

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	847,00	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		11.111,00

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
PANZOTTIS DE OSOBUCO AL PEPPERONI E MANDORLE CON SALSA DE PIMIENTOS AHUMADOS, ALMENDRA, Y CREMA.	3.520,00	5.143,00
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	3.360,00	5.460,00
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	3.360,00	5.460,00
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	3.396,00	4.951,00
FETTUCCINE VERDI CON BOLOGNESE FETTUCCINE A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESE	3.071,00	4.395,00
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN AZAFRAN EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	4.792,00	6.839,00
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	5.033,00	

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		3.940,00
PROSCIUTTO SAN DANIELE (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORATADO	3.550,00	5.089,00
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	2.451,00	3.860,00
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	1.839,00	3.378,00
BOQUERONES AL NATURAL	1.846,00	2.594,00
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES		4.634,00

Piegari

ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	1.511,00	2.155,00
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	1.511,00	2.155,00
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	1.566,00	2.242,00
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	3.320,00	4.610,00
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	2.787,00	4.380,00
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	16.016,00	22.885,00
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	3.918,00	5.595,00
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	3.662,00	5.241,00
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	2.806,00	4.009,00
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	2.938,00	4.186,00
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	1.468,00	2.099,00
POLENTA PARMESANA FRITA POLENTA CROCANTE CON SALSA DE TOMATE Y QUESO GRATINADO	1.513,00	2.155,00
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERENJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	1.541,00	2.099,00



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	1.028,00	1.281,00
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRULLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	2.182,00	
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	1.592,00	2.182,00
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	1.281,00	1.592,00
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	1.195,00	1.601,00
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	1.038,00	1.498,00
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	1.310,00	1.647,00
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	1.240,00	1.653,00
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	1.398,00	1.937,00



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	3.022,00	4.458,00
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	5.771,00	8.240,00
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	7.503,00	10.714,00
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	2.909,00	4.169,00
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	5.181,00	7.390,00
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	3.287,00	4.940,00
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	3.520,00	5.140,00
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	4.537,00	6.484,00
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	4.030,00	5.778,00
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	3.150,00	4.495,00
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	3.324,00	5.553,00
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	3.022,00	4.458,00

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS

	Porc. individual	Para 2 personas
FETTUCCINE POMODORO FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	3.022,00	4.458,00
GNOCCHI POMODORO GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEN ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	3.022,00	4.458,00



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	3.353,00	4.800,00
LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	4.578,00	6.553,00
PAPPARDELLE AL PESTO CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	3.022,00	4.324,00
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO PASTA DE SEMOLA SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	3.065,00	4.799,00
CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS		



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO CON FUNGHI A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	3.930,00	5.639,00
RISOTTO A LA VALENCIANA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	3.534,00	5.057,00
RISOTTO CON MARISCOS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	5.962,00	8.513,00
RISOTTO PRIMAVERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	3.453,00	4.940,00
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO		6.616,00

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	4.037,00	6.990,00
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	3.938,00	6.580,00

PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	6.866,00	10.795,00
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	7.641,00	11.035,00
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	3.791,00	

AVES

	Porc. individual	Para 2 personas
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	2.775,00	4.877,00
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	2.775,00	4.877,00
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	2.812,00	4.911,00
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	2.775,00	4.877,00
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	2.812,00	4.911,00
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORE Y MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	2.775,00	4.877,00

SERVICIO DE MESA

\$450

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

MENU PIZZA

Opción Masa Madre o Masa Integral

Pizza de Masa Estilo Italiano

MARGARITA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro y albahaca\$2310

NAPOLITANA

Rodajas de tomate, ajo, mozzarella Flor Di Latte\$2583

FUGAZETA

Cebolla y queso mozzarella italiano\$2583

RÚCULA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, rúcula y jamón crudo\$2730

BURRATA

Burrata, pomodoro con tomate cherry, rúcula y jamón crudo\$3990

VEGETALES ASADOS

Mozarella Flor Di Latte y vegetales asados (morron, cebolla, calabaza, brocoli, zucchini, berenjena y tomate cherry)\$2583

