



## SUGERENCIAS

### BURRATA

En colchon de rucula, tomates cherry y jamón crudo  
*Burrata with arrugula, cherry tomatoes and prosciutto*

\$31.000

### ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

*Special Creole Beef short ribs*

\$53.900

### COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

*Patagonian Lamb Chops*

\$37.800

### COLITA DE CUADRIL AHUMADA CON PAPAS RUSTICAS Y PAPAS A DOS TIEMPOS (para compartir)

*Smoked Tail of Rump with rustic potatoes and premium french fries  
to Share*

\$55.700

### PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

Carnes asadas, achuras, empanadas,  
ensaladas y papas fritas  
*Assorted variety meats, turnovers,  
salad and french fries*

\$111.200

### PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

Portbello, Cebolla, Morrones, Zucchini, Berenjena,  
Espárragos, Choclo, Zanahoria, Calabaza  
*grilled barbecued vegetables*

\$20.600

### CARNE KOBE-BEEF

### BIFE DE CHORIZO (370g)

*New York steak*

\$136.000

### OJO DE BIFE (370g)

*Rib eye steak*

\$136.000

### DEGUSTACIÓN DE CORTES

Fino de bife, fino de ojo de bife, 1/2 asado banderita, 1/2 ribs de cordero,  
1/2 matambrito de cerdo y ensalada o papas fritas

*Selected cuts of meats*

\$92.700

## ENTRADAS FRÍAS

COLD  
APPETIZERS

### MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

*Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil*

Porc.  
individual

Para  
2 personas

\$14.500 \$22.100

### VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

Jamón crudo, mozzarella de bufala, salmón  
ahumado y berenjena siciliana

*Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and  
sicilian style eggplant*

\$16.500 \$26.000

### CARPACCIO DE LOMO

Finas láminas de lomo de novillito marinadas en  
jugo de limón con rúcula, parmesano y alcaparras

*Tenderloin beef slices marinated in lemon juice  
with rocket, capers and parmesan*

\$24.500 \$30.600

### JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

*Argentine ham*

\$15.300 \$30.200

### JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

*Italian ham*

\$62.700 \$124.300

### BERENJENAS A LA SICILIANA



*Roasted bell peppers, onions and eggplant*

\$7.500 \$11.000

### JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella,  
tomates secos y olivas

*Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes  
and olives starters*

\$32.500

### ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

*Assorted italian cold cuts, cheese and  
vegetables to share*

\$23.400 \$37.000

## ENTRADAS CALIENTES

HOT  
APPETIZERS

### PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.  
individual

Para  
compartir

\$11.800

### HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$9.300

\$14.300

### EMPANADAS CASERAS

Carne cortada a cuchillo, cordero, caprese, queso y cebolla  
jamón y queso

Meat, lamb, caprese, onion and cheese, or ham  
and cheese argentine empanadas

\$2.900

### RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$18.400

\$28.800

### BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$6.900

\$11.000

### BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$6.900

\$11.000

### BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$6.900

\$11.000



## ENSALADAS

SALADS

### CÉSAR CON LANGOSTINOS

*Prawns Cesar salad*

\$12.300 \$18.600

### CÉSAR CON POLLO

*Chicken Cesar salad*

\$11.000 \$14.300

### CÉSAR

Lechugas mixtas, aderezo César, crutones de pan de campo, anchoas y queso parmesano

\$8.500 \$11.000

### ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$6.500 \$8.500

### COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$6.200

### RECOVA

Espinaca fresca, palta, tomates, queso de cabra y reduccion de aceto balsámico

\$8.700 \$11.000

### ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$8.700 \$11.000

### ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

Pollo grillado, chochlo, huevo duro, lechuga, panceta agumada,cebolla morada, palta tomate cherry

\$13.000

### PACIFICO CON SALMON GRILLADO

Salmon Grillado,huevi poche, rúcula, queso parmesano y tomates cherry

\$19.200

### CAPRESE

Tomates, bocconcini de mozzarella, albahaca pimienta negra y aceite de oliva

\$7.900 \$10.500

### NÓRDICA

Espinaca, ricota, cebolla morada, salmón ahumado, semillas de sésamo y vinagreta de mostaza

