

CLASSICI

CON LA COMPRA DE CUALQUIER OPCION TENES UN RETILLO DE NUESTRO CAFÉ FILTRADO INCLUIDO

ESPRESSO	\$3.800
DOPPIO	\$4.000
LUNGO	\$4.000
MACCHIATO	\$4.200
CORTADITO	\$4.300
AMERICANO	\$5.300
CAPUCCINO	\$5.500
FLAT WHITE	\$5.700
LATTE	\$5.800
LATTE DOBLE / CAFÉ CON LECHE	\$6.000
CAFFÈ MOCHA	\$6.300
LATTE SABORIZADO	\$6.500
CARAMELO / VAINILLA / CANELA	




LIMONATE

MENTA Y JENGIBRE	\$6.000
SODA DE HIBISCUS	\$6.500
SODA DE SANDIA	\$6.500
SODA DE POMELO	\$6.500
SODA DE FRUTOS ROJOS	\$6.500



D'AUTORE

PISTACCHIO LATTE	\$7.000
LATTE CREMOSO CON PASTA PURA DE PISTACHO, CORONADO CON PISTACHOS TOSTADOS Y PICADOS PARA UN TOQUE CROCANTE Y AROMÁTICO.	
LATTE ALLA NOCCIOLA (NUTELLA LATTE)	\$7.000
SUAVE LATTE COMBINADO CON CREMA DE AVELLANAS Y CACAO, TERMINADO CON AVELLANAS TRITURADAS QUE REALZAN SU SABOR INTENSO.	
LATTE AL CARAMELO SALATO	\$6.500
EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE DULCE Y SALADO: CAFÉ CON LECHE SEDOSO INFUSIONADO CON CARAMELO Y UN DELICADO TOQUE DE SAL MARINA.	
MOCHA PICANTE 	\$7.000
MEZCLA AUDAZ DE CAFÉ Y CHOCOLATE CON UN SUTIL PICANTE QUE DESPIERTA LOS SENTIDOS Y DEJA UN FINAL CÁLIDO Y ESPECIADO.	
RED VELVET LATTE	\$7.000
LATTE ATERCIOPELADO CON CHOCOLATE BLANCO Y CREMA, TEÑIDO DE ROJO INTENSO, INSPIRADO EN EL CLÁSICO SABOR RED VELVET, SUAVE Y DULCE.	
MOCHA BIANCO (FREDDO)	\$7.000
ESPRESSO, LECHE, GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO, REDUCCIÓN DE FRUTOS ROJOS.	
AFFOGATO	\$8.500
HELADO DE VAINILLA, ALMENDRAS TRITURADAS, SHOT DE ESPRESSO.	



ALTRI INFUSI

FRAPPUCCINO DE DULCE DE LECHE	\$8.000
FRAPPUCCINO DE CHOCOLATE	\$8.000
MATCHA LATTE	\$6.600
CHAI LATTE	\$5.800
TÉ (NEGRO, VERDE, HIBISCUS, CHAI)	\$5.000
CHOCOLATE (CALIENTE O FRIO)	\$5.000
JUGO DE NARANJA EXPRESADO	\$5.000
GASEOSA	\$4.000
SODA ESTAMBUL	\$4.500



BAR

APEROL SPRITZ	\$8.500
VERMUT ROSSO / BIANCO	\$7.500
FERNET BRANCA	\$8.500
GIN TONIC	\$8.500
CAMPARI	\$8.500
CYNAR JULEP	\$9.000
FERROVIARIO	\$7.500



IN OGNI MOMENTO



CORNETTO SANDWICH (VEGGIE) MUZZARELLA, PESTO Y TOMATES CHERRY.	\$7.000
TORTITA NEGRA RELLENA CON JAMÓN CRUDO Y QUESO TYBO.	\$8.200
CHIPA SANDWICH JAMÓN CRUDO, QUESO TYBO, RÚCULA CON OLIVA Y TOMATES CHERRYS CONFITADOS. OPC VEGGIE: QUESO AZUL.	\$12.000
HUEVOS REVUELTOS HUEVOS, PALTA, TOMATES CHERRY Y RODAJA DE PAN DE CAMPO.	\$13.500
AVOCADO TOSTÓN VT CHERRY: QUESO CREMA, PALTA, HUEVOS REVUELTOS, TOMATES CHERRY, MIX DE SEMILLAS DE SÉSAMO PANCETA: QUESO CREMA, PALTA, HUEVOS REVUELTOS Y LLUVIA DE PANCETA CROCANTE.	\$11.000
TOSTADO BONIATO PAN DE BONIATO, HUEVOS REVUELTOS, LOMITO CON HIERBAS Y QUESO TYBO.	\$12.000
YOGURT CON GRANOLA YOGURT NATURAL, GRANOLA, MIEL Y FRUTAS DE ESTACIÓN.	\$11.500
TOSTADO DE JYQ EN PAN DE MOLDE, CON JAMÓN Y QUESO	\$11.000
TOSTADO DE FOCACCIA LOMITO, QUESO TYBO Y QUESO PATEGRAS.	\$16.000
TOSTADAS EN PAN DE MOLDE O CAMPO ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS.	\$12.000



