

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	1743,00	2949,00
PLATO FRITO DE MAR LANGOSTINOS MILANO, RABAS, CALAMARETIS FRITOS, LENGUADO Y SALMON REBOZADOS BERENJENA Y ZUCCHINI FRITO, PULPETA DE ATUN Y ESPINACAS		20.471,00

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES ARROZ A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRON Y CEBOLLA	6796,00	
MERLUZA NEGRA MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA	28.032,00	
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	6814,00	10254,00
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	6310,00	10254,00
FETTUCCINE VERDI CON BOLOGNESA FETTUCCINE A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESA	5768,00	8256,00
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN AZAFRAN EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	8827,00	12600,00
DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI SU ELECCION DE 3 CUARDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMON- FETTUCCINE BOLOGNESA	9270,00	

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		7258,00
PROSCIUTTO SAN DANIELE (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORATADO	6540,00	9374,00
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	4604,00	7250,00
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	3387,00	6222,00
BOQUERONES AL NATURAL	3402,00	4779,00
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES		8535,00

Piegari

ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	2783,00	3970,00
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	2783,00	3970,00
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	2884,00	4158,00
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	6116,00	8495,00
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	5128,00	8068,00
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	29507,00	42159,00
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	7218,00	10308,00
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	6745,00	9024,00
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	4831,00	7385,04
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	5411,00	7713,00
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	2702,00	3867,00
PULPO GRILLADO TENTACULO DE PULPO GRILLADO CON PAPINES	30983,00	
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERENJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	2838,00	3867,00



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	1894,00	2363,00
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	4019,00	
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	2948,00	4019,00
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	2360,00	2948,00
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	2202,00	2948,00
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	1911,00	2761,00
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	2413,00	3034,00
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	2285,00	3045,00
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	2574,00	3569,00



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	5568,00	8213,00
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	10631,00	15179,00
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	21384,00	34214,00
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	5357,00	7680,00
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	9546,00	12449,00
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	6056,00	9101,00
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	6485,00	9469,00
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	8520,00	12175,00
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	7428,00	10644,00
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	5805,00	8282,00
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	6123,00	10231,00
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	5568,00	8213,00

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS

	Porc. individual	Para 2 personas
FETTUCCINE POMODORO FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	5568,00	8213,00
GNOCCHI POMODORO GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEN ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	5568,00	8213,00



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



PASTAS SECAS

DE CECCO[®]
dal 1836

PENNE RIGATE AMATRICIANA

CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA

Porc.
individualPara
2 personas

6167,00

8844,00

LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES

LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.

8432,00

12072,00

PAPPARDELLE AL PESTO

CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO

5568,00

7976,00

SPAGHETTI CACIO E PEPE

SPAGHETTIS SALTEADO CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA

6181,00

8844,00

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

PASTA DE SEMOLA SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO
ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI

5756,00

8844,00

CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS



RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS

Porc.
individualPara
2 personas

7241,00

10389,00

RISOTTO A LA VALENCIANA

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS

6511,00

9318,00

RISOTTO CON MARISCOS

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS

10989,00

14517,00

RISOTTO PRIMAVERA

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS

6322,00

9101,00

RISSOTTO MILANESA CON OSOBUOCO

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUOCO

12180,00

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



PESCADOS / MARISCOS

PESCE[®]
FRUTOS DE MARPorc.
individualPara
2 personas

LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS

A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL

7437,00

12877,00

ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS

A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA

7395,00

12358,00

Piegari

PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	12647,00	19889,00
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	13248,00	19131,00
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	6983,00	

AVES

	Porc. individual	Para 2 personas
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	5112,00	8985,00
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	5112,00	8985,00
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	4701,00	9049,00
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	5112,00	8985,00
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	4701,00	9049,00
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORE Y MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	5112,00	8985,00

SERVICIO DE MESA

\$770

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$7.259

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

Special Creole Beef short ribs

\$14.102

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

Patagonian Lamb Chops

\$9.460

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*

\$17.529

PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

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

\$28.143

PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

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

\$5.728

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)