\$17.200

### TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$8.200 \$11.000

### ESPECIAL

con palmitos, aceitunas,queso de cabra , esparragos pollo, atun, chapigñon

\$9.400 \$17.000

## PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



### ACHURAS/ENTRAILS

|                                                                                                                                                                                                                     | Porc.<br>individual | Tradicional<br>p/compartir |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| CHORIZO CASERO<br><i>Pork and beef sausage</i>                                                                                                                                                                      | \$3.300             |                            |
| CHORIZO AL PAN<br><i>Sausage on bread</i>                                                                                                                                                                           | \$4.400             |                            |
| MORCILLA<br><i>Traditional black sausage</i>                                                                                                                                                                        | \$3.200             |                            |
| MOLLEJAS<br><i>Heart sweetbreads</i>                                                                                                                                                                                | \$15.000            | \$23.000                   |
| CHINCHULINES TIERNIZADOS<br><i>Grilled Trip intestines</i>                                                                                                                                                          | \$8.800             | \$11.800                   |
| RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco<br><i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>                                                                                         | \$8.800             | \$11.800                   |
| SELECCIÓN DE ACHURAS Mollejas, riñoncitos, chinchulines,<br>chorizo, morcilla y salchicha parrillera<br><i>Grill starters selection to share: sweetbreads, kidneys,<br/>veal intestines, black and pork sausage</i> |                     | \$35.300                   |

### VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS)<br><i>Boneless rib steak (New York steak)</i> | \$ 37.000 |
| OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS)<br><i>Rib eye steak</i>                           | \$ 37.000 |

## PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



| VACUNO/BEEF                                                                                | Porc.<br>individual | Tradicional<br>p/compartir |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| BIFE DE CHORIZO (400g)<br><i>New York steak</i>                                            | \$24.700            |                            |
| OJO DE BIFE (400g)<br><i>Rib eye steak</i>                                                 | \$24.700            |                            |
| BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g)<br><i>T-Bone steak</i>                                    | \$54.000            |                            |
| BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g)<br><i>T-Bone steak</i>                                    | \$35.000            |                            |
| MEDALLÓN DE LOMO (300g)<br><i>Filet Mignon</i>                                             | \$32.900            |                            |
| BIFE DE LOMO (600 GRS)<br><i>Filet Mignon</i>                                              | \$50.600            |                            |
| OJO DE BIFE AUSTRALIANO<br><i>Australian Rib eye steak</i>                                 | \$57.800            |                            |
| ASADO DE TIRA BANDERITA<br><i>Beef short ribs "banderita"</i>                              | \$25.900            | \$39.200                   |
| BABY BEEF (550g/1100g)<br><i>Double size rib bonless steak</i>                             | \$33.200            | \$52.400                   |
| PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS)<br><i>Rump cap</i>                                             | \$32.500            |                            |
| COSTILLAS PIEGARI (800g)<br><i>Ribe eye whit bone</i>                                      | \$37.000            |                            |
| VACÍO ESPECIAL (650g)<br><i>Flank steak</i>                                                | \$36.200            |                            |
| BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA<br><i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i> | \$38.500            |                            |

## PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



### POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

#### POLLO CON GUARNICIÓN

*Chicken*

1/4 de pollo con guarnición \_\_\_\_\_ \$14.900  
1/2 pollo con guarnición \_\_\_\_\_ \$25.000

#### BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta \_\_\_\_\_ \$18.700

### CORTES DE CERDO/PORK

#### CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce \_\_\_\_\_ \$22.200

#### BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums \_\_\_\_\_ \$24.800

#### MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak \_\_\_\_\_ \$22.700

### PESCADO/FISH

#### PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

Salmón, langostinos, pulpo español, calamarettes,  
labadejo, rabas, papas al natural, cebolla  
y morones asados

*Premium fish BBQ* \_\_\_\_\_ \$63.600 \$117.300

#### FILET DE PACU

Con Guarnicion \_\_\_\_\_ \$29.700 \$55.700

#### SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion \_\_\_\_\_ \$44.600 \$71.600

#### BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron \_\_\_\_\_ \$43.600

### OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

#### COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops \_\_\_\_\_ \$37.800

#### DEGUSTACIÓN DE CORTES

fino de bife, fino de ojo de bife, ½ asado banderita,  
½ ribs de cordero, ½ matambrito de cerdo

