



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$5.808

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)
Special Creole Beef short ribs

\$11.284

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO
Patagonian Lamb Chops

\$7.425

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*

\$13.759

PARRILLADA PIEGARI
(para 2 a 3 personas)

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

\$22.089

PARRILLADA DE VERDURAS
(para 2 a 3 personas)

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

\$4.814

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)
New York steak

\$20.998

OJO DE BIFE (370g)
Rib eye steak

\$20.998

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

\$17.434

ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$2.711

\$4.979

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$3.614

\$6.242

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

\$5.266

\$6.242

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$2.825

\$4.006

JAMÓN CRUDO SAN DANIELE (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$5.233

\$7.501

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$1.603

\$2.409

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$3.421

\$5.589

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$6.830

ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$2.587

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$2.116

\$3.154

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

\$551

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$4.08

\$6.456

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$1.513

\$2.417

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$1.513

\$2.417

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpking fritters - Gluten Free



\$1.513

\$2.417



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

\$3.217

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$2.347

\$3.217

CÉSAR

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

\$1.889

\$2.347

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$1.411

\$1.850

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$1.560

RECOVA

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

\$1.932

\$2.428

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$1.762

\$2.359

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$3.217

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$4.182

CAPRESE

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

\$1.762

\$2.359

NÓRDICA

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

\$3.870

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$1.828

\$2.437

ESPECIAL

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

\$2.060

\$2.856

PARRILLA AL CARBÓN

CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$687	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$926	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$656	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$3.207	\$5.024
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$1.811	\$2.431
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$1.558	\$2.378
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>		\$7.298

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$7.658
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$7.658

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$5.141	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$5.141	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$11.062	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$7.169	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$7.169	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$11.062	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$ 11.822	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$5.287	\$8.076
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$6.823	\$10.790
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$6.661	
ENTRAÑA <i>Skirt steak</i>	\$4.355	\$7.079
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$7.425	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$7.079	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$7.912	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición _____ \$4.092
1/2 pollo con guarnición _____ \$7.190

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta _____ \$3.834

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce _____ \$4.570

BONDIOLA MARINADA

Marinated pork bondiola _____ \$4.570

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums _____ \$5.088

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak _____ \$4.650

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ _____ \$11.647 \$21.515

FILET DE PACU

Con Guarnicion _____ \$7.788 \$12.241

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion _____ \$10.121 \$15.914

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron _____ \$7.266

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops _____ \$7.425

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 _____ \$17.434

PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

	Porc. individual	Para compartir
CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca	\$4.455	\$6.572
RAVIOLES DE CORDERO Rellenos de cordero con crema de hongos	\$5.189	\$7.574
SORRENTINOS A LA FRANCESA Raviolones rellenos de jamón y mozzarella gratinados con salsa bechamel, jamón y parmesano	\$5.943	\$8.518
RAVIOLES A LA SCROFFA Rellenos de Espinaca y Ricotta Gratinados con Salsa Pomodoro, Crema y Parmesano	\$4.846	\$7.282
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO Pasta seca de semola sateado con oliva, ajo albahaca, nueces y brocoli	 \$4.518	\$7.077

PASTA ARTESANAL APTO CELIACOS


HAND MADE
PASTA
SUITABLE CELIACS


	Porc. individual	Para compartir
FETTUCCINI POMODORO Fetuccini artesanales sin T.A.C.C. acompañado de salsa pomodoro apto celiacos	\$4.455	\$6.572
ÑOQUIS DE PAPA Ñoquis de papa libres de gluten acompañado de salsa pomodoro apto celiacos	\$4.455	\$6.572

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



RISSOTTOS

RISSOTTO PRIMAVERA base de arroz azafranado y verduras seleccionafas <i>Rice with saffron and selected vegetables</i>	\$5.090	\$7.282
RISSOTTO FUNGHI base de arroz azafranado y hongos <i>Rice with saffron and mushrooms</i>	\$5.794	\$8.313