New York steak

\$26.753

OJO DE BIFE (370g)

Rib eye steak

\$26.753

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

\$22.211

ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$3.388

\$6.223

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$4.604

\$7.250

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

\$6.710

\$8.265

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$4.276

\$5.103

JAMÓN CRUDO SAN DANIELE (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$6.539

\$9.374

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$2.104

\$3.011

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$4.276

\$6.984

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$8.535

ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried
tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$3.295

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$2.692

\$4.019

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

\$703

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$5.129

\$8.069

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$1.785

\$2.851

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$1.928

\$3.079

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$1.928

\$3.079



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

\$4.020

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$ 2.948

\$4.020

CÉSAR

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

\$2.361

\$2.948

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$1.798

\$2.358

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$1.678

RECOVA

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

\$2.414

\$3.035

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$1.894

\$2.361

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$4099

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$5.329

CAPRESE

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

\$2.202

\$ 2.948

NÓRDICA

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

\$4.930

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$2.285

\$3.046

ESPECIAL

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

\$2.575

\$3.569

PARRILLA AL CARBÓN

CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$876	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$1.158	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$836	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$4.086	\$6.401
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$2.308	\$3.097
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$ 1.985	\$3.029
SELECCIÓN DE ACHURAS Mollejas, riñoncitos, chinchulines, chorizo, morcilla y salchicha parrillera <i>Grill starters selection to share: sweetbreads, kidneys, veal intestines, black and pork sausage</i>		\$9.298

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$9.757
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$9.757

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$6.550	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$6.550	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$14.093	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$9.135	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$9.135	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$14.093	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$15.063	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$6.736	\$10.289
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$8.693	\$13.746
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$8.486	
ENTRAÑA <i>Skirt steak</i>	\$6.237	\$10.395
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$9.460	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$9.020	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$9.888	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc.
individual Tradicional
p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición _____ \$5.114
1/2 pollo con guarnición _____ \$8.986

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta _____ \$4.884

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce _____ \$5.823

BONDIOLA MARINADA

Marinated pork bondiola _____ \$5.823

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums _____ \$6.482

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak _____ \$5.925

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ _____ \$14.838 \$27.411

FILET DE PACU

Con Guarnicion _____ \$12.285 \$15.596

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion _____ \$12.648 \$19.889

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron _____ \$9.258

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops _____ \$9.460

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 _____ \$22.211



PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca

Porc. individual	Para compartir
\$5.675	\$8.372

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$6.485	\$9.469
---------	---------

SORRENTINOS A LA FRANCESA

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

\$7.428	\$10.644
---------	----------

RAVIOLES A LA SCROFFA

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

\$6.057	\$9.101
---------	---------

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

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



\$5.756	\$8.844
---------	---------

PASTA ARTESANAL APTO CELIACOS



HAND MADE
PASTA
SUITABLE CELIACS



FETTUCCINI POMODORO

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

Porc. individual	Para compartir
\$5.568	\$8.213

ÑOQUIS DE PAPA

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

\$5.568	\$8.213
---------	---------

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



RISSOTTOS

RISSOTTO PRIMAVERA

base de arroz azafranado y verduras seleccionadas

Rice with saffron and selected vegetables

\$5.322	\$9.101
---------	---------

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$7.241	\$10.390
---------	----------

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA
*OTHER
SPECIALITIES*

MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>	\$6.310	\$10.255
MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA		
<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>	\$6.310	\$10.255
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded chicken breast with side order</i>	\$5.639	\$8.127

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$1.895	\$3.080
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$1.477	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$2.093	\$2.696
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$2.033	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$2.093	\$3.623
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$1.826	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$1.528	\$1.876
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$1.508	\$1.839
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$1.508	\$1.876
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$2.093	\$3.913

