

D'AUTORE

MATCHA MARACUYÁ (freddo) \$6.500

MATCHA SUAVE Y CREMOSO, COMBINADO CON LECHE Y ALMÍBAR ARTESANAL DE MARACUYÁ.

MATCHA E MENTA (freddo) \$6.500

LA FRESCURA DEL TE MATCHA COMBINADA CON UN ALMÍBAR DE MENTA Y LECHE.

MATCHA TRICOLORE (freddo) \$6.500

TE MATCHA, LECHE Y REDUCCIÓN DE FRUTOS ROJOS CASERA.

MATCHA ALLA LAVANDA (freddo) \$7.000

MATCHA, LECHE ATERCIOPELADA, INFUSION DE LAVANDA CASERA Y SUAVE CREMA.

MOCHA BIANCO SALATO (freddo) \$7.000

SHOT DE ESPRESSO, LECHE, GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO, REDUCCIÓN DE FRUTOS ROJOS Y ALMÍBAR DE CARAMELO SALADO.

AFFOGATO AL PISTACCHIO (freddo) \$8.000

HELADO DE PISTACHO, PISTACHOS PICADOS Y SHOT DE ESPRESSO.

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.

CLASSICI

ESPRESSO

DOPPIO

LUNGO

MACCHIATO

CORTADITO

AMERICANO

CAPUCCINO

FLAT WHITE

LATTE

LATTE DOBLE / CAFÉ CON LECHE

CAFFÈ MOCHA

LATTE SABORIZADO

CARAMELO / VAINILLA / CANELA



\$4.000

\$4.300

\$4.300

\$4.400

\$4.500

\$5.300

\$5.500

\$5.700

\$5.800

\$6.000

\$6.300

\$6.500

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

ALTRI INFUSI

FRAPPUCCINO DE DULCE DE LECHE \$8.000

FRAPPUCINO 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.

TORTITA NEGRA RELLENA

CON JAMÓN CRUDO Y QUESO TYBO.

CHIPA SANDWICH

JAMÓN CRUDO, QUESO TYBO, RÚCULA CON OLIVA Y

TOMATES CHERRYS CONFITADOS. OPC VEGGIE: QUESO AZUL.

HUEVOS REVUELTOS

HUEVOS, PALTA, TOMATES CHERRY Y RODAJA DE PAN DE CAMPO.

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.

TOSTADO BONIATO

PAN DE BONIATO, HUEVOS REVUELTOS, LOMITO CON HIERBAS Y QUESO TYBO.

YOGURT CON GRANOLA

YOGURT NATURAL, GRANOLA, MIEL Y FRUTAS DE ESTACIÓN.

TOSTADO DE JYQ

EN PAN DE MOLDE, CON JAMÓN Y QUESO

TOSTADO DE FOCACCIA

LOMITO, QUESO TYBO Y QUESO PATEGRAS.

TOSTADAS EN PAN DE MOLDE O CAMPO

ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS.

DOLCI

TIRAMISU	\$15.000
TORTA OREO	\$15.000
KEY LIME PIE	\$14.500
CHEESCAKE FRUTOS ROJOS	\$14.500
BROWNIE	\$7.500
CUADRADO DE COCO	\$7.500
ALFAJOR CHOCO DUBAI	\$9.500

ALFAJOR MAR DEL PLATA
COOKIE VAINILLA
Y CHIPS CHOCO

COOKIE RED VELVET
COOKIE LIMONCELLO

CAGLIATA DE LIMÓN, HILOS DE CHOCO
BLANCO Y RALLADURA DE LIMÓN.

COOKIE VEGANA
LECHE DE ALMENDRAS, ALMENDRAS
TOSTADAS Y GEL DE ARÁNDANOS.

COOKIE KETO
HARINA DE ALMENDRAS, NUECES,
CHOCOLATE 70% CACAO, SIN AZÚCAR.

COOKIE FRUTILLA VELVET

INSALATE

CAPRICCIOSA \$17.500

QUESO BRIE, CRUTONES DE FOCACCIA, RÚCULA CON O
PERA, TOMATES CHERRYS, NUECES Y VINAGRETA DE MIEL.

