CARTA PIEGARI

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	889,00	1.682,00
PLATO FRITO DE MAR LANGOSTINOS MILANO, RABAS, CALAMARETIS FRITOS, LENGUADO Y SALMON REBOZADOS BERENJENA Y ZUCCHINI FRITO, PULPETA DE ATUN Y ESPINACAS		11.667,00

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
PANZOTTIS DE OSOBUCO AL PEPERONI E MANDORLE CON SALSA DE PIMIENTOS AHUMADOS, ALMENDRA, Y CREMA.	3.696,00	5.400,00
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	3.528,00	5.733,00
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	3.528,00	5.733,00
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	3.566,00	5.199,00
FETTUCCINE VERDI CON BOLOGNESA FETTUCCINE A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESA	3.225,00	4.615,00
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN AZAFRAN EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	5.032,00	7.181,00
DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI SU ELECCION DE 3 CUARDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMON- FETTUCCINE BOLOGNESA	5.285,00	

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		4.137,00
PROSCIUTTO SAN DANIELE (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORATADO	3.728,00	5.343,00
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	2.574,00	4.053,00
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	1.931,00	3.547,00
BOQUERONES AL NATURAL	1.938,00	2.724,00
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES		4.866,00

CARTA PIEGARI

ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	1.587,00	2.263,00
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	1.587,00	2.263,00
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	1.644,00	2.354,00
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	3.486,00	4.841,00
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	2.926,00	4.599,00
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	16.817,00	24.029,00
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	4.114,00	5.875,00
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	3.845,00	5.503,00
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	2.946,00	4.209,00
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	3.085,00	4.395,00
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	1.541,00	2.204,00
POLENTA PARMESANA FRITA POLENTA CROCANTE CON SALSA DE TOMATE Y QUESO GRATINADO	1.589,00	2.263,00
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMEDORO GRATINADO CON PARMESANO	1.618,00	2.204,00

CARTA PIEGARI

ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	1.079,00	1.345,00
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRULLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	2.291,00	
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	1.672,00	2.291,00
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	1.345,00	1.672,00
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	1.255,00	1.681,00
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	1.090,00	1.573,00
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	1.376,00	1.729,00
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	1.302,00	1.736,00
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	1.468,00	2.034,00

Piegari

CARTA PIEGARI

PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	3.173,00	4.681,00
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	6.060,00	8.652,00
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	7.878,00	11.250,00
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	3.054,00	4.377,00
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	5.440,00	7.760,00
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	3.451,00	5.187,00
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	3.696,00	5.397,00
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	4.764,00	6.808,00
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	4.232,00	6.067,00
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	3.308,00	4.720,00
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESA Y CREMA	3.490,00	5.831,00
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	3.173,00	4.681,00

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS

Sin T.A.C.C.

	Porc. individual	Para 2 personas
FETTUCCINE POMODORO FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	3.173,00	4.681,00
GNOCCHI POMODORO GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEMN ACOMPAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	3.173,00	4.681,00

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

Sin T.A.C.C.

Piegari

www.piegari.com.ar - /piegariarg

CARTA PIEGARI

PASTAS SECAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PENNE RIGATE AMATRICIANA CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	3.521,00	5.040,00
LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	4.807,00	6.881,00
PAPPARDELLE AL PESTO CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	3.173,00	4.540,00
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO PASTA DE SEMOLA SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	3.218,00	5.039,00

CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS

RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO CON FUNGHI A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	4.127,00	5.921,00
RISOTTO A LA VALENCIANA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	3.711,00	5.310,00
RISOTTO CON MARISCOS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	6.260,00	8.939,00
RISOTTO PRIMAVERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	3.626,00	5.187,00
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO		6.947,00

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS

PESCADOS /MARISCOS

PESCE FRUTOS DE MAR

	Porc. individual	Para 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	4.239,00	7.340,00
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	4.135,00	6.909,00

Piegari

CARTA PIEGARI

PESCADOS /MARISCOS

PESCE FRUTOS DE MAR

	Porc. individual	Para 2 personas
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	7.210,00	11.335,00
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	8.024,00	11.587,00
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	3.981,00	

AVES

	Porc. individual	Para 2 personas
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	2.914,00	5.121,00
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	2.914,00	5.121,00
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	2.953,00	5.157,00
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	2.914,00	5.121,00
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	2.953,00	5.157,00
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORE Y MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	2.914,00	5.121,00

SERVICIO DE MESA
$470
PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

Piegari

MENU PIZZA

Opción Masa Madre o Masa Integral

Pizza de Masa Estilo Italiano

MARGARITA
Mozarella Flor Di Latte, pomodoro y albahaca $2.426

NAPOLITANA
Rodajas de tomate, ajo, mozarella Flor Di Latte $2.712

FUGAZETA
Cebolla y queso mozarella Italiano $2.712

RÚCULA
Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, rúcula y jamón crudo $2.867

