

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	\$6.900	\$11.600
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$11.200	\$16.400

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
PAPARDELLE AL FUNGHI PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y HONGOS	\$26.000	\$43.000
RISSOTTO AL PORCINI RISSOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA	\$39.000	\$56.000
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$32.200	\$48.100
RISSOTTO CON SOLOMILLO DE LOMO TERNERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON ESTOFADO DE LOMO	\$50.900	\$66.200
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$31.100	\$45.500

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		\$34.200
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORTADO	\$69.100	\$137.000
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$18.200	\$28.700
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$16.000	\$24.400
BOQUERONES AL NATURAL	\$16.400	\$24.300
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES (PARA 3/4 PERSONAS)	\$25.900	\$40.900



ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$10.900	\$15.700
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$11.400	\$16.400
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$11.400	\$16.400
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	\$29.000	\$40.100
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	\$20.400	\$31.800
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$133.600	\$182.600
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$34.200	\$48.700
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$31.800	\$45.600
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	\$20.400	\$29.100
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$21.400	\$30.300
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$10.700	\$15.300
PULPO GRILLADO TENTACULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMON		\$146.300
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	\$11.300	\$15.400
OSTRAS FIORENTINAS OSTRAS, CEBOLLA, CHAMPIÑONES, ESPINACA CREMA, QUESO PARMESANO GRATINADO	\$24.500	\$47.900



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	\$9.700	\$12.200
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$13.600	\$20.500
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$12.200	\$15.800
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$9.400	\$12.200
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	\$8.700	\$11.600
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	\$7.600	\$10.900
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	\$9.700	\$12.200
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	\$9.000	\$12.200
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	\$10.400	\$18.800



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$22.000	\$32.500
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	\$49.800	\$71.400
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$100.300	\$160.900
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$21.300	\$28.900
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$41.300	\$54.000
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$24.000	\$35.900
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	\$25.500	\$37.300
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$36.200	\$51.800
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$29.400	\$41.900
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$22.800	\$32.700
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$24.200	\$43.700
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$22.000	\$32.500
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$24.700	\$41.500
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		\$36.500



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	\$21.900	\$32.500

GNOCCHI POMODORO Y BASILICO		
GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEN ACOMAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$22.000	\$32.400

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	\$21.900	\$38.900
PENNE RIGATE AMATRICIANA		
CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$24.900	\$34.900
LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES		
LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	\$36.300	\$51.800
PAPPARDELLE AL PESTO		
CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	\$20.400	\$32.600
SPAGHETTI CACIO E PEPE		
SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$24.600	\$36.500
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO		
PASTA DE SEMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	\$25.000	\$35.500
CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS		
CAPELLINI AL TUCO CASERO		
PASTA ITALIANA ACOMAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	\$22.000	\$32.500



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO CON FUNGHI		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	\$34.600	\$51.700
RISOTTO A LA VALENCIANA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$25.700	\$36.800
RISOTTO CON MARISCOS		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$54.300	\$77.600
RISOTTO PRIMAVERA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$26.000	\$42.900

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	\$32.900	\$47.700
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO	\$32.300	\$48.100
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$36.400	\$52.000

CARNES

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$36.300	\$60.800
LOMO A LA CASTAÑA CON PURE DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$36.300	\$60.800
LOMO GRILLE A LA PARRILLA	300g \$36.300	600g \$60.800
OJO DE BIFE A LA PARRILLA	400g \$27.300	
BIFE DE CHORIZO A LA PARRILLA	400g \$27.300	
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$27.900	\$43.100



PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$29.400	\$51.200
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$35.200	\$55.700
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$49.200	\$79.100
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$53.200	\$79.100
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW		\$39.600
MERLUZA NEGRA (500g) MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA		\$114.500
BACALAO A LA VIZCAINA (500g) ACOMPAÑADO DE PAPAS AL NATURAL EN SALSA DE TOMATES FRESCOS		\$58.300

AVES

	1/4 Porc.	1/2 Porc.
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$18.900	\$32.800
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$18.900	\$32.800
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$19.100	\$34.200

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$19.100	\$34.200
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	\$19.100	\$34.200
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORO Y MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	\$19.100	\$34.200

SERVICIO DE MESA

\$3.800

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

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

Piegari



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$34.200

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

Special Creole Beef short ribs

\$59.400

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

Patagonian Lamb Chops

\$41.700

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*

\$61.400

PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

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

\$122.700

PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

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

\$22.800

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)

New York steak

\$150.000

OJO DE BIFE (370g)

Rib eye steak

\$150.000

OJO DE BIFE KOSHER (370g)

\$44.400

BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)