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA
*OTHER
SPECIALITIES*

MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>	\$4.954	\$8.049
MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA		
<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>	\$4.954	\$8.049
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded chicken breast with side order</i>	\$4.425	\$6.503

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$1.487	\$2.418
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$1.160	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$1.643	\$2.116
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$1.595	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$1.643	\$2.845
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$1.433	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$1.161	\$1.472
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$1.161	\$1.472
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$1.161	\$1.472
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$1.642	\$3.071

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$667

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

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	1.394,00	2.360,00
PLATO FRITO DE MAR LANGOSTINOS MILANO, RABAS, CALAMARETIS FRITOS, LENGUADO Y SALMON REBOZADOS BERENJENA Y ZUCCHINI FRITO, PULPETA DE ATUN Y ESPINACAS		16.379,00

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES ARROZ A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRON Y CEBOLLA	5.438,00	
PANZOTTIS DE OSOBUCO AL PEPERONI E MANDORLE CON SALSA DE PIMIENTOS AHUMADOS, ALMENDRA, Y CREMA.	5.189,00	7.581,00
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	4.953,00	8.049,00
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	5.005,00	7.299,00
FETTUCCINE VERDI CON BOLOGNESA FETTUCCINE A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESA	4.528,00	6.480,00
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN AZAFRAN EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	7.064,00	10.081,00
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	7.418,00	

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		5.808,00
PROSCIUTTO SAN DANIELE (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORATADO	5.233,00	7.501,00
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	3.614,00	6.242,00
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	2.711,00	4.979,00
BOQUERONES AL NATURAL	2.722,00	3.823,00
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES		6.830,00

ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	2.227,00	3.177,00
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	2.227,00	3.177,00
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	2.308,00	3.306,00
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	4.893,00	6.797,00
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	4.108,00	6.456,00
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	23.610,00	33.734,00
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	5.777,00	8.248,00
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	5.398,00	7.726,00
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	4.137,00	5.908,00
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	4.330,00	6.172,00
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	2.163,00	3.094,00
PULPO GRILLADO TENTACULO DE PULPO GRILLADO CON PAPINES	24.791,00	
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERENJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	2.271,00	3.094,00



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	1.515,00	1.889,00
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRULLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	3.217,00	
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	2.347,00	3.217,00
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	1.889,00	2.347,00
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	1.762,00	2.359,00
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	1.530,00	2.209,00
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	1.932,00	2.428,00
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	1.828,00	2.437,00
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	2.060,00	2.856,00



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	4.455,00	6.572,00
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	8.507,00	12.147,00
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	14.049,00	23.399,00
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	4.287,00	6.146,00
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	7.638,00	10.895,00
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	4.846,00	7.282,00
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	5.189,00	7.577,00
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	6.687,00	9.557,00
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	5.943,00	8.518,00
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	4.644,00	6.627,00
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	4.900,00	8.187,00
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	4.455,00	6.572,00

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS

	Porc. individual	Para 2 personas
FETTUCCINE POMODORO FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	4.455,00	6.572,00
GNOCCHI POMODORO GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEN ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	4.455,00	6.572,00



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



PASTAS SECAS

DE CECCO[®]
dal 1886

PENNE RIGATE AMATRICIANA

CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA

Porc.
individualPara
2 personas

4.943,00

7.077,00

LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES

LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.