BURRATA
Burrata, pomodoro con tomate cherry, rúcula y jamón crudo $4.190

VEGETALES ASADOS
Mozarella Flor Di Latte y vegetales asados (morron, cebolla, calabaza, brocoli, zucchini, berenjena y tomate cherry) $2.712

POLLO A LAS BRASAS
Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, pollo a las brasas, hongos portobello salteados $2.867

MORADA
Cebolla caramelizada, queso feta de cabra y pomodoro $3.418

AHUMADO
Queso feta de cabra, salmon ahumado y alcaparras $3.418

Extras:
Verdeo, Rúcula, Huevo, Choclo, Cebolla, Jamón cocido, Morrones, Espinaca $541

Extras especiales:
Roquefort, Mortadella con Pistacho, Provolone, Pepperoni, Atún $992

Tel: 1157645344 | 4326-9430/9654

VINO POR COPA

Copa Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec / Chardonnay	$1.680
Copa Escorihuela Gascon Sauvignon Blanc	$1.600

SUGERENCIAS

Noques Malbec x 375cc	$1.389
Maria Magdalena Chardonnay	$4.095
De Sangre Malbec Valle de Uco x 750cc	$6.725

PIEGARI COCTELES

CAIPIRINHA (tradicional, frutos rojos o maracuya) $1.277
Cachaza, Lima o Frutas, Azucar, Hielo

CAIPIROSKA (tradicional, frutos rojos, maracuya) $1.277
Vodka, Lima o Frutas, Azucar, Hielo

MOJITO $1.277
Ron, Azucar, Menta, Lima, Agua con Gas o
Gaseosa de Lima, Hielo

GINTONIC $1.277
Ginebra, Tonica, Rodaja Limon, Hielo

MARGARITA $1.277
Tequila, Triple Sec, Jugo de lima o limon

DAIQUIRI (frutilla, maracuya, anana, durazno) $1.277
Ron Blanco, Jugo de fruta, Pulpa de Fruta
Hielo Picado

NEGRONI $1.277
Vermut Rojo, Campari, Ginebra, Rodaja Naranja
Hielo

MARTINI $1.277
Ginebra, Vermut Seco, Aceituna

CAMPARI $1.277
Campari, Jugo de Naranja, Rodaja Naranja, Hielo

APEROL SPRIZ $1.277
Aperol, Espumante Proseco, Rodaja Naranja, Hielo

piegari@piegari.com.ar
/piegariar

ESPUMANTES

3/4cc.

Baron B. Rosé	$7.774
Baron B. Brut Nature	$7.371
Baron B. Extra Brut	$5.925
Chandon Cuvee Reserve Blanc de Noir	$4.380
Chandon Brut Nature Rose	$3.954
Chandon Brut Nature	$3.850
Chandon Brut Rosé	$3.549
Chandon Delice	$3.263
Chandon Extra Brut	$3.263
Chandon Demi Sec	$3.263
Luigi Bosca Boheme Brut Nature	$9.724
Luigi Bosca Brut	$5.034
Norton Cosecha Especial Vintage	$4.890
Norton Cosecha Especial Extra Brut	$3.292
Norton Cosecha Especial Brut Nature	$3.292
Norton Cosecha Especial Brut Rose	$3.292
Norton Elegido Extra Brut	$2.057

CHAMPAGNES

Krug Grande Cuvée Brut	$162.746
Dom Pérignon Vintage	$142.444
Dom Pérignon Rose	$222.538
Veuve Clicquot	$40.949
Veuve Clicquot Rose	$49.705
Moët Imperial	$38.138

CERVEZA/BEER

Quilmes Clasica (340cc) — $513

Refrescante, debido a su filtración a bajas temperaturas.

Stella Artois (330cc) — $610

Premium belga, de destacado aroma a lúpulo y fino amargor.

Stella Artois Noir (330cc) — $610

Negra, de destacado aroma a lúpulo, fino amargor y notas dulces.

Corona Extra (355cc) — $708

Auténtica cerveza premium mexicana, color dorado, cuerpo liviano y muy refrescante.