\$44.400

1/4 POLLO KOSHER

\$23.100

1/2 POLLO KOSHER

\$42.200

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

\$102.300

ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$16.000 \$24.400

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

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

\$ 18.200 \$28.700

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*

\$27.000 \$33.800

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$16.900 \$33.300

JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$69.100 \$137.000

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$8.300 \$12.200

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella,
tomates secos y olivas

*Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes
and olives starters*

\$35.900

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

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

\$25.900 \$40.900

ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$13.000

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$10.300

\$15.800

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

\$3.300

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$20.400

\$31.800

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$7.700

\$12.200

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$7.700

\$12.300

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$7.700

\$12.300



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

Porc. individual \$13.600 Para compartir \$20.500

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$12.200 \$15.800

CÉSAR

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

\$9.400 \$12.200

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$7.200 \$9.400

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$6.800

RECOVA

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

\$9.700 \$12.200

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$9.700 \$12.200

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$14.400

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$21.200

CAPRESE

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

\$8.700 \$11.600

NÓRDICA

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

\$19.000

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$9.000 \$12.200

ESPECIAL

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

\$10.400 \$18.800

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$3.700	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$4.800	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$3.600	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$23.000	\$38.000
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$9.800	\$13.000
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$9.800	\$13.000
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>		\$39.000

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$ 40.900
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$ 40.900

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$27.300	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$27.300	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$59.500	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$38.700	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$36.300	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$60.800	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$63.700	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$28.600	\$43.300
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$36.700	\$57.800
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$35.900	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$40.900	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$39.900	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$42.500	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición _____ \$16.500
1/2 pollo con guarnición _____ \$27.600

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta _____ \$20.700

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce _____ \$24.500

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums _____ \$27.300

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak _____ \$25.100

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ _____ \$70.200 \$129.400

FILET DE PACU

Con Guarnicion _____ \$32.800 \$61.400

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion _____ \$49.200 \$79.100

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron _____ \$48.100

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops _____ \$41.700

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 _____ \$102.300



PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca

Porc.
individual

Para
compartir

\$22.000

\$32.500

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$25.500

\$37.300

SORRENTINOS A LA FRANCESA

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

\$29.400

\$41.900

RAVIOLES A LA SCROFFA

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

\$24.000

\$35.900

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

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



\$25.000

\$35.500

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

\$21.900

\$32.500

ÑOQUIS DE PAPA

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

\$22.000

\$32.400

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

\$26.000

\$42.900

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$34.600

\$51.700

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA
*OTHER
SPECIALITIES*

MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$26.000	\$37.000
<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$31.100	\$45.500
<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$21.900	\$31.400
<i>Breaded chicken breast with side order</i>		

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$5.600	\$10.800
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$5.900	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$8.300	\$10.700
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$8.100	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$8.300	\$14.400
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$6.900	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$5.900	\$7.600
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$5.900	\$7.600
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$5.900	\$7.600
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$8.300	\$15.400

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$3.800

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

PIZZA

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA

\$29.000

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$32.000

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$32.000

RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$34.400

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$49.600

VEGETALES ASADOS

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

\$30.500

POLLO A LAS BRASAS

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

\$32.000

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$37.500

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$37.500

EXTRAS

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

\$6.600

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN

\$12.300

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 <i>Traditional dessert combining soft fresh argentine cheese and quince or sweet potatoes jam</i>	\$8.800
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$7.700
ENSALADA DE FRUTAS <i>Ensalada de frutas frescas de estación</i> <i>Fresh fruits salad</i>	\$7.700
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$9.500
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$9.500
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$8.500
CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$12.400
TIRAMISÚ HELADO PIEGARI <i>Con vainillas, café, licor, helado y chocolate</i> <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$12.500
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$9.500
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$5.900
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$7.200
TIRAMISÚ TRADICIONAL <i>Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano</i> <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$12.500
ZABAGLIONE <i>Yema de huevo, azucar y marsala</i> <i>Italian Custard</i>	\$8.800
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces</i> <i>Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$8.600
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$8.000
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo</i> <i>Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$8.000
FIorentina <i>Sambayon, heldo, castañas y chocolate</i> <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$8.000



POSTRES/ DESSERT

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$8.400

LIMONATA

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$8.400

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$8.400

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$8.400

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$9.800

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$8.100

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 \$8.900

CREPE VENECIANO

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream \$8.900

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$8.900

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 \$8.100

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake \$12.500

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 \$44.600

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 \$45.600

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee \$3.600

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$3.500

CAFE DOBLE

Coffee \$4.200



CAPUCCINO

Capuccino \$4.600

TÉ

Tea \$3.500

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$4.600