Selects cuts of meat \_\_\_\_\_ \$92.700



## PASTA ARTESANAL

HAND MADE  
PASTA

### CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y  
albahaca

Porc.  
individual

Para  
compartir

\$18.400

\$27.700

### RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$23.200

\$33.800

### SORRENTINOS A LA FRANCESA

Raviolones rellenos de jamón y mozzarella  
gratinados con salsa bechamel, jamón y  
parmesano

\$26.600

\$38.000

### RAVIOLES A LA SCROFFA

Rellenos de Espinaca y Ricotta  
Gratinados con Salsa Pomodoro, Crema  
y Parmesano

\$21.700

\$32.600

### PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

Pasta seca de semola sateado con oliva, ajo  
albahaca, nueces y brocoli



\$22.700

\$32.200

## PASTA ARTESANAL APTO CELIACOS



HAND MADE  
PASTA  
SUITABLE CELIACS



### FETTUCCINI POMODORO

Fetuccini artesanales sin T.A.C.C.  
acompañado de salsa pomodoro apto celiacos

Porc.  
individual

Para  
compartir

\$19.800

\$29.400

### ÑOQUIS DE PAPA

Ñoquis de papa libres de gluten  
acompañado de salsa pomodoro apto celiacos

\$19.900

\$29.300

SOLICITAR PANERA LIBRE DE GLUTEN  
CONSULTAR POR MAS OPCIONES APTAS PARA CELIACOS



## RISSOTTOS

### RISSOTTO PRIMAVERA

base de arroz azafranado y  
verduras seleccionafas

*Rice with saffron and selected vegetables*

\$23.600

\$38.800

### RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y  
hongos

*Rice with saffron and mushrooms*

\$31.300

\$46.800

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS







**COCINA**  
*OTHER  
SPECIALITIES*

|                                                  |          |          |
|--------------------------------------------------|----------|----------|
| MILANESAS DE LOMO<br>CON GUARNICIÓN              | \$23.600 | \$33.500 |
| <i>Breaded sliced tenderloin with side order</i> |          |          |
| MILANESAS NAPÒLITANA<br>CON CUERDAS DE GUITARRA  | \$28.300 | \$41.200 |
| <i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>             |          |          |
| SUPREMAS DE POLLO<br>CON GUARNICIÓN              | \$19.800 | \$28.500 |
| <i>Breaded chicken breast with side order</i>    |          |          |

**GUARNICIONES Y VEGETALES**

|                                                                                                                                               | Porc.<br>individual | Tradicional<br>p/compartir |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| MORRONES A LAS BRASAS<br>Roasted red peppers                                                                                                  | \$5.000             | \$9.800                    |
| PAPAS A LA CREMA<br>Potato gratin with cream and parmesan cheeses                                                                             | \$5.300             |                            |
| VEGETALES A LAS BRASAS<br>Assorted grilled vegetables                                                                                         | \$7.500             | \$9.700                    |
| PAPAS AL PLOMO RELLENAS<br>Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion<br>and parmesan cheese                                       | \$7.300             |                            |
| ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema<br>Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream                                    | \$7.500             | \$13.000                   |
| PURÉ de papas, batatas y/o calabaza<br>Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin                                                         | \$6.300             |                            |
| PAPAS FRITAS REJILLA<br><i>French gaufrette fries</i>                                                                                         | \$5.300             | \$6.800                    |
| PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN<br>Traditional french fries/potatoes fries                                                                        | \$5.300             | \$6.800                    |
| PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS<br>Spanish style fries                                                                                                 | \$5.300             | \$6.800                    |
| BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural<br>Broccoli whith garlic and olive oil, or baked<br>with parmesan cheese, or steamed | \$7.500             | \$14.000                   |

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE

\$3.200

*Precios expresados en pesos argentinos  
(prices are expressed in Argentinean pesos)*

## SUGERENCIAS

## ENTRADAS

|                                                                        | Porc.<br>individual | Para<br>2 personas |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO</b><br>CON PARMESANO CROCANTE           | \$6.300             | \$10.500           |
| <b>BERENJENAS AL HORNO</b><br>GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO | \$10.200            | \$14.800           |