6.747,00

9.660,00

PAPPARDELLE AL PESTO

CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO

4.455,00

6.374,00

SPAGHETTI CACIO E PEPE

SPAGHETTIS SALTEADO CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA

4.946,00

7.077,00

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

PASTA DE SEMOLA SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO
ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI

4.518,00

7.077,00

CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS



RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS

Porc.
individualPara
2 personas

5.794,00

8.313,00

RISOTTO A LA VALENCIANA

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS

5.210,00

7.456,00

RISOTTO CON MARISCOS

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS

8.790,00

12.550,00

RISOTTO PRIMAVERA

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS

5.059,00

7.282,00

RISOTTO MILANESA CON OSOBUCCO

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO

9.746,00

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



PESCADOS / MARISCOS

PESCE[®]
FRUTOS DE MARPorc.
individualPara
2 personas

LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS

A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL

5.951,00

10.304,00

ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS

A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA

5.805,00

9700,00

Piegari

PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	10.120,00	15.914,00
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	11.267,00	16.270,00
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	5.588,00	

AVES

	Porc. individual	Para 2 personas
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	4.092,00	7.190,00
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	4.092,00	7.190,00
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	4.146,00	7.241,00
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	4.092,00	7.190,00
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	4.146,00	7.241,00
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORE Y MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	4.092,00	7.190,00

SERVICIO DE MESA

\$667

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

PASTAS FRESCAS / CRUDAS

DELIVERY - TAKE AWAY
PARA COCINAR EN CASA

PASTAS

FETTUCCINES AL HUEVO

Para 2 personas 300grs.....\$1.604

FETTUCCINES NEGROS CON TINTA DE CALAMAR

Para 2 personas 300grs.....\$1.697

CUERDAS DE GUITARRA

Para 2 personas 300grs.....\$1.604

SPAGHETTIS VERDES CON ESPINACA

Para 2 personas 300grs.....\$1.697

PASTAS RELLENAS

RAVIOLONES DE RICOTTA Y ESPINACA

(sugerido para 2)

x16 unidades.....\$1.697

RAVIOLONES DE CORDERO PATAGONICO

(sugerido para 2)

x16 unidades.....\$1.753

RAVIOLONES DE SALMÓN, MASA ELABORADA CON TINTA DE CALAMAR

(sugerido para 2)

x16 unidades.....\$1.888



PASTAS RELLENAS

SORRENTINOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA

(sugerido para 2)

x12 unidades.....\$1.1753

CAPELETIS VERDES RELLENOS DE QUESO GRUYERE

(sugerido para 2)

x20 unidades.....\$1.872

ÑOQUIS DE PAPA

(sugerido para 2).....\$1.697

CAPELETIS DE POLLO

(sugerido para 2)

x20 unidades.....\$1.872

SALSAS

BOLOGNESA

Carne vacuna picada, bondiola de cerdo picada, zanahoria, morrón, cebolla, a base de tomate

Para 2 porciones.....\$1.070

FORMAGGIO

Queso Parmesano y Gruyere

Para 2 personas.....\$1.070

ESTOFADO

Hecho con colita de cuadril, salchicha parrillada, zanahoria, morrón, ajo, cebolla, a base de salsa de tomate

Para 2 personas.....\$1.070

ARRABIATA

Base de tomate, aceitunas negras, tomate cherry y peperonchino

Para 2 personas.....\$983

POMODORO

A base de tomate y ajo

Para 2 personas.....\$983

SALSA ROSA

Base de salsa Pomodoro con crema fresca

Para 2 personas.....\$983

MENU PIZZA

Opción Masa Madre o Masa Integral

Pizza de Masa Estilo Italiano

MARGARITA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro y albahaca\$3.242

NAPOLITANA

Rodajas de tomate, ajo, mozzarella Flor Di Latte\$3.626

FUGAZETA

Cebolla y queso mozzarella italiano\$3.626

RÚCULA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, rúcula y jamón crudo\$3.834

BURRATA

Burrata, pomodoro con tomate cherry, rúcula y jamón crudo\$5.603

VEGETALES ASADOS

Mozarella Flor Di Latte y vegetales asados (morron, cebolla, calabaza, brocoli, zucchini, berenjena y tomate cherry)\$3.626

POLLO A LAS BRASAS

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, pollo a las brasas, hongos portobello salteados\$3.834

MORADA

Cebolla caramelizada, queso feta de cabra y pomodoro\$4.570

AHUMADO

Queso feta de cabra, salmón ahumado y alcaparras\$4.570

Extras:

Verdeo, Rúcula, Huevo, Choclo, Cebolla, Jamón cocido, Morrones, Espinaca\$723

Extras especiales:

Roquefort, Mortadella con Pistacho, Provolone, Pepperoni, Atún\$1.326

Tel: 1157645344 | 4326-9430/9654



VINO POR COPA

Copa Escorihuela Gascon Gran Res Malbec / Chardonnay x 375cc	\$2.140
Copa Escorihuela Gascon Sauvignon Blanc x 375cc	\$2.037
Copa Alamos Malbec / Chardonnay x 375cc	\$1.210

SUGERENCIAS

Noques Malbec x 375cc	\$1.769
Maria Magdalena Chardonnay	\$5.215
De Sangre Malbec Valle de Uco x 750cc	\$8.564

PIEGARI COCTELES

CAIPIRINHA (tradicional, frutos rojos o maracuya) Cachaza, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	\$1.626
CAIPIROSKA (tradicional, frutos rojos, maracuya) Vodka, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	\$1.626
MOJITO Ron, Azucar, Menta, Lima, Agua con Gas o Gaseosa de Lima, Hielo	\$1.626
GINTONIC Ginebra, Tonic, Rodaja Limon, Hielo	\$1.626
MARGARITA Tequila, Triple Sec, Jugo de lima o limon	\$1.626
DAIQUIRI (frutilla, maracuya, anana, durazno) Ron Blanco, Jugo de fruta, Pulpa de Fruta Hielo Picado	\$1.626
NEGRONI Vermut Rojo, Campari, Ginebra, Rodaja Naranja Hielo	\$1.626
MARTINI Ginebra, Vermut Seco, Aceituna	\$1.626
CAMPARI Campari, Jugo de Naranja, Rodaja Naranja, Hielo	\$1.626
APEROL SPRIZ Aperol, Espumante Prosecco, Rodaja Naranja, Hielo	\$1.626

piegari@piegari.com.ar

 /piegariar

**ESPUMANTES**

3/4cc.

Baron B. Rosé	\$9.900
Baron B. Brut Nature	\$9.386
Baron B. Extra Brut	\$7.545
Chandon Cuvee Reserve Blanc de Noir	\$5.577
Chandon Brut Nature Rose	\$5.048
Chandon Brut Nature	\$4.903
Chandon Brut Rosé	\$4.519
Chandon Delice	\$4.155
Chandon Extra Brut	\$4.155
Chandon Demi Sec	\$4.155
Luigi Bosca Boheme Brut Nature	\$12.384
Norton Cosecha Especial Vintage	\$6.228
Norton Cosecha Especial Extra Brut	\$4.193
Norton Cosecha Especial Brut Nature	\$4.193
Norton Cosecha Especial Brut Rose	\$4.193

CHAMPAGNES

Krug Grande Cuvée Brut	\$207.238
Dom Pérignon Vintage	\$181.386
Dom Pérignon Rose	\$283.377
Veuve Clicquot	\$52.143
Veuve Clicquot Rose	\$63.294
Moët Imperial	\$48.564

CERVEZA/BEER

Quilmes Clasica (340cc)	\$653
<i>Refrescante, debido a su filtración a bajas temperaturas.</i>	
Stella Artois (330cc)	\$778
<i>Premium belga, de destacado aroma a lúpulo y fino amargor.</i>	
Stella Artois Noir (330cc)	\$778
<i>Negra, de destacado aroma a lúpulo, fino amargor y notas dulces.</i>	
Corona Extra (355cc)	\$901
<i>Auténtica cerveza premium mexicana, color dorado, cuerpo liviano y muy refrescante.</i>	
Patagonia Amber Lager(740cc)	\$1434
<i>Sabor intenso, elaborada con lúpulo patagónico y 4 malts que le dan un deleite especial.</i>	

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Mineral <i>ECO DE LOS ANDES</i> (500CC)	\$515
Gaseosas linea <i>COCA COLA</i> (350 CC)	\$515
Limonada Tradicional (500CC)	\$639
Limonada con menta y jengibre (500CC)	\$721
Exprimido de Naranja	\$872
Jugos Naturales (Naranja-Frutilla-Mango)	\$1046
Acqua Panna Sin Gas (500CC) \$740	(750CC) \$1197
San Pellegrino Con Gas (500CC) \$740	(750CC) \$1197

piegari@piegari.com.ar

f /piegariar



CARTA DE VINOS

TERRAZAS DE LOS ANDES

3/4cc.

