

CLASSICI

CON LA COMPRA DE CUALQUIER
OPCIÓN TENES UN REFILL 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

LATTE CREMOSO CON PASTA PURA DE PISTACHO, CORONADO CON PISTACHOS TOSTADOS Y PICADOS PARA UN TOQUE CROCANTE Y AROMÁTICO.

LATTE ALLA NOCCIOLA (NUTELLA LATTE)

SUAVE LATTE COMBINADO CON CREMA DE AVELLANAS Y CACAO, TERMINADO CON AVELLANAS TRITURADAS QUE REALZAN SU SABOR INTENSO.

LATTE AL CARAMELO SALATO

EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE DULCE Y SALADO: CAFÉ CON LECHE SEDOSO INFUSIONADO CON CARAMELO Y UN DELICADO TOQUE DE SAL MARINA.

MOCHA PICANTE

MEZCLA AUDAZ DE CAFÉ Y CHOCOLATE CON UN SUTIL PICANTE QUE DESPIERTA LOS SENTIDOS Y DEJA UN FINAL CÁLIDO Y ESPECIADO.

RED VELVET LATTE

LATTE ATERCIOPELADO CON CHOCOLATE BLANCO Y CREMA, TEÑIDO DE ROJO INTENSO, INSPIRADO EN EL CLÁSICO SABOR RED VELVET, SUAVE Y DULCE.

MOCHA BIANCO (FREDDO)

ESPRESSO, LECHE, GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO, REDUCCIÓN DE FRUTOS ROJOS.

AFFOGATO

HELADO DE VAINILLA, ALMENDRAS TRITURADAS, SHOT DE ESPRESSO.

\$7.000

\$7.000

\$6.500

\$7.000

\$7.000

\$7.000

\$8.500



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 EXPRIMIDO	\$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.

INSALATE

CAPRICCIOSA

\$16.500

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

PUGLIESE

\$16.500

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

CALIGOLA

\$16.000

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

CAESAR

\$16.000

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



PANINI DI FOCACCIA



\$8.500

L'ITALICO

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

\$9.000

ELEGANZA

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

\$12.000

IL CLASSICO

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

\$13.500

NICOLINO

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

ACETO BALSÁMICO, SÉSAMO TOSTADO Y SALSA BECHAMEL.

\$11.000

DELIZIA AL FORMAGGIO (VEGGIE)

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

\$13.000

TUTTOSANO (VEGANO)

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

\$11.500

PANETTERÍA

MEDIALUNA

\$3.000

MEDIALUNA CON JAMÓN Y QUESO

\$5.000

CRIOLLITO RELLENO

\$3.500

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

\$14.000

CORNETTO ITALIANO

\$4.000

CORNETTO CON LOMITO Y QUESO

\$6.500

CORNETTO CON NUTELLA Y FRUTILLAS

\$7.500

FOSFORITO

\$5.500

FOSFORITO CON JAMON Y QUESO

\$7.000

TORTITA NEGRA

\$6.000

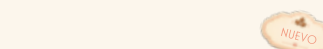
DANESA DE PASTELERA Y PISTACHO

\$7.000

DANESA FIORENTINA

\$8.000

PASTELERA, FRUTOS ROJOS Y
ALMENDRAS



CAÑONCITO FIORENTINA

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

\$6.500

ESPIRAL DE CANELA GLASEADO

\$5.800

CHIPA

\$4.500

SCON DE QUESO

\$5.500

PALMERA

\$4.200

PAN DE CHOCOLATE CON PISTACHO

\$6.200

CHURRINCHES X2

\$5.000

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

\$10.500

⊗ COOKIES

\$7.500

⊗ BROWNIE

\$10.500

⊗ TOSTADO ÁRABE

\$14.000

⊗ ALFACOOKIE

\$9.500