## PRINCIPAL

|                                                                                                                              | Porc.<br>individual | Para<br>2 personas |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>RAVIOLES DE OSOBUCCO</b><br>RELLENOS DE OSOBUCCO ACOMPAÑADO CON SALSA DE CHAMPIGNONES Y CREMA                             | \$22.000            | \$34.700           |
| <b>CUERDAS VERDES CON BOLOGNESE</b><br>PASTA A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESE                               | \$22.500            | \$36.000           |
| <b>RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO</b><br>A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO                                             | \$29.200            | \$43.600           |
| <b>RISSOTTO CON SOLOMILLO DE LOMO TERNERA</b><br>A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON ESTOFADO DE LOMO                             | \$46.200            | \$60.000           |
| <b>MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA</b><br>MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA | \$28.200            | \$41.200           |

## ENTRADAS FRIAS

|                                                                                          | Porc.<br>individual | Para<br>2 personas |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO</b><br>CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO            |                     | \$31.000           |
| <b>PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO)</b><br>JAMÓN CRUDO IMPORTADO                           | \$62.700            | \$124.300          |
| <b>VARIEDAD DE BRUSCHETTAS</b><br>DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS | \$16.500            | \$26.000           |
| <b>MOZZARELLA CAPRESE</b><br>CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA                                | \$14.500            | \$22.100           |
| <b>BOQUERONES</b><br>AL NATURAL                                                          | \$12.100            | \$17.000           |
| <b>ANTIPASTO</b><br>VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES<br>(PARA 3/4 PERSONAS)      | \$23.500            | \$37.000           |
| <b>OSTRAS FRESCAS</b><br>SERVIDAS SOBRE HIELO, CON RODAJA DE LIMÓN                       | \$20.900            | \$37.400           |



## ENTRADAS CALIENTES

|                                                                                                                                          | Porc.<br>individual | Para<br>2 personas |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>ARANCINI</b><br>ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO                                                           | \$9.900             | \$14.200           |
| <b>MOZZARELLA MILANESA</b><br>MOZZARELLA REBOZADA FRITA                                                                                  | \$10.300            | \$14.800           |
| <b>BERENJENAS AL HORNO</b><br>GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO                                                                   | \$10.300            | \$14.800           |
| <b>LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO</b><br>SALTEADOS CON AJO                                                                                | \$26.300            | \$36.300           |
| <b>RABAS A LA ROMANA</b><br>AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS                                                                           | \$18.400            | \$28.800           |
| <b>PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA</b><br>CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL                                                             | \$121.100           | \$165.600          |
| <b>GAMBAS AL AJILLO</b><br>SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO                                                              | \$31.000            | \$44.200           |
| <b>LANGOSTINOS MILANO</b><br>REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA                                                                          | \$28.800            | \$41.300           |
| <b>CALAMARETIS FRITOS</b><br>REBOZADOS                                                                                                   | \$18.500            | \$26.400           |
| <b>OSTIONES A LA PARMESANA</b><br>VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS                                                               | \$19.400            | \$27.400           |
| <b>MALFATTI</b><br>RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO                                                                               | \$9.700             | \$13.900           |
| <b>PULPO GRILLADO</b><br>TENTACULO DE PULPO GRILLADO CON PAPINES                                                                         |                     | \$132.600          |
| <b>ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS</b><br>LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO<br>GRATINADO CON PARMESANO | \$10.200            | \$14.000           |
| <b>OSTRAS FIORENTINAS</b><br>OSTRAS, CEBOLLA, CHAMPIÑONES, ESPINACA<br>CREMA, QUESO PARMESANO GRATINADO                                  | \$22.200            | \$43.400           |



## ENSALADAS

|                                                                                                                                                                               | Porc.<br>individual | Para<br>2 personas |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>ROMANA</b><br>RUCULA Y PARMESANO                                                                                                                                           | \$8.700             | \$11.000           |
| <b>CAESAR CON LANGOSTINOS</b><br>LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO,<br>SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON,<br>ANCHOAS, OLIVA, CREMA)               | \$12.300            | \$18.600           |
| <b>CAESAR CON POLLO</b><br>POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO,<br>SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON,<br>ANCHOAS, OLIVA, CREMA)                                     | \$11.000            | \$14.300           |
| <b>CAESAR</b><br>LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO,<br>SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON,<br>ANCHOAS, OLIVA, CREMA)                                                      | \$8.500             | \$11.000           |
| <b>CAPRESE</b><br>TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA,<br>ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.                                                                                     | \$7.900             | \$10.500           |
| <b>WALDORF</b><br>MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA,<br>CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.                                                                                      | \$6.800             | \$9.900            |
| <b>RECOVA</b><br>TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA,<br>QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.                                                                                         | \$8.700             | \$11.000           |
| <b>TRADICIONAL</b><br>INGREDIENTES A ELECCION:<br>LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA,<br>TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA<br>PAPA, PEPINO, HUEVO. | \$8.200             | \$11.000           |
| <b>ESPECIALES</b><br>INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS,<br>ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS,<br>ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.                               | \$9.400             | \$17.000           |



