMATE CHERRY Y MANZANA VERDE ...\$10.700

### Green Salad ●

NUESTRA SELECCIÓN DE MIX VERDES DE LA ESTACIÓN ...\$6.700

### Camarón Altiplánico

CAMARONES SALTEADOS CON SOYA SOBRE TIMBAL DE QUINOA CON OLIVAS NEGRAS, PEPINO, CILANTRO Y CEBOLLINES SALTEADOS. TOMATES CHERRY, CHAMPIÑONES SALTEADOS Y TOQUES DE MANÍ. ACOMPAÑADO POR MIX VERDE ...\$11.200

### Don Salmón

SALMÓN A LA PLANCHA SOBRE MIX DE LECHUGA, RÚCULA Y ALBAHACA. CON ESCAMAS DE PEPINILLO, CEBOLLA MORADA Y MANÍ CARAMELIZADO. CON UN ADEREZO DE YOGURT CON CILANTRO, LIMÓN, OLIVA Y TOQUES DE JENGIBRE ...\$10.500

# Postres

### La catedral

EL CLÁSICO DE TROPERA; BROWNIE CON UNA CAPA CREMA DE MANÍ, HELADO DE VAINILLA EN COBERTURA DE CHOCOLATE CON SALSA DE TOFFEE CALIENTE ...\$8.200

### Tiramisú

BIZCOCHO DE GALLETAS EMBORRACHADAS EN AMARETTO Y CAFÉ, MASCARPONE Y CACAO ...\$5.200

### Crème Brûlée

CLÁSICO FRANCÉS CON SU COSTRA DE CARAMELO...\$4.500

### Brownbeer

FUDGE BROWNIE CON HELADO DE MANJAR Y SALSA DE CARAMELO DE NUESTRA PORTER ...\$4.900