

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	\$8.300	\$13.900
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$13.500	\$19.500

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
PAPARDELLE AL FUNGHI PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y HONGOS	\$31.000	\$51.400
RISSOTTO AL PORCINI RISSOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA	\$46.500	\$66.800
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$38.400	\$57.300
RISSOTTO CON SOLOMILLO DE LOMO TERNERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON ESTOFADO DE LOMO	\$60.800	\$79.000
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$35.300	\$51.800

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		\$40.900
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORTADO	\$76.100	\$151.100
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$21.700	\$34.300
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$19.100	\$29.100
BOQUERONES AL NATURAL	\$19.500	\$29.000
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES (PARA 3/4 PERSONAS)	\$30.900	\$48.800



ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$13.100	\$18.800
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$13.700	\$19.500
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$13.700	\$19.500
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	\$33.000	\$45.600
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	\$23.200	\$36.200
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$147.300	\$201.300
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$38.900	\$55.300
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$36.200	\$51.900
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	\$23.100	\$33.100
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$24.200	\$34.500
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$12.800	\$18.200
PULPO GRILLADO TENTACULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMON		\$161.300
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	\$13.600	\$18.500
OSTRAS FIORENTINAS OSTRAS, CEBOLLA, CHAMPIÑONES, ESPINACA CREMA, QUESO PARMESANO GRATINADO	\$28.000	\$54.500



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	\$11.600	\$14.600
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$16.200	\$24.500
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$14.600	\$18.900
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$11.300	\$14.600
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	\$10.500	\$13.800
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	\$9.100	\$13.100
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	\$11.600	\$14.600
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	\$10.800	\$14.600
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	\$12.500	\$22.500



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$26.300	\$38.900
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	\$59.400	\$85.300
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$110.600	\$175.400
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$25.500	\$34.600
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$47.000	\$61.300
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$28.700	\$42.900
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	\$30.500	\$44.500
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$41.200	\$58.900
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$35.100	\$50.000
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$27.300	\$38.900
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$28.900	\$52.200
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$26.300	\$38.700
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$29.400	\$49.600
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		\$43.600



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	\$26.200	\$38.900

GNOCCHI POMODORO Y BASILICO		
GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEN ACOMAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$26.300	\$38.700

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



	Porc. individual	Para 2 personas
SPAGHETTI VONGOLE BIANCO		
OLIVA, AJO, PEPPERONCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FURNET DE PESCADO, CALDO	\$26.200	\$46.400
PENNE RIGATE AMATRICIANA		
CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$29.800	\$41.700
LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES		
LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	\$41.300	\$58.800
PAPPARDELLE AL PESTO		
CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	\$24.300	\$38.900
SPAGHETTI CACIO E PEPE		
SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$29.300	\$43.600
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO		
PASTA DE SEMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	\$29.900	\$42.300
CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS		
CAPELLINI AL TUCO CASERO		
PASTA ITALIANA ACOMAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	\$26.300	\$38.900



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO CON FUNGHI		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	\$41.400	\$61.800
RISOTTO A LA VALENCIANA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$30.700	\$44.000
RISOTTO CON MARISCOS		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$61.600	\$88.100
RISOTTO PRIMAVERA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$31.000	\$51.200

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	\$38.300	\$56.900
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO	\$38.700	\$57.300
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$43.500	\$62.000

CARNES

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$41.300	\$69.000
LOMO A LA CASTAÑA CON PURE DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$41.300	\$69.000
LOMO GRILLE A LA PARRILLA	300g \$41.300	600g \$69.000
OJO DE BIFE A LA PARRILLA	400g \$32.600	
BIFE DE CHORIZO A LA PARRILLA	400g \$32.600	
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$30.300	\$46.600



PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$35.200	\$61.100
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$42.000	\$66.500
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$55.900	\$89.900
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$60.500	\$89.900
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	\$47.300	
MERLUZA NEGRA (500g) MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA	\$126.200	
BACALAO A LA VIZCAINA (500g) ACOMPAÑADO DE PAPAS AL NATURAL EN SALSA DE TOMATES FRESCOS	\$66.200	

AVES

	1/4 Porc.	1/2 Porc.
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$21.500	\$37.300
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$21.500	\$37.300
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$22.600	\$38.900

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$21.700	\$38.900
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	\$21.700	\$38.900
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORO Y MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	\$21.700	\$38.900

SERVICIO DE MESA
\$4.100

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

www.piegari.com.ar - /piegariarg

Piegari



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$40.900

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

Special Creole Beef short ribs

\$70.900

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

Patagonian Lamb Chops

\$49.800

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*

\$73.200

PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

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

\$146.500

PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

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

\$27.100

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)

New York steak

\$170.300

OJO DE BIFE (370g)

Rib eye steak

\$170.300

OJO DE BIFE KOSHER (370g)

\$50.400

BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)