## PASTAS ARTESANALES

|                                                                                                                                                                                                                                            | Porc.<br>individual | Para<br>2 personas |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI</b><br>CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS                                                                                                                                                            | \$19.900            | \$29.400           |
| <b>CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE</b><br>PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR                                                                                                                                                     | \$45.100            | \$64.800           |
| <b>CREPE DE CENTOLLA</b><br>CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA                                                                                                                                                        | \$90.900            | \$145.900          |
| <b>FUSSILLI SCARPARO</b><br>CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN                                                                                                                                                                                    | \$19.300            | \$26.200           |
| <b>FETTUCCINE NERO DI SEPIA</b><br><b>CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO</b><br>FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO                                                                                                      | \$37.400            | \$48.900           |
| <b>RAVIOLES A LA SCROFFA</b><br>ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO                                                                                                                                             | \$21.700            | \$32.500           |
| <b>RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA</b><br>RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.                                                                                                                                          | \$23.100            | \$33.800           |
| <b>RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN</b><br>RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES                                                                                                                                                 | \$32.800            | \$46.900           |
| <b>SORRENTINOS A LA FRANCESA</b><br>CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA                                                                                                                                                               | \$26.600            | \$38.000           |
| <b>CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA</b><br>RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS                                                                                                                                                           | \$20.700            | \$29.600           |
| <b>CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA</b><br>ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA                                                                                                                                   | \$21.900            | \$39.600           |
| <b>GNOCCHI A LA CIROCCO</b><br>DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO                                                                                                                                                                  | \$19.900            | \$29.400           |
| <b>RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS</b><br>RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS                                                                                                                                                  | \$22.400            | \$37.600           |
| <b>DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI</b><br>SU ELECCION DE 3<br>CUARDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO<br>CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMON- FETTUCCINE BOLOGNESE |                     | \$33.000           |



## PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS



|                                                                              | Porc.<br>individual | Para<br>2 personas |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>FETTUCCINE POMODORO Y BASILICO</b>                                        |                     |                    |
| FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACO | \$19.800            | \$29.400           |

|                                                                            |          |          |
|----------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <b>GNOCCCHI POMODORO Y BASILICO</b>                                        |          |          |
| GNOCCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEN ACOMAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACO | \$19.900 | \$29.300 |

SOLICITAR PANERA LIBRE DE GLUTEN  
CONSULTAR POR MAS OPCIONES APTAS PARA CELIACOS



|                                                                                     | Porc.<br>individual | Para<br>2 personas |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>SPAGHETTI VONGOLE BIANCO</b>                                                     |                     |                    |
| OLIVA, AJO, PEPPERONCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FURNET DE PESCADO, CALDO             | \$19.800            | \$35.200           |
| <b>PENNE RIGATE AMATRICIANA</b>                                                     |                     |                    |
| CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA                                                       | \$22.600            | \$31.600           |
| <b>LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES</b>                                        |                     |                    |
| LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.                      | \$32.800            | \$46.900           |
| <b>PAPPADELLE AL PESTO</b>                                                          |                     |                    |
| CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO                                              | \$18.500            | \$29.500           |
| <b>SPAGHETTI CACIO E PEPE</b>                                                       |                     |                    |
| SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA                                | \$22.300            | \$33.000           |
| <b>PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO</b>                                               |                     |                    |
| PASTA DE SEMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI          | \$22.700            | \$32.200           |
| CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS                                                      |                     |                    |
| <b>CAPELLINI AL TUCO CASERO</b>                                                     |                     |                    |
| PASTA ITALIANA ACOMAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA | \$19.900            | \$29.400           |