Patagonia Amber Lager(740cc) — $1127

Sabor intenso, elaborada con lúpulo patagónico y 4 maltas que le dan un deleite especial.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Mineral *ECO DE LOS ANDES*	*(500CC)*			$405
Gaseosas linea *COCA COLA*	*(350 CC)*			$405
Limonada Tradicional	*(500CC)*			$502
Limonada con menta y jengibre	*(500CC)*			$566
Exprimido de Naranja				$685
Jugos Naturales (Naranja-Frutilla-Mango)				$822
Acqua Panna Sin Gas	*(500CC)*	$581	*(750CC)*	$940
San Pellegrino Con Gas	*(500CC)*	$581	*(750CC)*	$940

piegari@piegari.com.ar

/piegariar

Piegari

CARTA DE VINOS

TERRAZAS DE LOS ANDES

	3/4cc.
Cheval des Andes, Cheval blanc & terrazas de los andes	$46.279
Terrazas de los Andes Grand Malbec	$11.316
Terrazas de los Andes Tardío Petit Manseng	$6.785
Terrazas Apelacion Pareja Altamira Malbec-CS	$5.250
Terrazas Reserva Torrontés	$4.164
Terrazas Reserva Chardonnay	$4.164
Terrazas Reserva Malbec	$4.164
Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon	$4.164
Altos del Plata Malbec	$2.388
Altos del Plata Cabernet Sauvignon	$2.388
Altos del Plata Chardonnay	$2.388

BODEGAS 33 SUR

Latitud 33º Malbec	$2.015
Latitud 33º Cabernet Sauvignon	$2.015
Latitud 33º Chardonnay	$2.015

BODEGA ESCORIHUELA

Miguel Escorihuela Gascon Malbec Single Vineyard	$35.764
Miguel Escorihuela Gascon	$12.655
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec	$5.931
Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay	$5.931
The President´s Blend	$10.483
Escorihuela Pequeñas Producciones Malbec	$8.308
Escorihuela Gascon Malbec	$3.992
Escorihuela Gascon Sangiovesse	$3.992
Escorihuela Gascon Cabernet Franc	$3.992
Familia Gascon Roble Malbec	$2.775

BODEGA LA RURAL

Felipe Rutini 2009	$113.797
Rutini Pinot Noir	$11.209
Rutini Malbec	$9.563
Rutini Cabernet Malbec	$5.660
Rutini Chardonnay	$6.511
Rutini Sauvignon Blanc	$4.793
Dominio Rutini Malbec	$7.117
Dominio Rutini Malbec Cabernet Franc	$6.779
Dominio Rutini Chardonnay	$6.779
Dominio Rutini Cabernet Sauvingon	$6.779
Trumpeter Malbec	$3.442
Trumpeter Cabernet Sauvignon	$3.284
Trumpeter Sauvignon Blanc	$3.284

BODEGA CATENA ZAPATA

3/4cc.

Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 1999	$396.969
Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 2015/16	$128.747
Catena Zapata Malbec Argentina	$87.171
Angélica Zapata Malbec Alta	$11.798
Angélica Zapata Merlot Alta	$11.798
Angélica Zapata Cabernet Franc Alta	$11.798
D.V. Catena Malbec Nicasia Vineyard	$24.812
D.V. Catena Cabernet-Cabernet	$8.245
D.V. Catena Malbec-Malbec	$7.921
D.V. Catena Cabernet-Malbec	$4.997
D.V. Catena Chardonnay-Chardonnay	$4.533
Nicasia Vineyard Blanc de Blancs	$3.352
Nicasia Red Blend Malbec	$3.352
Saint Felicien Malbec Tibuto a la Casa de Tucuman	$6.566
Saint Felicien Malbec	$3.750
Saint Felicien Cabernet Sauvignon	$3.750
Saint Felicien Cabernet Franc	$3.750
Saint Felicien Chardonnay Roble	$3.750
Saint Felicien Cabernet-Merlot	$3.750
Alamos Malbec	$2.409
Alamos Chardonnay	$2.409

BODEGA LOS NOQUES

Los Noques Finca Don Juan Malbec	$8.837
Los Noques Reserva Pinot Noir	$7.117
Los Noques Reserva Malbec	$6.117
Los Noques Malbec	$4.375
Los Noques State Pinot Noir	$4.375
Los Noques Sauvignon Blanc	$3.673

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO

Special Blend	$11.345
Fin Cabernet Franc	$4.900
Gran Reserva Blend	$3.300
Reserva Malbec	$2.413
Reserva Chardonnay	$2.413
Reserva Pinot Noir	$2.413

3/4cc.

BODEGA NORTON

Gernot Langes	$17.147
Lote Negro	$14.775
Quorum VI	$7.609
Altura Malbec	$5.627
Altura Cabernet Franc	$5.627
Gruner Vertlier	$3.892
Norton Reserva Malbec	$3.857
Norton Reserva Chardonnay	$3.857
Norton Rosado de Malbec	$3.219
Norton Malbec DOC	$2.901
Barrel Select Cabernet Sauvignon	$2.376
Barrel Select Malbec	$2.376
Barrel Select Sauvignon Blanc	$2.376
Mil Rosas rosado de Malbec (seco)	$1.737
Norton Cosecha Tardia	$1.461

FINCA PERDRIEL

Finca Perdriel Centenario	$10.920
Finca Perdriel Series Sauvignon Blanc	$4.447
Finca Perdriel Series Cabernet Sauvignon	$4.447