POLLO A LAS BRASAS

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, pollo a las brasas, hongos portobello salteados\$2730

MORADA

Cebolla caramelizada, queso feta de cabra y pomodoro\$3255

AHUMADO

Queso feta de cabra, salmón ahumado y alcaparras\$3255

Extras:

Verdeo, Rúcula, Huevo, Choclo, Cebolla, Jamón cocido, Morrones, Espinaca\$515

Extras especiales:

Roquefort, Mortadella con Pistacho, Provolone, Pepperoni, Atún\$945

Tel: 1157645344 | 4326-9430/9654



VINO POR COPA

Copa Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec / Chardonnay	\$1.600
Copa Barrel Select Malbec / Sauvignon Blanc	\$1.153

SUGERENCIAS

Noques Malbec x 375cc	\$1.323
Maria Magdalena Chardonnay	\$3.900
De Sangre Malbec Valle de Uco x 750cc	\$6.725

PIEGARI COCTELES

CAIPIRINHA (tradicional, frutos rojos o maracuya) Cachaza, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	\$1.216
CAIPIROSKA (tradicional, frutos rojos, maracuya) Vodka, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	\$1.216
MOJITO Ron, Azucar, Menta, Lima, Agua con Gas o Gaseosa de Lima, Hielo	\$1.216
GINTONIC Ginebra, Tonic, Rodaja Limon, Hielo	\$1.216
MARGARITA Tequila, Triple Sec, Jugo de lima o limon	\$1.216
DAIQUIRI (frutilla, maracuya, anana, durazno) Ron Blanco, Jugo de fruta, Pulpa de Fruta Hielo Picado	\$1.216
NEGRONI Vermut Rojo, Campari, Ginebra, Rodaja Naranja Hielo	\$1.216
MARTINI Ginebra, Vermut Seco, Aceituna	\$1.216
CAMPARI Campari, Jugo de Naranja, Rodaja Naranja, Hielo	\$1.216
APEROL SPRIZ Aperol, Espumante Proseco, Rodaja Naranja, Hielo	\$1.216

piegari@piegari.com.ar

 /piegariar

**ESPUMANTES**

3/4cc.

Baron B. Rosé	\$7.404
Baron B. Brut Nature	\$7.020
Baron B. Extra Brut	\$5.643
Chandon Cuvee Reserve Blanc de Noir	\$4.171
Chandon Brut Nature Rose	\$3.775
Chandon Brut Nature	\$3.667
Chandon Brut Rosé	\$3.380
Chandon Delice	\$3.108
Chandon Extra Brut	\$3.108
Chandon Demi Sec	\$3.108
Luigi Bosca Boheme Brut Nature	\$9.261
Luigi Bosca Brut	\$4.794
Norton Cosecha Especial Vintage	\$4.657
Norton Cosecha Especial Extra Brut	\$3.135
Norton Cosecha Especial Brut Nature	\$3.135
Norton Cosecha Especial Brut Rose	\$3.135
Norton Elegido Extra Brut	\$1.959

CHAMPAGNES

Krug Grande Cuvée Brut	\$154.996
Dom Pérignon Vintage	\$135.661
Dom Pérignon Rose	\$211.941
Veuve Clicquot	\$38.999
Veuve Clicquot Rose	\$47.338
Moët Imperial	\$36.322

CERVEZA/BEER

Quilmes Clasica (340cc)	\$489
<i>Refrescante, debido a su filtración a bajas temperaturas.</i>	
Stella Artois (330cc)	\$581
<i>Premium belga, de destacado aroma a lúpulo y fino amargor.</i>	
Stella Artois Noir (330cc)	\$581
<i>Negra, de destacado aroma a lúpulo, fino amargor y notas dulces.</i>	
Corona Extra (355cc)	\$674
<i>Auténtica cerveza premium mexicana, color dorado, cuerpo liviano y muy refrescante.</i>	
Patagonia Amber Lager(740cc)	\$1073
<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)	\$386
Gaseosas linea <i>COCA COLA</i> (350 CC)	\$386
Limonada Tradicional (500CC)	\$478
Limonada con menta y jengibre (500CC)	\$539
Exprimido de Naranja	\$652
Jugos Naturales (Naranja-Frutilla-Mango)	\$783
Acqua Panna Sin Gas (500CC) \$553	(750CC) \$895
San Pellegrino Con Gas (500CC) \$553	(750CC) \$895

piegari@piegari.com.ar

f /piegariar



CARTA DE VINOS

TERRAZAS DE LOS ANDES

3/4cc.