Cheval des Andes, Cheval blanc & terrazas de los andes _____	\$58.931
Terrazas de los Andes Tardío Petit Manseng _____	\$8.639
Terrazas Apelacion Pareja Altamira Malbec-CS _____	\$6.686
Terrazas Reserva Chardonnay _____	\$5.303
Terrazas Reserva Malbec _____	\$5.303
Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon _____	\$5.303
Altos del Plata Malbec _____	\$3.040
Altos del Plata Cabernet Sauvignon _____	\$3.040
Altos del Plata Chardonnay _____	\$3.040

BODEGAS 33 SUR

Latitud 33° Malbec _____	\$2.566
Latitud 33° Cabernet Sauvignon _____	\$2.566
Latitud 33° Chardonnay _____	\$2.566

BODEGA ESCORIHUELA

Miguel Escorihuela Gascon _____	\$16.115
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec _____	\$7.553
Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay _____	\$7.553
The President´s Blend _____	\$13.349
Escorihuela Pequeñas Producciones Malbec _____	\$10.579
Escorihuela Gascon Malbec _____	\$5.084
Escorihuela Gascon Sangiovesse _____	\$5.084
Escorihuela Gascon Cabernet Franc _____	\$5.084
Familia Gascon Roble Malbec _____	\$3.534
Familia Gascon Roble Cabernet Sauvignon _____	\$3.534

BODEGA LA RURAL

Felipe Rutini 2009 _____	\$144.907
Rutini Pinot Noir _____	\$14.988
Rutini Malbec _____	\$12.177
Rutini Cabernet Malbec _____	\$7.207
Rutini Chardonnay _____	\$8.292
Rutini Sauvignon Blanc _____	\$6.104
Dominio Rutini Malbec _____	\$8.633
Dominio Rutini Chardonnay _____	\$8.633
Dominio Rutini Cabernet Sauvignon _____	\$8.633
Trumpeter Malbec _____	\$4.384
Trumpeter Sauvignon Blanc _____	\$4.181

**BODEGA CATENA ZAPATA**

3/4cc.

Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 1999	\$505.495
Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 2015/16	\$163.944
Catena Zapata Malbec Argentina	\$111.003
Angélica Zapata Malbec Alta	\$15.023
Angélica Zapata Merlot Alta	\$15.023
Angélica Zapata Cabernet Alta	\$15.023
Angélica Zapata Cabernet Franc Alta	\$15.023
D.V. Catena Malbec Nicasia Vineyard	\$31.0596
D.V. Catena Cabernet-Cabernet	\$10.500
D.V. Catena Malbec-Malbec	\$10.087
D.V. Catena Cabernet-Malbec	\$6.362
D.V. Catena Chardonnay-Chardonnay	\$5.773
Nicasia Vineyard Blanc de Blancs	\$4.269
Nicasia Red Blend Malbec	\$4.269
Saint Felicien Malbec	\$4.776
Saint Felicien Cabernet Sauvignon	\$4.776
Saint Felicien Cabernet Franc	\$4.776
Saint Felicien Chardonnay Roble	\$4.776
Saint Felicien Cabernet-Merlot	\$4.776
Alamos Malbec	\$3.067
Alamos Chardonnay	\$3.067

BODEGA LOS NOQUES

Los Noques Finca Don Juan Malbec	\$11.253
Los Noques Reserva Pinot Noir	\$9.063
Los Noques Reserva Malbec	\$7.789
Los Noques Malbec	\$5.572
Los Noques State Pinot Noir	\$5.572
Los Noques Sauvignon Blanc	\$4.678

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO

Special Blend	\$14.446
Fin Cabernet Franc	\$6.239
Gran Reserva Blend	\$4.202
Reserva Malbec	\$3.097



3/4cc.

