



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$32.600

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

Special Creole Beef short ribs

\$56.600

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

Patagonian Lamb Chops

\$39.700

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*

\$58.500

PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

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

\$116.800

PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

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

\$21.700

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)

New York steak

\$142.800

OJO DE BIFE (370g)

Rib eye steak

\$142.800

OJO DE BIFE KOSHER (370g)

\$42.300

BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)

\$42.300

1/4 POLLO KOSHER

\$22.000

1/2 POLLO KOSHER

\$40.200

DEGUSTACIÓN DE CORTES

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

Selected cuts of meats

\$97.400

ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$15.300 \$23.200

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

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

\$ 17.400 \$27.300

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*

\$25.700 \$32.200

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$16.100 \$31.700

JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$65.900 \$130.500

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$7.900 \$11.600

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella,
tomates secos y olivas

*Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes
and olives starters*

\$34.200

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

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

\$24.600 \$38.900

ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$12.400

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$9.800

\$15.000

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

\$3.100

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$19.300

\$30.300

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$7.300

\$11.600

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$7.300

\$11.600

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$7.300

\$11.600



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

\$12.900 \$19.600

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$11.600 \$15.000

CÉSAR

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

\$8.900 \$11.600

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$6.800 \$8.900

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$6.500

RECOVA

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

\$9.200 \$11.600

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$9.200 \$11.600

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$13.700

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$20.200

CAPRESE

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

\$8.300 \$11.000

NÓRDICA

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

\$18.100

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$8.600 \$11.600

ESPECIAL

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

\$9.900 \$17.900

PARRILLA AL CARBÓN

CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$3.500	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$4.600	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$3.400	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$15.800	\$24.200
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$9.300	\$12.400
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$9.300	\$12.400
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>		\$37.100

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$ 38.900
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$ 38.900

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$25.900	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$25.900	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$56.700	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$36.800	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$34.600	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$53.200	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$60.700	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$27.200	\$41.200
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$34.900	\$55.000
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$34.200	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$38.900	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$38.000	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$40.500	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición _____ \$15.700
1/2 pollo con guarnición _____ \$26.300

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta _____ \$19.700

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce _____ \$23.300

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums _____ \$26.000

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak _____ \$23.900

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ _____ \$66.800 \$123.200

FILET DE PACU

Con Guarnicion _____ \$31.200 \$58.500

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion _____ \$46.800 \$75.200

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron _____ \$45.800

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops _____ \$39.700

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 _____ \$97.400



PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y
albahaca

Porc.
individual

Para
compartir

\$19.300

\$29.100

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$24.400

\$35.500

SORRENTINOS A LA FRANCESA

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

\$27.900

\$39.900

RAVIOLES A LA SCROFFA

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

\$22.800

\$34.200

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

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



\$23.800

\$33.800

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

\$20.800

\$30.900

ÑOQUIS DE PAPA

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

\$20.900

\$30.800

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

\$24.800

\$ 40.800

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y
hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$32.900

\$49.200

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA
*OTHER
SPECIALITIES*

MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$24.800	\$35.200
<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$29.700	\$43.300
<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$20.800	\$29.900
<i>Breaded chicken breast with side order</i>		

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$5.300	\$10.300
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$5.600	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$7.900	\$10.200
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$7.700	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$7.900	\$13.700
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$6.600	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$5.600	\$7.200
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$5.600	\$7.200
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$5.600	\$7.200
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$7.900	\$14.700

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$3.200

*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	\$6.600	\$11.000
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$10.700	\$15.600

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
RAVIOLES DE OSOBUCCO RELLENOS DE OSOBUCCO ACOMPAÑADO CON SALSA DE CHAMPIGNONES Y CREMA	\$23.100	\$36.500
CUERDAS VERDES CON BOLOGNESE PASTA A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESE	\$23.600	\$37.800
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$30.700	\$45.800
RISSOTTO CON SOLOMILLO DE LOMO TERNERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON ESTOFADO DE LOMO	\$48.500	\$63.000
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$29.600	\$43.300

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		\$32.600
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORTADO	\$65.800	\$130.500
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$17.300	\$27.300
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$15.200	\$23.200
BOQUERONES AL NATURAL	\$15.600	\$23.100
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES (PARA 3/4 PERSONAS)	\$24.700	\$38.900
OSTRAS FRESCAS SERVIDAS SOBRE HIELO, CON RODAJA DE LIMÓN	\$22.000	\$39.300



ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$10.400	\$14.900
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$10.800	\$15.600
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$10.800	\$15.600
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	\$27.600	\$38.200
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	\$19.400	\$30.300
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$127.200	\$173.900
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$32.600	\$46.400
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$30.300	\$43.400
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	\$19.400	\$27.700
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$20.400	\$28.800
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$10.200	\$14.600
PULPO GRILLADO TENTACULO DE PULPO GRILLADO CON PAPINES		\$139.300
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	\$10.700	\$14.700
OSTRAS FIORENTINAS OSTRAS, CEBOLLA, CHAMPIÑONES, ESPINACA CREMA, QUESO PARMESANO GRATINADO	\$23.300	\$45.600