Cheval des Andes, Cheval blanc & terrazas de los andes _____	\$44.075
Terrazas Single Vineyard Cabernet Sauvignon _____	\$10.777
Terrazas Single Vineyard Malbec _____	\$10.776
Terrazas Single Tardío Petit Manseng _____	\$6.462
Terrazas Reserva Torrontés _____	\$3.966
Terrazas Reserva Chardonnay _____	\$3.966
Terrazas Reserva Malbec _____	\$3.966
Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon _____	\$3.966
Altos del Plata Malbec _____	\$2.274
Altos del Plata Cabernet Sauvignon _____	\$2.274
Altos del Plata Chardonnay _____	\$2.274

BODEGAS 33 SUR

Latitud 33° Malbec _____	\$1.919
Latitud 33° Cabernet Sauvignon _____	\$1.919
Latitud 33° Chardonnay _____	\$1.919
Latitud 33° Sauvignon Blanc _____	\$1.919

BODEGA ESCORIHUELA

Miguel Escorihuela Gascon Malbec Single Vineyard _____	\$34.061
Miguel Escorihuela Gascon _____	\$12.052
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec _____	\$5.649
Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay _____	\$5.649
The President's Blend _____	\$9.984
Escorihuela Pequeñas Producciones Malbec _____	\$7.912
Escorihuela Gascon Malbec _____	\$3.802
Escorihuela Gascon Sangiovesse _____	\$3.802
Escorihuela Gascon Cabernet Franc _____	\$3.802
Familia Gascon Roble Malbec _____	\$2.643

BODEGA LA RURAL

Felipe Rutini 2009 _____	\$108.378
Rutini Pinot Noir _____	\$10.675
Rutini Malbec _____	\$9.108
Rutini Cabernet Malbec _____	\$5.390
Rutini Chardonnay _____	\$6.201
Rutini Sauvignon Blanc _____	\$4.565
Dominio Rutini Malbec _____	\$6.456
Dominio Rutini Malbec Cabernet Franc _____	\$6.456
Dominio Rutini Chardonnay _____	\$6.456
Dominio Rutini Cabernet Sauvignon _____	\$6.456
Trumpeter Malbec _____	\$3.278
Trumpeter Cabernet Sauvignon _____	\$3.128
Trumpeter Sauvignon Blanc _____	\$3.128

**BODEGA CATENA ZAPATA**

3/4cc.

Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 1999	\$378.066
Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 2015/16	\$122.616
Catena Zapata Malbec Argentina	\$83.021
Angélica Zapata Malbec Alta	\$11.236
Angélica Zapata Merlot Alta	\$11.236
Angélica Zapata Cabernet Franc Alta	\$11.236
D.V. Catena Malbec Adrianna Vineyard	\$23.630
D.V. Catena Malbec Nicasia Vineyard	\$23.630
D.V. Catena Cabernet-Cabernet	\$7.852
D.V. Catena Malbec-Malbec	\$7.544
D.V. Catena Cabernet-Malbec	\$4.759
D.V. Catena Chardonnay-Chardonnay	\$4.317
Nicasia Vineyard Blanc de Blancs	\$3.192
Nicasia Red Blend Malbec	\$3.192
Saint Felicien Malbec Tibuto a la Casa de Tucuman	\$6.253
Saint Felicien Malbec 375 cc.	\$2.043
Saint Felicien Cabernet Sauvignon	\$3.571
Saint Felicien Chardonnay Roble	\$3.571
Saint Felicien Cabernet-Merlot	\$3.571
Alamos Malbec	\$2.294
Alamos Chardonnay	\$2.294

BODEGA LOS NOQUES

Los Noques Finca Don Juan Malbec	\$8.416
Los Noques Reserva Pinot Noir	\$6.778
Los Noques Reserva Malbec	\$5.826
Los Noques Malbec	\$4.167
Los Noques Sauvignon Blanc	\$3.498

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO

Special Blend	\$10.805
Fin Cabernet Franc	\$4.388
Gran Reserva Blend	\$3.143
Reserva Malbec	\$2.315
Reserva Chardonnay	\$2.315
Reserva Pinot Noir	\$2.315



3/4cc.