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$770

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

PASTAS FRESCAS / CRUDAS

DELIVERY - TAKE AWAY
PARA COCINAR EN CASA

PASTAS

FETTUCCINES AL HUEVO
Para 2 personas 300grs.....\$1.949

FETTUCCINES NEGROS CON TINTA DE CALAMAR
Para 2 personas 300grs.....\$2.101

CUERDAS DE GUITARRA
Para 2 personas 300grs.....\$1.949

SPAGHETTIS VERDES CON ESPINACA
Para 2 personas 300grs.....\$2.101

PASTAS RELLENAS

RAVIOLONES DE RICOTTA Y ESPINACA
(sugerido para 2)
x16 unidades.....\$2.101

RAVIOLONES DE CORDERO PATAGONICO
(sugerido para 2)
x16 unidades.....\$2.130

RAVIOLONES DE SALMÓN, MASA ELABORADA
CON TINTA DE CALAMAR
(sugerido para 2)
x16 unidades.....\$2.294



PASTAS RELLENAS

SORRENTINOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA
(sugerido para 2)
x12 unidades.....\$2.130

CAPELETIS VERDES RELLENOS DE QUESO
GRUYERE
(sugerido para 2)
x20 unidades.....\$2.275

ÑOQUIS DE PAPA
(sugerido para 2).....\$2.062

CAPELETIS DE POLLO
(sugerido para 2)
x20 unidades.....\$2.275

SALSAS

BOLOGNESE
Carne vacuna picada, bondiola de
cerdo picada, zanahoria, morrón,
cebolla, a base de tomate
Para 2 porciones.....\$1.301

FORMAGGIO
Queso Parmesano y Gruyere
Para 2 personas.....\$1.301

ESTOFADO
Hecho con colita de cuadril, salchicha
parrillada, zanahoria, morrón, ajo, cebolla,
a base de salsa de tomate
Para 2 personas.....\$1.301

ARRABIATA
Base de tomate, aceitunas negras,
tomate cherry y peperonchino
Para 2 personas.....\$1.194

POMODORO
A base de tomate y ajo
Para 2 personas.....\$1.194

SALSA ROSA
Base de salsa Pomodoro con crema
fresca
Para 2 personas.....\$1.194

MENU PIZZA

Opción Masa Madre o Masa Integral

Pizza de Masa Estilo Italiano

MARGARITA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro y albahaca\$6130

NAPOLITANA

Rodajas de tomate, ajo, mozzarella Flor Di Latte\$6.800

FUGAZETA

Cebolla y queso mozzarella italiano\$6.800

RÚCULA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, rúcula y jamón crudo\$7200

BURRATA

Burrata, pomodoro con tomate cherry, rúcula y jamón crudo\$10500

VEGETALES ASADOS

Mozarella Flor Di Latte y vegetales asados (morron, cebolla, calabaza, brocoli, zucchini, berenjena y tomate cherry)\$6500

POLLO A LAS BRASAS

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, pollo a las brasas, hongos portobello salteados\$6.400

MORADA

Cebolla caramelizada, queso feta de cabra y pomodoro\$7.900

AHUMADO

Queso feta de cabra, salmón ahumado y alcaparras\$7.900

Extras:

Verdeo, Rúcula, Huevo, Choclo, Cebolla, Jamón cocido, Morrones, Espinaca\$1.350

Extras especiales:

Roquefort, Mortadella con Pistacho, Provolone, Pepperoni, Atún\$2.500

Tel: 1157645344 | 4326-9430/9654



NUESTRAS SUGERENCIAS

De Sangre Malbec alle del Uco.....	\$8.295
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec.....	\$8.577

VINO POR COPA

Copa Altos del Plata Malbec.....	\$2.109
Copa Escorihuela Sauvignon Blanc.....	\$2.109
Copa D.V. Cab. Malbec.....	\$2.990
Copa D.V. Chardonnay Chardonnay.....	\$2.990

