



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$24.417

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

Special Creole Beef short ribs

\$41.405

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

Patagonian Lamb Chops

\$29.042

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*

\$50.101

PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

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

\$82.633

PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

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

\$15.728

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)

New York steak

\$107.811

OJO DE BIFE (370g)

Rib eye steak

\$107.811

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

\$70.438



ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$11.114 \$17.084

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

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

\$12.643 \$19.911

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*

\$18.763 \$23.595

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$11.762 \$14.010

JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

Precio Mercado

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$5.734 \$8.422

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella,
tomates secos y olivas

*Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes
and olives starters*

\$22.175

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

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

\$23.435

ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried
tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$9.047

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$7.040

\$11.036

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

\$2.125

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$14.084

\$22.139

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$5.295

\$8.455

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$5.295

\$8.455

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpking fritters - Gluten Free



\$5.295

\$8.455

ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

\$11.564

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$8.390

\$11.037

CÉSAR

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

\$6.483

\$8.393

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$4.935

\$6.475

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$4.607

RECOVA

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

\$6.631

\$8.384

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$5.200

\$6.483

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$9.985

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$14.630

CAPRESE

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

\$6.045

\$8.096

NÓRDICA

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

\$13.240

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$6.271

\$8.362

ESPECIAL

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

\$7.069

\$13.105

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$2.536	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$3.399	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$2.426	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$11.489	\$17.670
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$6.777	\$9.093
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$5.828	\$8.892
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>		\$27.302

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$ 28.789
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$ 28.789

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$19.233	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$19.233	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$41.609	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$26.973	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$26.823	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$41.379	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$44.468	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$19.779	\$30.208
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$25.523	\$40.363
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$24.917	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$25.352	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$27.779	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$29.597	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición _____ \$15.011
1/2 pollo con guarnición _____ \$25.127

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta _____ \$14.419

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce _____ \$17.098

BONDIOLA MARINADA

Marinated pork bondiola _____ \$17.098

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums _____ \$19.031

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak _____ \$17.396

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ _____ \$48.940 \$90.311

FILET DE PACU

Con Guarnicion _____ \$36.070 \$45.795

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion _____ \$36.792 \$56.922

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron _____ \$33.551

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops _____ \$29.042

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 _____ \$70.438

PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca

Porc.
individual

Para
compartir

\$14.518

\$21.286

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$17.802

\$25.998

SORRENTINOS A LA FRANCESA

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

\$20.425

\$29.225

RAVIOLES A LA SCROFFA

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

\$16.632

\$24.395

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

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



\$17.376

\$24.755

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

\$15.283

\$22.550

ÑOQUIS DE PAPA

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

\$15.283

\$22.550

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

\$18.185

\$29.888

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$23.996

\$35.971

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA
*OTHER
SPECIALITIES*

MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$18.192	\$25.891
<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$21.742	\$31.655
<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$16.347	\$23.557
<i>Breaded chicken breast with side order</i>		

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$5.205	\$9.304
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$ 4.056	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$5.747	\$7.442
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$5.586	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$5.747	\$9.949
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$5.017	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$4.063	\$5.275
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$4.063	\$5.275
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$4.063	\$5.275
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$5.747	\$10.775

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$2750

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

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	\$4.787	\$8.097
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$7.917	\$11.344

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
RAVIOLES DE OSOBUCO RELLENOS DE OSOBUCO ACOMPAÑADO CON SALSA DE CHAMPIGNONES Y CREMA	\$16.953	\$24.773
FETTUCCINE VERDI CON BOLOGNESA FETTUCCINE A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESA	\$17.232	\$27.639
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO	\$22.337	\$33.589
RISSOTTO CON SOLOMILLO DE LOMO TERNERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON ESTAFADO DE LOMO	\$35.642	\$46.289
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$21.742	\$31.655

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		\$24.417
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORATADO		PRECIO MERCADO
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$12.643	\$19.911
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$11.114	\$17.084
BOQUERONES AL NATURAL	\$9.342	\$13.123
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES		\$23.435



ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$7.641	\$10.903
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$7.917	\$11.344
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$7.917	\$11.344
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	\$20.148	\$27.987
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	\$14.084	\$22.139
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$97.219	\$138.931
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$23.785	\$33.971
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$22.225	\$31.760
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	\$14.197	\$20.275
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$14.857	\$21.173
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$7.433	\$10.615
PULPO GRILLADO TENTACULO DE PULTO GRILLADO CON PAPINES		\$102.082
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	\$7.790	\$10.615



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	\$5.200	\$6.483
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)		\$11.564
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$8.393	\$11.037
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$6.483	\$8.393
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	\$6.045	\$8.096
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	\$5.252	\$7.584
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	\$6.631	\$8.384
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	\$6.271	\$8.362
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	\$7.069	\$13.105



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	15.283	\$22.550
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	\$36.707	\$52.404
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$73.818	\$118.090
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$14.710	\$20.088
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$28.823	\$37.609
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$16.632	\$24.989
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	\$17.802	\$25.998
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$25.252	\$36.073
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$20.392	\$29.225
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$15.936	\$22.738
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$16.817	\$30.514
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$15.283	\$22.550
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$17.270	\$28.152
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 BOLOGNESE		\$25.458



PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS



FETTUCCINE POMODORO

	Porc. individual	Para 2 personas
FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	\$15.283	\$22.550

GNOCCHI POMODORO

GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEN ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	\$15.283	\$22.550
---	----------	----------

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



PASTAS SECAS

PENNE RIGATE AMATRICIANA

	Porc. individual	Para 2 personas
CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$17.310	\$24.284

LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES

LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	\$25.193	\$36.078
--	----------	----------

PAPPARDELLE AL PESTO

CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	\$14.151	\$22.672
--	----------	----------

SPAGHETTI CACIO E PEPE

SPAGHETTIS SALTEADO CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$17.232	\$25.405
---	----------	----------

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

PASTA DE SEMOLA SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	\$17.376	\$24.755
--	----------	----------

CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS



RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI

	Porc. individual	Para 2 personas
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	\$23.996	\$35.971

RISOTTO A LA VALENCIANA

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$17.875	\$25.586
--	----------	----------

RISOTTO CON MARISCOS

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$37.924	\$54.144
--	----------	----------

RISOTTO PRIMAVERA

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$18.185	\$29.888
---	----------	----------

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES ARROZ A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRON Y CEBOLLA	\$22.337	\$33.229
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO	\$22.337	\$33.229
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN AZAFRAN EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$25.389	\$36.242

CARNES

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$26.822	\$41.379
LOMO A LA CASTAÑA CON PURE DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$28.245	\$47.410
LOMO GRILLADO 300g/600g A LA PARRILLA	\$26.823	\$41.379
OJO DE BIFE 400g A LA PARRILLA	\$19.233	
BIFE DE CHORIZO 400G A LA PARRILLA	\$19.233	
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$19.487	\$30.116



PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$21.445	\$37.125
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$25.656	\$40.636
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$36.762	\$56.922
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$39.528	\$58.621
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	\$29.049	
MERLUZA NEGRA MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA	\$84.627	

AVES

	Porc. individual	Para 2 personas
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$13.752	\$23.791
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$14.037	\$23.791
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	\$14.226	\$24.845
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$14.039	\$24.671
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$14.226	\$24.845
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORE Y MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	\$14.226	\$24.688

SERVICIO DE MESA

\$2.750

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

Piegari

PIZZA

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA	\$16.837
--	----------

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA	\$16.837
--	----------

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE	\$18.664
---	----------

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE	\$18.664
---	----------

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO	\$18.664
------------------------------------	----------

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO	\$18.664
------------------------------------	----------

RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RUCULA Y JAMÓN CRUDO	\$19.774
---	----------

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RUCULA Y JAMÓN CRUDO	\$19.774
---	----------

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO	\$28.825
---	----------

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO	\$28.825
---	----------

VEGETALES ASADOS

MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRON, CEBOLLA, CALABAZA, BROCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY)	\$17.571
--	----------

MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRON, CEBOLLA, CALABAZA, BROCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY)	\$17.571
--	----------

POLLO A LAS BRASAS

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS PORTOBELLO SALTEADOS	\$17.571
---	----------

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS PORTOBELLO SALTEADOS	\$17.571
---	----------

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO	\$21.686
--	----------

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO	\$21.686
--	----------

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS	\$21.686
--	----------

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS	\$21.686
--	----------

EXTRAS

VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN COCIDO, MORRONES, ESPINACA	\$3.703
---	---------

VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN COCIDO, MORRONES, ESPINACA	\$3.703
---	---------

EXTRAS ESPECIALES \$3.318

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN	\$8.918
--	---------

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN	\$8.918
--	---------

Pigari



Porc.
individual

POSTRES/ DESSERT

QUESO Y DULCE Queso fresco con dulce de batata o membrillo <i>Traditional dessert combining soft fresh argentine cheese and quince or sweet potatoes jam</i>	\$6143
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$5355
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$6603
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$6598
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$6598
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$5847
CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$8570
TIRAMISÚ HELADO PIEGARI Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$8688
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$6560
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$4109
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$4967
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$8688
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$5594
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces</i> <i>Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$5969
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$5556
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo</i> <i>Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$5534
FIorentina Sambayon, heldo, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$5552

**POSTRES/ DESSERT**Porc.
individual**PICCOLA**

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$5817**LIMONATA**

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$5817**AMARETTO**

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$5817**MERINGATA**

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$5827**CARAMELLATA DE FRAGOLA**

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$6774**BISCUIT FREDDO**

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$5553**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 \$5568**CREPE VENECIANO**

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream \$6161**FRAGOLATA ALLA PANNA**

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$6156**CANNOLIS**

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

Italian pastry filled with ricotta pistachios and chocolate \$5612**PALLONCINO DI CIOCOLATTO**

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake \$8649**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 \$31133**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 \$31656**CAFÉ/TÉ ESPECIALES**
COFFEE & SPECIAL TEAS**CAFÉ EXPRESSO JARRITO**

Coffee \$2514

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$2374

CAFE DOBLE

Coffee \$2894

**CAPUCCINO**

Capuccino \$3102

TÉ

Tea \$2385

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$3204