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	\$9.200	\$11.600
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$12.900	\$19.500
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$11.600	\$15.000
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$8.900	\$11.600
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	\$8.300	\$11.000
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	\$7.200	\$10.400
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	\$9.200	\$11.600
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	\$8.600	\$11.600
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	\$9.900	\$17.900



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$20.900	\$30.900
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	\$47.400	\$68.000
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$95.500	\$153.200
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$20.300	\$27.500
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$39.300	\$51.400
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$22.800	\$34.200
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	\$24.300	\$35.500
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$34.500	\$49.300
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$28.000	\$39.900
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$21.700	\$31.100
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$23.000	\$41.600
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$20.900	\$30.900
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$23.500	\$39.500
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		\$34.700



PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS



	Porc. individual	Para 2 personas
FETTUCCINE POMODORO Y BASILICO		
FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$20.800	\$30.900

GNOCCHI POMODORO Y BASILICO		
GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEN ACOMAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$20.900	\$30.800

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



	Porc. individual	Para 2 personas
SPAGHETTI VONGOLE BIANCO		
OLIVA, AJO, PEPERONCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FURNET DE PESCADO, CALDO	\$20.800	\$37.000
PENNE RIGATE AMATRICIANA		
CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$23.700	\$33.200
LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES		
LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	\$34.500	\$49.300
PAPPARDELLE AL PESTO		
CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	\$19.400	\$31.000
SPAGHETTI CACIO E PEPE		
SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$23.400	\$34.700
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO		
PASTA DE SEMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	\$23.800	\$33.800
CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS		
CAPELLINI AL TUCO CASERO		
PASTA ITALIANA ACOMAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	\$20.900	\$30.900



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO CON FUNGHI		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	\$32.900	\$49.200
RISOTTO A LA VALENCIANA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$24.500	\$35.000
RISOTTO CON MARISCOS		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$51.700	\$73.900
RISOTTO PRIMAVERA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$24.800	\$40.800

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	\$31.300	\$45.400
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$30.700	\$45.800
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$34.700	\$49.500

CARNES

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$35.200	\$54.500
LOMO A LA CASTAÑA CON PURE DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$37.000	\$62.400
LOMO GRILLE A LA PARRILLA	300g \$34.600	600g \$62.400
OJO DE BIFE A LA PARRILLA	400g \$26.000	
BIFE DE CHORIZO A LA PARRILLA	400g \$26.000	
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$26.600	\$41.000



PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$28.000	\$48.700
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$33.500	\$53.000
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$46.800	\$75.300
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$50.700	\$75.300
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	\$37.700	
MERLUZA NEGRA (500g) MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA	\$109.100	
BACALAO A LA VIZCAINA (500g) ACOMPAÑADO DE PAPAS AL NATURAL EN SALSA DE TOMATES FRESCOS	\$55.500	

AVES

	1/4 Porc.	1/2 Porc.
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$17.000	\$31.200
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$17.000	\$31.200
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$18.200	\$32.600

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$18.200	\$32.600
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	\$18.200	\$32.600
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORO Y MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	\$18.200	\$32.600

SERVICIO DE MESA
\$3.200

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

www.piegari.com.ar - /piegariarg

Piegari

PIZZA

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA

\$23.000

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$25.400

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$25.400

RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$27.200

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$39.300

VEGETALES ASADOS

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

\$24.200

POLLO A LAS BRASAS

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

\$25.400

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$29.700

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$29.700

EXTRAS

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

\$5.200

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN

\$9.700

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



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 ————— \$8.400

HELADO FREDDO
"Freddo" Ice Cream ————— \$7.300

ENSALADA DE FRUTAS
Ensalada de frutas frescas de estación
Fresh fruits salad ————— \$7.300

PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO
Warm crepe with apples, caramel and ice-cream ————— \$9.000

EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO
Warm chocolate Vulcano served with ice-cream ————— \$9.000

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATEc/helado
Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis ————— \$8.100

CREPÉ PIEGARÌ Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado
Vainilla ice-cream and almond dessert ————— \$11.800

TIRAMISÚ HELADO PIEGARÌ
Con vainillas, café, licor, helado y chocolate
Our ice version of the tiramisú ————— \$11.900

TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO
Warm apple tart with ice-cream ————— \$9.000

FLAN CASERO
Homemade custard (creme caramel) ————— \$5.600

POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR
Almond ice cream topped with crispy almonds ————— \$6.800

TIRAMISÚ TRADICIONAL
Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano
Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone ————— \$11.900

ZABAGLIONE
Yema de huevo, azucar y marsala
Italian Custard ————— \$8.400

DON PEDRO
Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces
Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts ————— \$8.200

MOUSSE CASERO
Homemade chocolate mousse, black chocolate ————— \$7.600

TOSCANA
Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo
Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce ————— \$7.600

FIorentina
Sambayon, helado, castañas y chocolate
Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate ————— \$7.600



POSTRES/ DESSERT

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$8.000

LIMONATA

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$8.000

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$8.000

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$8.000

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$9.300

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$7.700

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 \$8.400

CREPE VENECIANO

Panquque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream \$8.400

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$8.400

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 \$7.700

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake \$11.900

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 \$42.500

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 \$43.400

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee \$3.400

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$3.300

CAFE DOBLE

Coffee \$4.000



CAPUCCINO

Capuccino \$4.400

TÉ

Tea \$3.300

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$4.400