TRAGOS

CAIPIRINHA (tradicional, frutos rojos o maracuya).....	\$2.853
Cachaza, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	
CAIPIROSKA (tradicional, frutos rojos, maracuya)	\$2.853
Vodka, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	
MOJITO.....	\$2.853
Ron, Azucar, Menta, Lima, Agua con Gas o Gaseosa de Lima, Hielo	
GINTONIC.....	\$2.853
Ginebra, Tónica, Rodaja Limón, Hielo	
MARGARITA.....	\$2.853
Tequila, Triple Sec, Jugo de lima o limo	
DAIQUIRI (frutilla, maracuya, anana, durazno).....	\$2.853
Ron Blanco, Jugo de fruta, Pulpa de Fruta Hielo Picado	
NEGRONI.....	\$2.853
Vermut Rojo, Campari, Ginebra, Rodaja Naranja Hielo	
MARTINI.....	\$2.853
Ginebra, Vermut Seco, Aceituna	
CAMPARI.....	\$2.853
Campari, Jugo de Naranja, Rodaja Naranja, Hielo	
APEROL SPRIZ	\$2.853
Aperol, Espumante Prosecco, Rodaja Naranja, Hielo	



NUESTRA CAVA

CHARDONNAY

Angelica Chardonnay.....	\$17.059
Luca chardonnay.....	\$10.491
Dominio Rutini Chardonnay.....	\$10.294
Salentein Primus Chardonnay.....	\$9.625
Rutini Chardonnay.....	\$9.416
Luigi Bosca Chardonnay.....	\$7.343
D.V. Catena Chardonnay-Chardonnay.....	\$6.556
Terrazas Reserva Chardonnay.....	\$6.022
Altos del Plata Chardonnay.....	\$3.352
Latitud 33° Chardonnay.....	\$2.914
Familia Gascon Chardonnay 750cc.....	\$3.897
Familia Gascon Chardonnay 375cc.....	\$2.478

SAUVIGNON BLANC

Salentein Los Nogales Sauvignon Blanc.....	\$8.111
Rutini Sauvignon Blanc.....	\$6.729
Los Noques Sauvignon Blanc.....	\$5.158
Rutini Sauvignon Blanc 375cc.....	\$4.282
Salentein Reserva Sauvignon Blanc.....	\$4.725
Trumpeter Sauvignon Blanc 750cc.....	\$4.610
Trumpeter Sauvignon Blanc 375cc.....	\$2.661

TARDIO/TORRONTES/ ROSE

Terrazas de los Andes Tardío Petit Manseng.....	\$9.810
Piattelli Natural Sweet (MENDOZA).....	\$6.206
Salentein Rose Reserva	\$4.867
Piattelli Reserve Torrontes Cafayate.....	\$4.867
Mil Rosas rosado e Malbec.....	\$2.638
Norton Cosecha Tardia.....	\$2.220



MALBEC

Catena Zapata Malbec Argentina.....	\$49.959
Judas Malbec.....	\$29.468
D.V. Catena Malbec Adriana.....	\$23.100
D.V. Catena Malbec Nicasia Vineyard.....	\$21.000
Miguel Escorihuela Gascon Malbec	\$18.300
Angélica Zapata Malbec Alta.....	\$17.059
Salentein Primus Reserva Malbec.....	\$16.275
Luigi Bosca Malbec DOC.....	\$16.237
Colosso Malbec.....	\$15.828
Rutini Malbec.....	\$13.829
Los Noques Finca Don Juan Malbec.....	\$12.779
Escorihuela Pequeñas Producciones Malbec.....	\$12.013
Piattelli Grand Reserva Malbec (SALTA).....	\$12.007
D.V. Catena Malbec-Malbec.....	\$11.121
Luca Malbec.....	\$10.962
Dominio Rutini Malbec.....	\$9.804
Clos de los Siete by Michael Rolan.....	\$8.558
Los Noques Reserva Malbec.....	\$8.844
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec.....	\$8.577
De Sangre Malbec Valle del Uco.....	\$8.295
Luigi Bosca Malbec 750 cc.....	\$8.173
Terrazas Apelacion Pareja Altamira Malbec-CS.....	\$7.592
Altura Malbec.....	\$6.395
Los Noques Malbec.....	\$6.328
Salentein Numina Malbec.....	\$6.273
Animal Malbec.....	\$6.039
Terrazas Reserva Malbec.....	\$6.022
Norton Reserva Malbec.....	\$5.910
Escorihuela Gascon Malbec.....	\$5.773
Piatelli Reserva Malbec.....	\$5.460
Saint Felicien Malbec.....	\$5.423
Trumpeter Malbec.....	\$4.978
Salentein Reserva Malbec.....	\$4.867
Nicasia Red Blend Malbec.....	\$4.847
Norton Malbec DOC.....	\$4.405
Familia Gascon Roble Malbec.....	\$4.405
Barrel Select Malbec.....	\$4.013
Alamos Malbec.....	\$3.503
Altos del Plata Malbec.....	\$3.381
Escorihuela Malbec 375cc.....	\$3.352
Latitud 33° Malbec.....	\$2.914
Trumpeter Malbec 375cc.....	\$2.661
Los Noques Malbec. 375cc.....	\$3.308