BODEGA NORTON

Lote Negro	\$19.756
Quorum VI	\$9.688
Altura Malbec	\$7.164
Altura Cabernet Franc	\$7.164
Gruner Vertlier	\$4.957
Norton Reserva Malbec	\$4.913
Norton Rosado de Malbec	\$4.099
Norton Malbec DOC	\$3.694
Barrel Select Cabernet Sauvignon	\$3.026
Barrel Select Malbec	\$3.026
Mil Rosas rosado de Malbec (seco)	\$2.212
Norton Cosecha Tardia	\$1.861

FINCA PERDRIEL

Finca Perdriel Centenario	\$13.905
Finca Perdriel Series Sauvignon Blanc	\$5.662
Finca Perdriel Series Cabernet Sauvignon	\$5.662

BODEGA PIATTELLI

Arlene Serie	\$18.767
Trinita Blend	\$18.767
Piattelli Grand Reserva Malbec (SALTA)	\$10.573
Piattelli Reserva Malbec (SALTA)	\$6.508
Piattelli Natural Sweet (MENDOZA)	\$5.205
Piattelli Reserve Rose (MENDOZA)	\$3.090

BODEGAS LUCA

Luca Malbec	\$9.193
Luca chardonnay	\$8.798

BODEGA ERNESTO CATENA VINEYARDS

Alma Negra Misterio I	\$13.413
Animal Malbec	\$5.216



BODEGAS LUIGI BOSCA

Los Nobles Malbec Bouchet		\$22.088
De Sangre Cabernet Sauvignon		\$8.564
De Sangre Cabernet Franc		\$8.564
De Sangre Red Blend		\$8.564
Luigi Bosca Malbec DOC		\$13.618
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon		\$7.095
Luigi Bosca Malbec	375 cc. \$3.903	\$7.095
Luigi Bosca Chardonnay		\$6.158

FINCA LA LINDA

Finca La Linda Malbec	\$4.058
Finca La Linda Cabernet Sauvignon	\$4.058

BODEGAS SOTTANO

3/4cc.

Judas Malbec	\$24.714
Maria Magdalena Chardonnay	\$5.215
Sottano Reserva Chardonnay	\$3.321
Sottano Reserva Malbec	\$3.321

COLOSSO WINES

3/4cc.

Colosso Malbec	\$13.938
Vicentin Indomable Blend de Malbec	\$4.260

piegari@piegari.com.ar

 /piegariar



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>	\$1.515
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$1.321
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$1.321
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$1.630
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$1.628
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$1.443
CREPÉ PIEGARÌ Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$2.100
TIRAMISÚ HELADO PIEGARÌ Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$2.144
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$1.618
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$1.064
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$1.064
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$2.144
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$1.380
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces</i> <i>Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$1.473
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$1.373
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo</i> <i>Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$1.365
FIORENTINA Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$1.373

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

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$1.304**LIMONATA**

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$1.304**AMARETTO**

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$1.293**MERINGATA**

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$1.437**CARAMELLATA DE FRAGOLA**

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$1.600**BISCUIT FREDDO**

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$1.304**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 \$1.374**CREPE VENECIANO**

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream. \$1.445**FRAGOLATA ALLA PANNA**

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$1.445**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 \$7.312**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 \$4.959**CAFÉ/TÉ ESPECIALES**
COFFEE & SPECIAL TEAS**CAFÉ EXPRESSO JARRITO**

Coffee \$591

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$585

CAFE DOBLE

Coffee \$714

**CAPUCCINO**

Capuccino \$765

TÉ

Tea \$585

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$765