

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	2.403,00	4.066,00
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	3.975,00	5.695,00

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
RAVIOLES DE OSOBUCO RELLENOS DE OSOBUCO ACOMPAÑADO CON SALSA DE CHAMPIGNONES Y CREMA	8.511,00	12.437,00
FETTUCCINE VERDI CON BOLOGNESE FETTUCCINE A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESE	8.604,00	13.876,00
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO	11.215,00	16.863,00
RISSOTTO CON SOLOMILLO DE LOMO TERNERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON ESTAFADO DE LOMO	17.810,00	23.238,00
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	9.133,00	14.842,00

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		12.192,00
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORATADO	15.798,00	21.635,00
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	6.347,00	9.995,00
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	4.669,00	8.577,00
BOQUERONES AL NATURAL	4.690,00	6.588,00
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES		11.765,00



ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	3.836,00	5.473,00
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	3.836,00	5.473,00
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	3.975,00	5.695,00
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	10.116,00	14.050,00
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	7.070,00	11.123,00
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	48.807,00	69.749,00
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	11.941,00	17.055,00
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	11.158,00	15.944,00
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	7.128,00	10.179,00
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	7.459,00	10.631,00
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	3.724,00	5.330,00
PULPO GRILLADO TENTACULO DE PULTO GRILLADO CON PAPINES	51.248,00	
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMEDORO GRATINADO CON PARMESANO	3.911,00	5.330,00



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	2.610,00	3.255,00
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	5.805,00	
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	4.065,00	5.542,00
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	3.255,00	4.065,00
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	3.035,00	4.065,00
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	2.636,00	3.807,00
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	3.329,00	4.208,00
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	3.149,00	4.198,00
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	3.549,00	4.919,00



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	7.673,00	11.321,00
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	18.428,00	26.309,00
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	37.059,00	59.285,00
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	7.385,00	10.587,00
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	14.470,00	18.881,00
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	8.350,00	12.545,00
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	8.937,00	13.052,00
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	12.678,00	18.110,00
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	10.238,00	14.672,00
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	8.001,00	11.417,00
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	8.443,00	15.646,00
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	7.673,00	11.321,00
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	8.622,00	14.134,00
DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI SU ELECCION DE 3 CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMON- FETTUCCINE BOLOGNESE		12.781,00



PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS



	Porc. individual	Para 2 personas
FETTUCCINE POMODORO		
FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	7.673,00	11.321,00
GNOCCHI POMODORO		
GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEN ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	7.673,00	11.321,00

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



PASTAS SECAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PENNE RIGATE AMATRICIANA		
CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	8.517,00	12.191,00
LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES		
LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	12.649,00	18.113,00
PAPARDELLE AL PESTO		
CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	7.673,00	10.980,00
SPAGHETTI CACIO E PEPE		
SPAGHETTIS SALTEADO CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	8.517,00	12.191,00
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO		
PASTA DE SEMOLA SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	8.675,00	12.428,00
CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS		



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO CON FUNGHI		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	12.645,00	15.006,00
RISOTTO A LA VALENCIANA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	8.975,00	12.844,00
RISOTTO CON MARISCOS		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	19.040,00	27.182,00
RISOTTO PRIMAVERA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	9.130,00	15.006,00



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	11.215,00	16.683,00
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO		16.683,00
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN AZAFRAN EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	12.747,00	18.197,00

CARNES

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	13.223,00	20.398,00
LOMO A LA CASTAÑA CON PURE DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	13.924,00	23.370,00
LOMO GRILLADO 300g/600g A LA PARRILLA	12.648,00	21.078,00
OJO DE BIFE 400g A LA PARRILLA	9.480,00	
BIFE DE CHORIZO 400G A LA PARRILLA	9.480,00	
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	9.133,00	14.842,00



PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	10.767,00	18.639,00
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	12.881,00	20.400,00
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	17.010,00	27.216,00
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	19.845,00	29.430,00
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	14.583,00	
MERLUZA NEGRA MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA	42.503,00	

AVES

	Porc. individual	Para 2 personas
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	7.408,00	12.386,00
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	7.408,00	12.386,00
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	7.408,00	12.386,00
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	7.142,00	12.473,00
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	7.142,00	12.473,00
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORE Y MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	7.408,00	12.386,00

SERVICIO DE MESA
\$1350

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

Piegari



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$12.192

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

Special Creole Beef short ribs

\$20.409

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

Patagonian Lamb Chops

\$13.693

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*

\$24.161

PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

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

\$40.731

PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

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

\$7.896

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)

New York steak

\$40.577

OJO DE BIFE (370g)