CABERNET FRANC

Angélica Zapata Cabernet Franc Alta.....	\$16.563
Fin Cabernet Franc.....	\$6.844
Altura Cabernet Franc.....	\$6.587
Escorihuela Gascon Cabernet Franc.....	\$5.773
Saint Felicien Cabernet Franc.....	\$5.423
Nicasia Cabernet Franc	\$2.975

CABERNET SAUVIGNON

Nicolas Catena Zapata Cabernet Sauvignon.....	\$49.749
Angelica Cabernet Sauvignon.....	\$12.388
D.V. Catena Cabernet-Cabernet.....	\$11.576
Dominio Rutini Cabernet Sauvignon.....	\$10.294
De Sangre Cabernet Sauvignon.....	\$10.211
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon.....	\$8.461
Finca Perdriel Series Cabernet Sauvignon.....	\$6.429
Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon.....	\$6.022
Saint Felicien Cabernet Sauvignon.....	\$5.423
Trumpeter Cabernet Sauvignon.....	\$4.748
Barrel Select Cabernet Sauvignon.....	\$3.608
Latitud 33° Cabernet Sauvignon.....	\$2.913

PINOT NOIR

Rutini Pinot Noir.....	\$17.019
LosNoques Reserva Pinot Noir.....	\$10.291
Salentein Numina Pinot Noire.....	\$7.895
Los Noques State Pinot Noir.....	\$6.323
Salentein Reserva Pinot Noire.....	\$5.191
Reserva Pinot Noir.....	\$3.518



MERLOT

Angélica Zapata Merlot Alta.....\$12.760

BLEND

Trinita Blend.....	\$22.377
Fin Special Blend.....	\$15.849
The President's Blend.....	\$15.158
Dominio Rutini Malbec Cabernet Franc.....	\$10.285
De Sangre Red Blend.....	\$10.211
Rutini Cabernet Malbec.....	\$7.945
Saint Felicien Cabernet-Merlot.....	\$5.423
Nicasia Vineyard Blanc de Blancs.....	\$4.847
Sottano Reserva Blend.....	\$4.837
Rutini Cabernet Malbec 375cc	\$4.620

ESPECIALES DE NUESTRA CAVA

Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 1999.....	\$574.028
Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 2015/16.....	\$179.846
Felipe Rutini 2009.....	\$164.553
Cheval des Andes, Cheval blanc & terrazas de los andes....	\$66.921
Los Nobles Malbec Single Vineyard.....	\$37.312
Lote Agrelo.....	\$25.719.
Gernot Langes.....	\$23.952
Arlene Serie.....	\$22.377
Miguel Escorihuela Gascon Malbec.....	\$18.300
Alma Negra Misterio I.....	\$15.994
Finca Perdriel Centenario.....	\$15.790
Escorihuela Gascon Sangiovesse.....	\$5.773

CHAMPAGNES

Dom Pérignon Rose.....	\$344.446
Krug Grande Cuvée Brut.....	\$235.334
Dom Pérignon Vintage.....	\$199.978
Veuve Clicquot Rose.....	\$71.876
Veuve Clicquot.....	\$59.213
Moët Imperial.....	\$55.148