PUGLIESE \$17.500

COLCHÓN DE VERDES, JAMÓN CRUDO, QUESO BRIE,
TOMATES CHERRYS Y SAL DE ACEITUNAS NEGRAS.

CALIGOLA \$16.500

POLLO, LECHUGA, RÚCULA, MOZZARELLA, PARMESANO Y
PESTO.

CESAR \$16.500

POLLO, LECHUGA, CROUTONES, QUESO REGGIANITO Y
ADEREZO CAESAR.



PANINI DI FOCACCIA



\$9.200

L'ITALICO

MORTADELA  ,TOMATES CHERRY, RÚCULA CON OLIVA, QUESO TYBO, PARMESANO, PESTO DE ALBAHACA Y NUEZ.

\$10.000

ELEGANZA

JAMÓN CRUDO, ALMENDRAS TOSTADAS, QUESO TYBO, VINAGRETA DE MIEL Y RÚCULA CON OLIVA.

\$13.000

IL CLASSICO

LOMITO CON HIERBAS, QUESO TYBO, PARMESANO, TOMATES EN ACEITE DE OLIVA, PESTO DE ALBAHACA Y NUEZ.

\$14.500

NICOLINO

POLLO AL HORNO CON AJO, PEREJIL, LIMÓN, RÚCULA FRESCA, TOMATE, QUESO PARMESANO,

ACETO BALSÁMICO, SÉSAMO TOSTADO Y SALSA BECHAMEL.

\$13.000

DELIZIA AL FORMAGGIO (VEGGIE)

QUESO REGGIANITO, QUESO AZUL, QUESO TYBO, RÚCULA Y ACEITE DE AJO.

\$14.500

TUTTOSANO (VEGANO)

BERENJENAS ASADAS, RÚCULA, HUMMUS DE GARBANZOS, TOMATES CONFITADOS Y MANÍ TOSTADO.

\$12.800

\$13.200

PANETTERÍA

MEDIALUNA

\$3.300

MEDIALUNA CON JAMÓN Y QUESO

\$5.500

CRIOLLITO RELLENO

\$3.800

RELLENO CON QUESO Y JAMÓN COCIDO O
JAMÓN CRUDO O SALAME MILÁN.

CORNETTO ITALIANO

\$4.400

CORNETTO CON LOMITO Y QUESO

\$6.500

CORNETTO CON NUTELLA Y FRUTILLAS

\$7.500

FOSFORITO

\$5.500

FOSFORITO CON JAMON Y QUESO

\$7.500

TORTITA NEGRA

\$7.000

DANESA DE PASTELERA Y PISTACHO

\$7.700

DANESA FIORENTINA

\$8.300

PASTELERA, FRUTOS ROJOS Y
ALMENDRAS



CAÑONCITO FIORENTINA

RELLENO CON CREMA DE DULCE DE LECHE,
RICOTTA, AVELLANAS TOSTADAS Y CAFÉ,
CORONADO CON PISTACHOS PICADOS.

MOÑO RELLENO

PASTELERA / DDL / NUTELLA

ESPIRAL DE CANELA GLASEADO

CHIPA

SCON DE QUESO

PALMERA

PAN DE CHOCOLATE CON PISTACHO

CHURRINCHES X2

PRODOTTI DA FORNO

PANES DE MOLDE LACTAL / INTEGRAL / BONIATO \$5.500

PAN DE CAMPO BLANCO / INTEGRAL \$6.000

FOCACCIAS PORCIÓN \$7.000 TIRETA \$12.000

CHERRY Y ROMERO / CUATRO QUESOS MIX DE CEBOLLA / PANCETA Y VERDEO

SENZA GLUTINE

⊗ CARROT	\$10.500	⊗ COOKIES	\$7.500
⊗ BROWNIE	\$10.500	⊗ TOSTADO ÁRABE	\$14.000
⊗ ALFACOOKIE	\$9.500		