DOLCI

TIRAMISU	\$12.000	ALFAJOR MAR DEL PLATA	\$7.000
TORTA OREO	\$12.000	COOKIE VAINILLA	\$3.000
KEY LIME PIE	\$11.500	Y CHIPS CHOCO	
CHEESECAKE FRUTOS ROJOS	\$11.000	COOKIE RED VELVET	\$3.000
BROWNIE	\$6.500	COOKIE VEGANA	\$3.000
CUADRADO DE COCO	\$6.500	LECHE DE ALMENDRAS, ALMENDRAS TOSTADAS Y GEL DE ARÁNDANOS.	
ALFAJOR CHOCO DUBAI	\$8.500	COOKIE KETO	\$6.000
		HARINA DE ALMENDRAS, NUECES, CHOCOLATE 70% CACAO, SIN AZÚCAR.	

INSALATE

CAPRICCIOSA QUESO BRIE, CRUTONES DE FOCACCIA, RÚCULA CON OLIVA, PERA, TOMATES CHERRYS, NUECES Y VINAGRETA DE MIEL.	\$16.500
PUGLIESE COLCHÓN DE VERDES, JAMÓN CRUDO, QUESO BRIE, TOMATES CHERRYS Y SAL DE ACEITUNAS NEGRAS.	\$16.500
CALIGOLA POLLO, LECHUGA, RÚCULA, MOZZARELLA, PARMESANO Y PESTO.	\$16.000
CAESAR POLLO, LECHUGA, CROUTONES, QUESO REGGIANITO Y ADEREZO CAESAR.	\$16.000



PANINI DI FOCACCIA



L'ITALICO MORTADELA, TOMATES CHERRY, RÚCULA CON OLIVA, QUESO TYBO, PARMESANO, PESTO DE ALBAHACA Y NUEZ.	\$19.000
ELEGANZA JAMÓN CRUDO, ALMENDRAS TOSTADAS, QUESO TYBO, VINAGRETA DE MIEL Y RÚCULA CON OLIVA.	\$21.000
IL CLASSICO LOMITO CON HIERBAS, QUESO TYBO, PARMESANO, TOMATES EN ACEITE DE OLIVA, PESTO DE ALBAHACA Y NUEZ.	\$19.000
NICOLINO POLLO AL HORNO CON AJO, PEREJIL, LIMÓN, RÚCULA FRESCA, TOMATE, QUESO PARMESANO, ACETO BALSÁMICO, SÉSAMO TOSTADO Y SALSA BECHAMEL.	\$22.000
DELIZIA AL FORMAGGIO (VEGGIE) QUESO REGGIANITO, QUESO AZUL, QUESO TYBO, RÚCULA Y ACEITE DE AJO.	\$18.000
TUTTOSANO (VEGANO) BERENJENAS ASADAS, RÚCULA, HUMMUS DE GARBANZOS, TOMATES CONFITADOS Y MANÍ TOSTADO.	\$18.000

PANETTERÍA

MEDIALUNA	\$2.700	ROMBO DE TIRAMISÚ	\$7.000
MEDIALUNA CON JAMÓN Y QUESO	\$5.000	CREMA DE CAFÉ, CREMOSO DE MASCARPONE, VAINILLA MOLIDA Y CACAO AMARGO EN POLVO.	
CRIOLLITO RELLENO	\$3.500	DANESA FIORENTINA	\$7.000
RELLENO CON QUESO Y JAMÓN COCIDO O JAMÓN CRUDO O SALAME MILÁN.		PASTELERA, FRUTOS ROJOS Y ALMENDRAS	
CORNETTO ITALIANO	\$4.000	ESPIRAL DE CANELA GLASEADO	\$5.800
CORNETTO CON LOMITO Y QUESO	\$6.500	CHIPA	\$4.500
CORNETTO CON NUTELLA Y FRUTILLAS	\$6.800	SCON DE QUESO	\$5.500
FOSFORITO	\$5.500	PALMERA	\$4.200
FOSFORITO CON JAMON Y QUESO	\$6.500	PAN DE CHOCOLATE CON PISTACHO	\$6.200
TORTITA NEGRA	\$6.000	CHURRINCHES X2	\$5.000
DANESA DE PASTELERA Y PISTACHO	\$6.500		
DANESA DE DURAZNO	\$7.000		
CREMA DE DURAZNO, DURAZNOS EN ALMIBAR Y GEL DE ARANDANOS.			

PRODOTTI DA FORNO

PANES DE MOLDE LACTAL / INTEGRAL / BONIATO	\$5.500
PAN DE CAMPO BLANCO / INTEGRAL	\$6.000
FOCACCIAS	PORCIÓN \$6.500 TIRETA \$11.000
CHERRY Y ROMERO / CUATRO QUESOS MIX DE CEBOLLA / PANCETA Y VERDEO	

SENZA GLUTINE

⊗ CARROT	\$9.800	⊗ COOKIES	\$6.500
⊗ BROWNIE	\$9.800	⊗ TOSTADO ÁRABE	\$12.000
⊗ ALFACOOKIE	\$8.300		