## RISOTTO

|                                                     | Porc.<br>individual | Para<br>2 personas |
|-----------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>RISOTTO CON FUNGHI</b>                           |                     |                    |
| A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS               | \$31.300            | \$46.800           |
| <b>RISOTTO A LA VALENCIANA</b>                      |                     |                    |
| A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS    | \$23.300            | \$33.400           |
| <b>RISOTTO CON MARISCOS</b>                         |                     |                    |
| A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS  | \$49.200            | \$70.400           |
| <b>RISOTTO PRIMAVERA</b>                            |                     |                    |
| A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS | \$23.600            | \$38.800           |

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



## RISOTTO

|                                                                                                                       | Porc.<br>individual | Para<br>2 personas |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES</b><br>ARROZ A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRON Y CEBOLLA        | \$29.800            | \$43.200           |
| <b>RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO</b><br>A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO                                      | \$29.200            | \$43.600           |
| <b>RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS</b><br>A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO | \$33.000            | \$47.100           |

## CARNES

|                                                                                                    | Porc.<br>individual | Para<br>2 personas |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>LOMO A LA PIMIENTA<br/>CON PAPAS A LA CREMA</b><br>FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA | \$33.500            | \$51.900           |
| <b>LOMO A LA CASTAÑA<br/>CON PURE DE BATATA</b><br>FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS              | \$35.300            | \$59.400           |
| <b>LOMO GRILLE</b><br>A LA PARRILLA                                                                | 300g \$32.900       | 600g \$50.600      |
| <b>OJO DE BIFE</b><br>A LA PARRILLA                                                                | 400g \$24.700       |                    |
| <b>BIFE DE CHORIZO</b><br>A LA PARRILLA                                                            | 400g \$24.700       |                    |
| <b>MILANESA HORACIO</b><br>MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY                  | \$25.300            | \$39.000           |



## PESCADOS / MARISCOS



|                                                                                                                                                                                            | Porc.<br>individual | Para<br>2 personas<br>2 personas |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------|
| <b>LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS</b><br>A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL                                                                                                      | \$26.600            | \$46.400                         |
| <b>ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS</b><br>A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA                                                                                          | \$31.900            | \$50.500                         |
| <b>SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA</b><br>GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO                                                                                  | \$44.600            | \$71.700                         |
| <b>SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS</b><br>GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO                                                                                         | \$48.300            | \$71.700                         |
| <b>BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW</b><br>LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO<br>DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW | \$35.900            |                                  |
| <b>MERLUZA NEGRA (500g)</b><br>MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA                                                                                               | \$103.900           |                                  |
| <b>BACALAO A LA VIZCAINA (500g)</b><br>ACOMPAÑADO DE PAPAS AL NATURAL EN SALSA DE TOMATES FRESCOS                                                                                          | \$52.800            |                                  |

## AVES

|                                                                                                                               | 1/4 Porc. | 1/2 Porc. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <b>POLLO A LA CALABRESA</b><br>TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS<br>Y PAPAS ESPAÑOLAS                        | \$16.200  | \$29.700  |
| <b>POLLO A LA GUADALUPE</b><br>VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES<br>ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS | \$16.200  | \$29.700  |
| <b>POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA</b><br>POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA                                                  | \$17.300  | \$31.000  |

|                                                                                                               | Porc.<br>individual | Para<br>2 personas |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>LOMITOS DE POLLO AL VERDEO</b><br>CON SALSA AL VERDEO                                                      | \$17.300            | \$31.000           |
| <b>LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON</b><br>SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS                           | \$17.300            | \$31.000           |
| <b>LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA</b><br>LOMITO DE POLLO CON POMODORO Y MOZZARELLA<br>ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE | \$17.300            | \$31.000           |

SERVICIO DE MESA  
\$3.200

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

www.piegari.com.ar - f @ /piegariarg



Piegari

## PIZZA

### PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

#### MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA

\$21.900

#### NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$24.200

#### FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$24.200

#### RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$25.900

#### BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$37.400

#### VEGETALES ASADOS

MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRON, CEBOLLA, CALABAZA, BROCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY]

\$23.000

#### POLLO A LAS BRASAS

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS PORTOBELLO SALTEADOS

\$24.200

#### MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$28.300

#### AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$28.300

#### EXTRAS

VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN COCIDO, MORRONES, ESPINACA

\$4.900

#### EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN

\$9.200

A stylized, handwritten-style logo for a pizzeria, featuring the word "Pizzeria" in a cursive script.