\$50.400

1/4 POLLO KOSHER

\$26.300

1/2 POLLO KOSHER

\$48.000

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

\$121.900

ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$19.100 \$29.100

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

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

\$ 21.700 \$34.300

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*

\$32.400 \$40.300

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$20.300 \$39.700

JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$76.100 \$151.100

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$10.000 \$14.600

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella,
tomates secos y olivas

*Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes
and olives starters*

\$42.900

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

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

\$30.900 \$48.800

ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$15.600

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$12.300

\$18.900

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

\$3.800

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$23.200

\$36.200

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$9.300

\$14.600

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$9.300

\$14.600

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$9.300

\$14.600



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

\$16.200 \$24.500

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$14.600 \$18.900

CÉSAR

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

\$11.300 \$14.600

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$8.600 \$11.300

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$8.200

RECOVA

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

\$11.600 \$14.600

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$11.600 \$14.600

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$17.200

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$25.400

CAPRESE

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

\$10.500 \$13.800

NÓRDICA

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

\$22.700

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$10.800 \$14.600

ESPECIAL

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

\$12.500 \$22.500

PARRILLA AL CARBÓN
CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$4.200	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$5.600	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$4.100	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$27.500	\$45.400
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$11.100	\$14.800
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$11.700	\$15.600
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>		\$46.400

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$ 48.800
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$ 48.800

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$32.600	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$32.600	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$71.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$46.100	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$41.300	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$69.000	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$76.000	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$34.200	\$51.800
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$44.000	\$68.900
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$42.900	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$48.800	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$47.700	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$50.700	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición _____ \$18.800
1/2 pollo con guarnición _____ \$31.300

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta _____ \$23.500

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce _____ \$29.200

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums _____ \$32.700

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak _____ \$30.300

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ _____ \$79.700 \$147.000

FILET DE PACU

Con Guarnicion _____ \$37.300 \$69.900

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion _____ \$55.900 \$89.900

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron _____ \$54.600

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops _____ \$50.100

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 _____ \$121.900



PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca

Porc.
individual

Para
compartir

\$26.300

\$38.900

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$30.500

\$44.500

SORRENTINOS A LA FRANCESA

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

\$35.100

\$50.000

RAVIOLES A LA SCROFFA

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

\$28.700

\$42.900

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

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



\$29.900

\$42.300

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

\$26.200

\$38.900

ÑOQUIS DE PAPA

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

\$26.300

\$38.700

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

\$31.000

\$51.200

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$41.400

\$61.800

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA
*OTHER
SPECIALITIES*

MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$29.600	\$42.000
<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$35.300	\$51.800
<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$24.900	\$35.700
<i>Breaded chicken breast with side order</i>		

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$6.700	\$13.000
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$7.000	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$10.000	\$12.700
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$9.800	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$10.000	\$17.200
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$8.300	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$7.000	\$9.200
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$7.000	\$9.200
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$7.000	\$9.200
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$10.000	\$18.500

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$4.100

*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

\$32.000

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$35.300

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$35.300

RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$38.000

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$54.700

VEGETALES ASADOS

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

\$33.600

POLLO A LAS BRASAS

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

\$35.300

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$41.400

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$41.400

EXTRAS

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

\$7.300

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN

\$13.600

The logo for 'Pigari' is a stylized, handwritten-style wordmark in a brown color. The letters are fluid and connected, with a long, sweeping underline that extends to the right.



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

\$10.600

HELADO FREDDO

"Freddo" Ice Cream

\$9.200

ENSALADA DE FRUTAS

Ensalada de frutas frescas de estación

Fresh fruits salad

\$9.200

PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO

Warm crepe with apples, caramel and ice-cream

\$11.300

EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO

Warm chocolate Vulcano served with ice-cream

\$11.300

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATEc/helado

Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis

\$10.300

CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado

Vainilla ice-cream and almond dessert

\$14.400

TIRAMISÚ HELADO PIEGARI

Con vainillas, café, licor, helado y chocolate

Our ice version of the tiramisú

\$15.000

TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO

Warm apple tart with ice-cream

\$11.400

FLAN CASERO

Homemade custard (creme caramel)

\$7.000

POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR

Almond ice cream topped with crispy almonds

\$8.600

TIRAMISÚ TRADICIONAL

Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano

Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone

\$15.000

ZABAGLIONE

Yema de huevo, azucar y marsala

Italian Custard

\$10.600

DON PEDRO

Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces

Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts

\$10.300

MOUSSE CASERO

Homemade chocolate mousse, black chocolate

\$9.700

TOSCANA

Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo

Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce

\$9.700

FIORENTINA

Sambayon, helado, castañas y chocolate

Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate

\$9.700



POSTRES/ DESSERT

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$10.100

LIMONATA

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$10.100

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$10.100

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$10.100

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$11.800

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$9.800

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 \$10.700

CREPE VENECIANO

Panquque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream \$10.700

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$10.700

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 \$9.800

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake \$15.000

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 \$53.200

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 \$54.400

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee \$4.100

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$4.000

CAFE DOBLE

Coffee \$4.700



CAPUCCINO

Capuccino \$5.200

TÉ

Tea \$4.000

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$5.200