BODEGA NORTON

Gernot Langes	\$16.330
Lote Negro	\$14.775
Quorum VI	\$7.247
Altura Malbec	\$5.359
Altura Cabernet Franc	\$5.359
Gruner Vertlier	\$3.707
Norton Reserva Malbec	\$3.673
Norton Reserva Chardonnay	\$3.673
Norton Rosado de Malbec	\$3.066
Norton Malbec DOC	\$2.763
Barrel Select Cabernet Sauvignon	\$2.263
Barrel Select Malbec	\$2.263
Barrel Select Sauvignon Blanc	\$2.263
Mil Rosas rosado de Malbec (seco)	\$1.654
Norton Cosecha Tardia	\$1.391

FINCA PERDRIEL

Finca Perdriel Centenario	\$10.400
Finca Perdriel Series Sauvignon Blanc	\$4.235
Finca Perdriel Series Cabernet Sauvignon	\$4.235

BODEGA PIATTELLI

Arlene Serie	\$14.036
Trinita Blend	\$14.036
Piattelli Grand Reserva Malbec (SALTA)	\$7.908
Piattelli Reserva Malbec (SALTA)	\$4.867
Piattelli Natural Sweet (MENDOZA)	\$3.893
Piattelli Reserve Rose (MENDOZA)	\$2.331

BODEGAS LUCA

Luca Malbec	\$6.875
Luca chardonnay	\$6.580

BODEGA ERNESTO CATENA VINEYARDS

Alma Negra Misterio I	\$10.031
Animal Malbec	\$3.901



BODEGAS LUIGI BOSCA

Los Nobles Cabernet Bouchet		\$16.520
De Sangre Cabernet Sauvignon		\$6.725
De Sangre Cabernet Franc		\$6.725
De Sangre Red Blend		\$6.725
Luigi Bosca Malbec DOC		\$10.185
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon		\$5.306
Luigi Bosca Malbec	375 cc. \$2.919	\$5.306
Luigi Bosca Chardonnay		\$4.605

FINCA LA LINDA

Finca La Linda Malbec	\$3.035
Finca La Linda Cabernet Sauvignon	\$3.035
Finca La Linda Chardonnay	\$3.035

BODEGAS SOTTANO

3/4cc.

Judas Malbec	\$18.484
Maria Magdalena Chardonnay	\$3.900
Sottano Reserva Blend	\$3.187
Sottano Reserva Chardonnay	\$2.484

COLOSSO WINES

3/4cc.

Colosso Malbec	\$10.425
Indomable Blend de Malbec	\$3.187

LA COSTE DE LOS ANDES ORGANICO

3/4cc.

Andillian Malbec	\$3.657
Andillian Cabernet Franc	\$3.657
Andillian Chardonnay	\$2.577

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>	1.028
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$896
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$896
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$1.107
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$1.104
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$1.029
CREPÉ PIEGARÍ Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$1.424
TIRAMISÚ HELADO PIEGARÍ Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$1.066
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$1.097
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$721
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$713
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$1.066
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$935
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces</i> <i>Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$999
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$932
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo</i> <i>Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$926
FIORENTINA Sambayon, heldo, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$929



POSTRES/ DESSERT

Porc.
individual

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$929

LIMONATA

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$929

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$920

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$1.024

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$1.139

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$929

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 \$929

CREPE VENECIANO

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream. \$980

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$1.029

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 \$5.209

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 \$3.532

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee \$421

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$396

TE INTI ZEN

Specialty Teas \$453

CAFE DOBLE

Coffee \$485



CAPUCCINO

Capuccino \$519

TÉ

Tea \$396

INFUSIONES CHAMANA

Herbal Tea \$453

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$519