## POSTRES/ DESSERT

|                                                                                                                                                                           |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>QUESO Y DULCE</b> Queso fresco con dulce de batata o membrillo<br><i>Traditional dessert combining soft fresh argentine cheese and quince or sweet potatoes jam</i>    | \$8.000  |
| <b>HELADO FREDDO</b><br><i>"Freddo" Ice Cream</i>                                                                                                                         | \$7.600  |
| <b>ENSALADA DE FRUTAS</b><br><i>Ensalada de frutas frescas de estación</i><br><i>Fresh fruits salad</i>                                                                   | \$6.900  |
| <b>PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO</b><br><i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>                                                                            | \$8.600  |
| <b>EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO</b><br><i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>                                                                             | \$8.600  |
| <b>TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE</b> c/helado<br><i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>                                                                | \$7.700  |
| <b>CREPÉ PIEGARI</b> Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado<br><i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>                | \$11.200 |
| <b>TIRAMISÚ HELADO PIEGARI</b><br><i>Con vainillas, café, licor, helado y chocolate</i><br><i>Our ice version of the tiramisú</i>                                         | \$11.300 |
| <b>TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO</b><br><i>Warm apple tart with ice-cream</i>                                                                                         | \$8.600  |
| <b>FLAN CASERO</b><br><i>Homemade custard (creme caramel)</i>                                                                                                             | \$5.300  |
| <b>POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR</b><br><i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>                                                                                | \$6.500  |
| <b>TIRAMISÚ TRADICIONAL</b><br><i>Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano</i><br><i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i> | \$11.300 |
| <b>ZABAGLIONE</b><br><i>Yema de huevo, azucar y marsala</i><br><i>Italian Custard</i>                                                                                     | \$8.000  |
| <b>DON PEDRO</b><br><i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces</i><br><i>Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>              | \$7.800  |
| <b>MOUSSE CASERO</b><br><i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>                                                                                                 | \$7.200  |
| <b>TOSCANA</b><br><i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo</i><br><i>Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>                          | \$7.200  |
| <b>FIorentina</b><br><i>Sambayon, helado, castañas y chocolate</i><br><i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>                                                 | \$7.200  |



## POSTRES/ DESSERT

### PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

*Meringue, ice cream and cold zabaione* \$7.600

### LIMONATA

Mousse de limon, merengues, helado y salsa de frutos rojos

*Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping* \$7.600

### AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

*Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits* \$7.600

### MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

*Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping* \$7.600

### CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

*Glaced strawberries with ice cream and almonds* \$8.800

### BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

*Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping* \$7.600

### PROFITEROLES

Masa dulce rellena de crema de pastelera, bañada en chocolate y helado de crema amaricana

*Sweet doogh balls filled with custard cream, ice cream and chocolate sauce* \$7.300

### CREPE VENECIANO

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

*Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream* \$8.000

### FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

*Strawberries and cream* \$8.000

### CANNOLIS

Masa en forma de tubo relleno de crema de ricota, chips de chocolates y pistachos

*Tube-shaped dough filled with ricotta cream chocolate chips, pistachio* \$7.300

### PALLONCINO DI CIOCOLATTO

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

*Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake* \$11.300

### DEGUSTACION DE POSTRES para compartir

Torta Humeda, Cheesecake, Key Lime Pie, Tiramisu, Torta Manzana, Mousse de chocolate, Helado y Frutas

*Dessert Tasting: Chocolate Cake, cheesecake, key lime pietiramisu, Ice crem, Apple Pie, Chocolate Mousse, Fresh Fruit . to share* \$40.500

### PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir

Panqueque de manzana, salsa de caramelo, sambayon, frutas secas y de estacion con helado

*Apple pancake, caramel sauce, zabaione, ice cream and assorted fruits. to share* \$41.300

## CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE & SPECIAL TEAS

### CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee \$3.200

### CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$3.100

### CAFE DOBLE

Coffee \$3.800



### CAPUCCINO

Capuccino \$4.200

### TÉ

Tea \$3.100

### CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$4.200