



menu

Indulge in handmade pasta and Negronis
at a Michelin-awarded restaurant

Negroni

Welcome aperitif

Homemade Bread

Ciabatta served with Zuelo extra virgin olive oil from Mendoza.

Antipasti

Crafted by the chef using fresh, seasonal ingredients.

Artisanal Pasta

(Chef's seasonal selection – choose one)

- **Lasagna alla Bolognese:**

Veal Bolognese / Fior di Latte Mozzarella / Béchamel Sauce

- **Cappelletti Allo Zafferano** *(Vegetarian):*

Saffron Pasta / Potato & Ricotta Filling / Saffron-Parmesan Cream /
Lemon

Premium Argentine Malbec

One bottle per table.

Dessert Tasting

Chef's curated selection of seasonal sweets.

Italian Coffee

Served to finish the experience.

Experiencias Latam.



menu

Deléitate con pasta hecha a mano y
Negronis en un restaurante Michelin

Negroni

Aperitivo de bienvenida

Pan Casero

Ciabatta acompañado de aceite de oliva extra virgen Zuelo,
originario de Mendoza.

Antipasti

Elaborados por la chef con ingredientes frescos y de temporada.

Pasta Artesanal

(Selección estacional de la chef – elige una opción)

- **Lasagna alla Bolognese:**

Ragú de ternera / Mozzarella Fior di Latte / Salsa Bechamel

- **Cappelletti Allo Zafferano** *(Vegetariana):*

Pasta al azafrán / Relleno de papa y ricotta / Crema de parmesano y
azafrán / Limón

Vino Malbec Premium Argentino

Una botella por mesa.

Degustación de Postres

Selección curada por la chef con sabores de temporada.

Café Italiano

Para cerrar la experiencia.

Experiencias Latam.



menu

Delicie-se com massas artesanais e Negronis em um restaurante premiado com Michelin

Negroni

Aperitivo de boas-vindas

Pão Caseiro

Ciabatta servido com azeite de oliva extra virgem Zuelo, de Mendoza.

Antipasti

Criados pela chef com ingredientes frescos e sazonais.

Massa Artesanal

(Seleção sazonal da chef – escolha uma opção)

- **Lasagna alla Bolognese:**

Ragu de vitela / Mozzarella Fior di Latte / Molho Bechamel

- **Cappelletti Allo Zafferano** *(Vegetariano):*

Massa com açafrão / Recheio de batata e ricota / Creme de parmesão com açafrão / Limão

Vinho Malbec Premium Argentino

Uma garrafa por mesa.

Degustação de Sobremesas

Seleção sazonal curada pela chef.

Café Italiano

Servido para finalizar a experiência.

Experiencias Latam.