ESPUMANTES

Baron B. Rosé.....	\$13.753
Baron B. Brut Nature.....	\$13.038
Baron B Extra Brut.....	\$10.481
Chandon Cuvee Reserve Blanc de Noir.....	\$7.748
Norton Cosecha Especial Vintage.....	\$7.210
Chandon Brut Nature rose.....	\$7.012
Chandon Brut Nature	\$6.812
Chandon Brut Rosé.....	\$6.278
Salentein Brut Natur.....	\$4.741
Chandon Delice.....	\$4.317
Chandon Extra Brut.....	\$4.317
Chandon Demi Sec.....	\$4.317
Norton Cosecha Especial Extra Brut.....	\$3.630
Norton Cosecha Especial Brut Nature.....	\$3.630
Norton Cosecha Especial Brut.....	\$3.630

CERVEZA

Patagonia Amber Lager(740cc).....	\$1.629
Sabor intenso, elaborada con lúpulo patagónico y 4 maltas que le dan un deleite especial.	
Corona Extra (355cc).....	\$1023
Auténtica cerveza premium mexicana, color dorado, cuerpo	
Stella Artois (330cc).....	\$884
Premium belga, de destacado aroma a lúpulo y fino amargor.	
Stella Artois Noir (330cc).....	\$884
Negra, de destacado aroma a lúpulo, fino amargor y notas dulces.	
Quilmes Clasica (340cc)	\$742

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jugos Naturales (Naranja-Frutilla-Mango).....	\$1.326
Exprimido de Naranja.....	\$1.106
Limonada con menta y jengibre(500CC).....	\$915
Limonada Tradicional (500CC).....	\$811
Agua Mineral ECO DE LOS ANDES (500CC).....	\$651
Gaseosas linea COCA COLA(350 CC):.....	\$651
Acqua Panna Sin Gas (500CC).....	\$1.872
Acqua Panna Sin Gas (750CC).....	\$2.439
San Pellegrino Con Gas(500CC)	\$1.872
San Pellegrino Con Gas (750CC).....	\$2.439



Porc.
individual

POSTRES/ DESSERT

QUESO Y DULCE Queso fresco con dulce de batata o membrillo

Traditional dessert combining soft fresh argentine cheese and quince or sweet potatoes jam

\$1.894

HELADO FREDDO

"Freddo" Ice Cream

\$1.650

ENSALADA DE FRUTAS

Ensalada de frutas frescas de estación

Fresh fruits salad

\$2.036

PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO

Warm crepe with apples, caramel and ice-cream

\$2.036

EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO

Warm chocolate Vulcano served with ice-cream

\$2.036

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATEc/helado

Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis

\$1.803

CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado

Vainilla ice-cream and almond dessert

\$2.642

TIRAMISÚ HELADO PIEGARI

Con vainillas, café, licor, helado y chocolate

Our ice version of the tiramisú

\$2.678

TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO

Warm apple tart with ice-cream

\$2.021

FLAN CASERO

Homemade custard (creme caramel)

\$1.330

POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR

Almond ice cream topped with crispy almonds

\$1.531

TIRAMISÚ TRADICIONAL

Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano

Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone

\$2.678

ZABAGLIONE

Yema de huevo, azucar y marsala

Italian Custard

\$1.724

DON PEDRO

Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces

Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts

\$1.840

MOUSSE CASERO

Homemade chocolate mousse, black chocolate

\$1.603

TOSCANA

Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo

Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce

\$1.706

FIORENTINA

Sambayon, helado, castañas y chocolate

Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate

\$1.716



POSTRES/ DESSERT

Porc.
individual

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$1.630

LIMONATA

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$1.630

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$1.616

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$1.796

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$1.999

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$1.630

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 \$1.717

CREPE VENECIANO

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream. \$1.805

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$1.805

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 \$8.967

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 \$6.634

CAFÉ/TÉ ESPECIALES

COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee \$738

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$734

CAFE DOBLE

Coffee \$909



CAPUCCINO

Capuccino \$975

TÉ

Tea \$734

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$975