

## SUGERENCIAS

### ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO</b> CON PARMESANO CROCANTE	\$5.300	\$8.900
<b>BERENJENAS AL HORNO</b> GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$8.700	\$12.500

### PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>RAVIOLES DE OSOBUCO</b> RELLENOS DE OSOBUCO ACOMPAÑADO CON SALSA DE CHAMPIGNONES Y CREMA	\$18.700	\$29.400
<b>CUERDA VERDE CON BOLOGNESA</b> PASTA A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESA	\$19.000	\$30.500
<b>RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCO</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO	\$24.700	\$37.000
<b>RISSOTTO CON SOLOMILLO DE LOMO TERNERA</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON ESTAFADO DE LOMO	\$39.300	\$51.000
<b>MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA</b> MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$24.000	\$34.900

## ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO</b> CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		\$26.300
<b>PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO)</b> JAMÓN CRUDO IMPORATADO		PRECIO MERCADO
<b>VARIEDAD DE BRUSCHETTAS</b> DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$14.000	\$22.000
<b>MOZZARELLA CAPRESE</b> CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$12.300	\$18.800
<b>BOQUERONES</b> AL NATURAL	\$10.300	\$14.500
<b>ANTIPASTO</b> VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES (PARA 3/4 PERSONAS)	\$19.900	\$31.500



## ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>ARANCINI</b> ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$8.400	\$12.000
<b>MOZZARELLA MILANESA</b> MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$8.700	\$12.500
<b>BERENJENAS AL HORNO</b> GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$8.700	\$12.500
<b>LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO</b> SALTEADOS CON AJO	\$22.300	\$30.900
<b>RABAS A LA ROMANA</b> AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	\$15.600	\$24.500
<b>PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA</b> CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$102.900	\$140.700
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$26.300	\$37.500
<b>LANGOSTINOS MILANO</b> REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$24.500	\$35.000
<b>CALAMARETIS FRITOS</b> REBOZADOS	\$15.700	\$22.400
<b>OSTIONES A LA PARMESANA</b> VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$16.400	\$23.300
<b>MALFATTI</b> RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$8.200	\$11.800
<b>PULPO GRILLADO</b> TENTACULO DE PULTO GRILLADO CON PAPINES		\$112.600
<b>ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS</b> LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	\$8.600	\$11.800
<b>OSTRAS FIORENTINAS</b> OSTRAS, CEBOLLA, CHAMPIGNONES, ESPINACA CREMA, QUESO PARMESANO GRATINADO	\$18.900	\$36.800



**ENSALADAS**

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>ROMANA</b> RUCULA Y PARMESANO	\$7.400	\$9.300
<b>CAESAR CON LANGOSTINOS</b> LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$10.500	\$15.800
<b>CAESAR CON POLLO</b> POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$9.300	\$12.200
<b>CAESAR</b> LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$7.200	\$9.300
<b>CAPRESE</b> TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	\$6.700	\$8.900
<b>WALDORF</b> MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	\$5.800	\$8.400
<b>RECOVA</b> TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	\$7.400	\$9.300
<b>TRADICIONAL</b> INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	\$6.900	\$9.300
<b>ESPECIALES</b> INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	\$7.900	\$14.500



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI</b> CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$16.900	\$24.900
<b>CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE</b> PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	\$38.300	\$55.000
<b>CREPE DE CENTOLLA</b> CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$77.200	\$123.900
<b>FUSSILLI SCARPARO</b> CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$16.300	\$22.200
<b>FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO</b> FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$31.800	\$41.500
<b>RAVIOLES A LA SCROFFA</b> ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$18.400	\$27.600
<b>RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA</b> RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	\$19.600	\$28.700
<b>RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN</b> RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$27.800	\$39.800
<b>SORRENTINOS A LA FRANCESA</b> CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$22.600	\$32.300
<b>CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA</b> RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$17.500	\$25.100
<b>CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA</b> ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$18.600	\$33.600
<b>GNOCCHI A LA CIROCCO</b> DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$16.900	\$24.900
<b>RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS</b> RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$19.000	\$31.900
<b>DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI</b> 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		\$28.000



PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS



	Porc. individual	Para 2 personas
<b>FETTUCCINE POMODORO Y BASILICO</b>		
FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	\$16.800	\$24.900
<b>GNOCCHI POMODORO Y BASILICO</b>		
GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEMN ACOMPAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	\$16.900	\$24.800

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



	Porc. individual	Para 2 personas
<b>SPAGHETTI VONGOLE BIANCO</b>		
OLIVA, AJO, PEPERONCCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FURNET DE PESCADO, CALDO	\$16.800	\$29.900
<b>PENNE RIGATE AMATRICIANA</b>		
CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$19.100	\$26.800
<b>LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES</b>		
LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	\$27.800	\$39.800
<b>PAPPADELLE AL PESTO</b>		
CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	\$15.700	\$25.000
<b>SPAGHETTI CACIO E PEPE</b>		
SPAGHETTIS SALTEADO CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$19.000	\$28.000
<b>PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO</b>		
PASTA DE SEMOLA SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	\$19.200	\$27.300
CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS		



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>RISOTTO CON FUNGHI</b>		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	\$26.500	\$39.700
<b>RISOTTO A LA VALENCIANA</b>		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$19.800	\$28.300
<b>RISOTTO CON MARISCOS</b>		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$41.800	\$59.800
<b>RISOTTO PRIMAVERA</b>		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$20.000	\$33.000

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



## RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES</b> ARROZ A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRON Y CEBOLLA	\$25.300	\$36.700
<b>RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO		\$36.700
<b>RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN AZAFRAN EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$28.000	\$40.000