BODEGA PIATTELLI

Arlene Serie	$14.738
Trinita Blend	$14.738
Piattelli Grand Reserva Malbec (SALTA)	$8.303
Piattelli Reserva Malbec (SALTA)	$5.110
Piattelli Natural Sweet (MENDOZA)	$4.088
Piattelli Reserve Rose (MENDOZA)	$2.427

BODEGAS LUCA

Luca Malbec	$7.219
Luca chardonnay	$6.909

BODEGA ERNESTO CATENA VINEYARDS

Alma Negra Misterio I	$10.533
Animal Malbec	$4.096

BODEGAS LUIGI BOSCA

Los Nobles Cabernet Bouchet		$17.346
De Sangre Cabernet Sauvignon		$6.725
De Sangre Cabernet Franc		$6.725
De Sangre Red Blend		$6.725
Luigi Bosca Malbec DOC		$10.694
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon		$5.571
Luigi Bosca Malbec	*375 cc.* $3.065	$5.571
Luigi Bosca Chardonnay		$4.835

FINCA LA LINDA

Finca La Linda Malbec	$3.187
Finca La Linda Cabernet Sauvignon	$3.187
Finca La Linda Chardonnay	$3.187

BODEGAS SOTTANO

3/4cc.

Judas Malbec	$19.408
Maria Magdalena Chardonnay	$4.095
Sottano Reserva Blend	$3.346
Sottano Reserva Chardonnay	$2.608

COLOSSO WINES

3/4cc.

Colosso Malbec	$10.946
Indomable Blend de Malbec	$3.346

LA COSTE DE LOS ANDES ORGANICO

3/4cc.

Andillian Malbec	$3.840
Andillian Cabernet Franc	$3.840
Andillian Chardonnay	$2.706

piegari@piegari.com.ar

/piegariar

Piegari

POSTRES/ *DESSERT*

Porc. individual

QUESO Y DULCE Queso fresco con dulce de batata o membrillo
Traditional dessert combining soft fresh argentine cheese and quince or sweet potatoes jam — 1.078

HELADO FREDDO
"Freddo" Ice Cream — $941

ENSALADA DE FRUTAS
Ensalada de frutas frescas de estación
Fresh fruits salad — $941

PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO
Warm crepe with apples, caramel and ice-cream — $1.152

EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO
Warm chocolate Vulcano served with ice-cream — $1.159

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATEc/helado
Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis — $1.081

CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado
Vainilla ice-cream and almond dessert — $1.495

TIRAMISÚ HELADO PIEGARI
Con vainillas, café, licor, helado y chocolate
Our ice version of the tiramisú — $1.119

TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO
Warm apple tart with ice-cream — $1.152

FLAN CASERO
Homemade custard (creme caramel) — $757

POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR
Almond ice cream topped with crispy almonds — $749

TIRAMISÚ TRADICIONAL
Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano
Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone — $1.119

ZABAGLIONE
Yema de huevo, azucar y marsala
Italian Custard — $982

DON PEDRO
Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces
Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts — $1.042

MOUSSE CASERO
Homemade chocolate mousse, black chocolate — $979

TOSCANA
Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo
Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce — $972

FIORENTINA
Sambayon, heldo, castañas y chocolate
Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate — $972

Piegari

POSTRES/ DESSERT

Porc. individual

PICCOLA
Merengue, helado, y zambayon frio
Meringue, ice cream and cold zabaione — $972

LIMONATA
Mousse de limon, merengues, helado y salsa de frutos rojos
Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping — $972

AMARETTO
Mousse de chocolate, helado y amaretis
Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits — $966

MERINGATA
Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo
Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping — $1.075

CARAMELLATA DE FRAGOLA
Frutillas flambeadas con helado y almendras
Glaced strawberries with ice cream and almonds — $1.196

BISCUIT FREDDO
Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate
Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping — $972

PROFITEROLES
Masa dulce rellena de crema de pastelera, bañada en chocolate y helado de crema amaricana
Sweet doygh balls filled with custard cream, ice cream and chocolate sauce — $972

CREPE VENECIANO
Panquque, helado, salsa de naranja y crema pastelera
Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream. — $1.029

FRAGOLATA ALLA PANNA
Frutillas con crema
Strawberries and cream — $1.080

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 — $5.550

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 — $3.709

CAFÉ/TÉ ESPECIALES
COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO
Coffee — $442

CAFÉ EXPRESSO
Coffee — $416

TE INTI ZEN
Specialty Teas — $476

CAFE DOBLE
Coffee — $509

Cabrales®

CAPUCCINO
Capuccino — $545

TÉ
Tea — $416

INFUSIONES CHAMANA
Herbal Tea — $476

CAFE EXPRESSO ITALIANO
Italian Express Coffee — $545