Rib eye steak

\$40.577

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

\$32.147

ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$4.669

\$8.577

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$6 347

\$9.995

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

\$9.248

\$11.343

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$5.906

\$7.033

JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$15.758

\$22.635

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$2.957

\$4.229

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$5.896

\$9.626

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$11.765

ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$4.542

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$3.534

\$5.541

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

\$969

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$7.070

\$11.123

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$2.657

\$4.244

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$2.657

\$4.244

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$2.657

\$4.244



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

\$5.805

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$4.065

\$5.542

CÉSAR

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

\$3.255

\$4.065

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$2.478

\$3.251

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$2.313

RECOVA

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

\$3.329

\$4.008

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$2.610

\$3.255

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$5.650

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$7.345

CAPRESE

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

\$3.035

\$ 4.065

NÓRDICA

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

\$6.796

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$3.149

\$4.198

ESPECIAL

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

\$2.415

\$4.919

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$1.267	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$1.676	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$1.210	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$5.632	\$8.823
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$3.340	\$4.482
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$2.873	\$4.383
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>		\$13.457

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$14.191
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$14.191

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$9.480	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$9.480	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$20.398	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$13.223	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$12.648	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$21.078	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$ 21.800	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$9.749	\$14.890
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$12.581	\$19.895
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$12.282	
ENTRAÑA <i>Skirt steak</i>	\$13.200	\$22.000
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$13.693	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$13.055	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$14.589	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición _____ \$7.400
1/2 pollo con guarnición _____ \$13.004

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta _____ \$7.069

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce _____ \$8.428

BONDIOLA MARINADA

Marinated pork bondiola _____ \$8.428

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums _____ \$9.381

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak _____ \$8575

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ _____ \$24.543 \$45.340

FILET DE PACU

Con Guarnicion _____ \$17.780 \$22.573

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion _____ \$18.456 \$28.577

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron _____ \$15.312

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops _____ \$13.693

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 _____ \$32.147



PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca

Porc.
individual

Para
compartir

\$7.673

\$11.321

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$8.937

\$13.052

SORRENTINOS A LA FRANCESA

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

\$10.238

\$14.672

RAVIOLES A LA SCROFFA

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

\$8.350

\$12.545

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

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



\$8.675

\$12.428

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

\$7.673

\$11.321

ÑOQUIS DE PAPA

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

\$7.673

\$11.321

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

\$12.645

\$15.006

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y
hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$12.645

\$15.006

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA <i>OTHER SPECIALITIES</i>	MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$9.133	\$14.842
	<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
	MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$9133,00	\$14.842
	<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
	SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
	<i>Breaded chicken breast with side order</i>	\$8.162	\$11.762

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$2.613	\$4.246
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$2.037	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$2.885	\$3.717
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$2.804	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$2.885	\$4.994
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$2.518	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$2.078	\$2.586
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$2078	\$2.586
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$2078	\$2.586
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$2.885	\$5.395

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$ 1350

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

MENU PIZZA

Opción Masa Madre o Masa Integral

Pizza de Masa Estilo Italiano

MARGARITA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro y albahaca \$8.455

NAPOLITANA

Rodajas de tomate, ajo, mozzarella Flor Di Latte \$9.373

FUGAZETA

Cebolla y queso mozzarella Italiano \$9.373

RÚCULA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, rúcula y jamón crudo \$9.925

BURRATA

Burrata, pomodoro con tomate cherry, rúcula y jamón crudo \$14.473

VEGETALES ASADOS

Mozarella Flor Di Latte y vegetales asados (morron, cebolla, calabaza, brocoli, zucchini, berenjena y tomate cherry) \$8.821

POLLO A LAS BRASAS

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, pollo a las brasas, hongos portobello salteados \$8.821

MORADA

Cebolla caramelizada, queso feta de cabra y pomodoro \$10.890

AHUMADO

Queso feta de cabra, salmón ahumado y alcaparras \$10.890

Extras:

Verdeo, Rúcula, Huevo, Choclo, Cebolla, Jamón cocido, Morrones, Espinaca \$1.859

Extras especiales:

Roquefort, Mortadella con Pistacho, Provolone, Pepperoni, Atún \$ 3.444

Tel: 1157645344 | 4326-9430/9654



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>	\$2.610
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$2.276
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$2.806
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$2.807
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$2.807
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$2.485
CREPÉ PIEGARÌ Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$3.642
TIRAMISÚ HELADO PIEGARÌ Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$3.692
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$2.787
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$1.746
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$2.117
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$3.692
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$2.378
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces</i> <i>Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$2.537
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$2.366
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo</i> <i>Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$2.352
FIORENTINA Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$2.358

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

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$2.472**LIMONATA**

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$2.472**AMARETTO**

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$2.472**MERINGATA**

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$2.476**CARAMELLATA DE FRAGOLA**

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$2.896**BISCUIT FREDDO**

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$2.358**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 \$2.367**CREPE VENECIANO**

Panquque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream \$2.615**FRAGOLATA ALLA PANNA**

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$2.615**CANNOLIS**

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

Italian pastry filled with ricotta pistachios and chocolate \$2.271**PALLONCINO DI CIOCOLATTO**

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake \$3.675**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 \$13.226**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 \$13.449**CAFÉ/TÉ ESPECIALES**
COFFEE & SPECIAL TEAS**CAFÉ EXPRESSO JARRITO**

Coffee \$1.069

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$1.009

CAFE DOBLE

Coffee \$1.231

**CAPUCCINO**

Capuccino \$1.319

TÉ

Tea \$1.014

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$1.344