## CARNES

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA</b> FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$28.400	\$44.100
<b>LOMO A LA CASTAÑA CON PURE DE BATATA</b> FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$30.000	\$50.400
<b>LOMO GRILLE</b> A LA PARRILLA	300g \$27.900	600g \$43.000
<b>OJO DE BIFE</b> A LA PARRILLA	400g \$20.900	
<b>BIFE DE CHORIZO</b> A LA PARRILLA	400g \$20.900	
<b>MILANESA HORACIO</b> MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$21.500	\$33.200



**PESCADOS / MARISCOS**



	Porc. individual	Para 2 personas 2 personas
<b>LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS</b> A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$22.600	\$39.400
<b>ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS</b> A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$27.000	\$42.900
<b>SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA</b> GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$37.800	\$60.900
<b>SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS</b> GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$41.000	\$60.900
<b>BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW</b> LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW		\$30.500
<b>MERLUZA NEGRA (500g)</b> MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA		\$88.200

**AVES**

	1/4 Porc.	1/2 Porc.
<b>POLLO A LA CALABRESA</b> TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$13.700	\$25.200
<b>POLLO A LA GUADALUPE</b> VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$13.700	\$25.200
<b>POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA</b> POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$14.700	\$26.300

  

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>LOMITOS DE POLLO AL VERDEO</b> CON SALSA AL VERDEO	\$14.700	\$26.300
<b>LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON</b> SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	\$14.700	\$26.300
<b>LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA</b> LOMITO DE POLLO CON POMODORE Y MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	\$14.700	\$26.300

SERVICIO DE MESA

**\$2.750**

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

www.piegari.com.ar - /piegariarg



Piegari



# PIZZA

## PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

### MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA

\$18.600

### NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$20.600

### FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$20.600

### RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$21.900

### BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$31.800

### VEGETALES ASADOS

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

\$19.500

### POLLO A LAS BRASAS

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

\$19.500

### MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$24.000

### AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$24.000

### EXTRAS

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

\$4.100

### EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATUN

\$7.700



**POSTRES/ DESSERT**Porc.  
individual

<b>QUESO Y DULCE</b> Queso fresco con dulce de batata o membrillo <i>Traditional dessert combining soft fresh argentine cheese and quince or sweet potatoes jam</i>	\$6.800
<b>HELADO FREDDO</b> <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$5.900
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b> Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$7.300
<b>PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO</b> <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$7.300
<b>EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO</b> <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$7.300
<b>TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE</b> c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$6.500
<b>CREPÉ PIEGARÌ</b> Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$9.500
<b>TIRAMISÚ HELADO PIEGARÌ</b> Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$9.600
<b>TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO</b> <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$7.300
<b>FLAN CASERO</b> <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$4.500
<b>POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR</b> <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$5.500
<b>TIRAMISÚ TRADICIONAL</b> Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$9.600
<b>ZABAGLIONE</b> Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$6.200
<b>DON PEDRO</b> <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$6.600
<b>MOUSSE CASERO</b> <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$6.100
<b>TOSCANA</b> <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$6.100
<b>FIorentina</b> Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$6.100

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

Merengue, helado, y zambayon frio

*Meringue, ice cream and cold zabaione* \_\_\_\_\_ \$6.400**LIMONATA**

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

*Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping* \_\_\_\_\_ \$6.400**AMARETTO**

Mousse de chocolate, helado y amaretis

*Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits* \_\_\_\_\_ \$6.400**MERINGATA**

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

*Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping* \_\_\_\_\_ \$6.400**CARAMELLATA DE FRAGOLA**

Frutillas flambeadas con helado y almendras

*Glaced strawberries with ice cream and almonds* \_\_\_\_\_ \$7.500**BISCUIT FREDDO**

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

*Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping* \_\_\_\_\_ \$6.100**PROFITEROLES**

Masa dulce rellena de crema de pastelera, bañada en chocolate y helado de crema amaricana

*Sweet doogh balls filled with custard cream, ice cream and chocolate sauce* \_\_\_\_\_ \$6.200**CREPE VENECIANO**

Panquque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

*Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream* \_\_\_\_\_ \$6.800**FRAGOLATA ALLA PANNA**

Frutillas con crema

*Strawberries and cream* \_\_\_\_\_ \$6.800**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* \_\_\_\_\_ \$6.200**PALLONCINO DI CIOCOLATTO**

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

*Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake* \_\_\_\_\_ \$9.500**DEGUSTACION DE POSTRES para compartir**

Torta Humeda, Cheesecake, Key Lime Pie, Tiramisu, Torta Manzana, Mousse de chocolate, Helado y Frutas

*Dessert Tasting: Chocolate Cake, cheesecake, key lime pietiramisu, Ice crem, Apple Pie, Chocolate Mousse, Fresh Fruit . to share* \_\_\_\_\_ \$34.400**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* \_\_\_\_\_ \$35.000**CAFÉ/TÉ ESPECIALES**  
COFFEE & SPECIAL TEAS**CAFÉ EXPRESSO JARRITO**

Coffee \_\_\_\_\_ \$2.700

**CAFÉ EXPRESSO**

Coffee \_\_\_\_\_ \$2.600

**CAFE DOBLE**

Coffee \_\_\_\_\_ \$3.200

**CAPUCCINO**

Capuccino \_\_\_\_\_ \$3.500

**TÉ**

Tea \_\_\_\_\_ \$2.600

**CAFE EXPRESSO ITALIANO**

Italian Express Coffee \_\_\_\_\_ \$3.500