



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$3.940

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

\$7.654

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO
Patagonian Lamb Chops

\$5.036

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*

\$9.333

PARRILADA PIEGARI
(para 2 a 3 personas)
Carnes asadas, achuras, empanadas, ensaladas y papas fritas
Assorted variety meats, turnovers, salad and french fries

\$14.984

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)
New York steak

\$14.245

OJO DE BIFE (370g)
Rib eye steak

\$14.245

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

\$11.827

ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$1.839

\$3.378

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$2.451

\$3.860

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

\$3.571

\$4.401

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$1.915

\$2.716

JAMÓN CRUDO SAN DANIELE LENOVO(ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$3.550

\$5.089

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$1.142

\$1.634

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$2.320

\$3.791

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$4.634

ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$1.755

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$1.436

\$2.140

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

\$373

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$2.787

\$4.380

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$1.026

\$1.640

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$1.026

\$1.640

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$1.026

\$1.640

ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

\$2.182

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$1.592

\$2.182

CÉSAR

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

\$1.281

\$1.592

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$957

\$1.255

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$1.057

RECOVA

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

\$1.310

\$1.647

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$1.028

\$1.281

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$2.182

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$2.837

CAPRESE

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

\$1.195

\$1.601

NÓRDICA

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

\$2.624

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$1.240

\$1.653

ESPECIAL

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

\$1.398

\$1.937

PARRILLA AL CARBÓN

CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$466	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$627	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$445	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$2.175	\$3.408
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$1.229	\$1.649
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$1.057	\$1.612
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>		\$4.950

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$5.195
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$5.195

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$3.488	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$3.488	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$7.503	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$4.864	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$4.864	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$7.503	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$8.020	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$3.587	\$5.478
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$4.629	\$7.320
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$4.519	
ENTRAÑA <i>Skirt steak</i>	\$2.954	\$4.802
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$5.036	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$4.802	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$5.367	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc.
individual Tradicional
p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición	\$2.199
1/2 pollo con guarnición	\$3.665

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta \$2.600

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce \$3.100

BONDIOLA MARINADA

Marinated pork bondiola \$3.100

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums \$3.451

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak \$3.154

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ \$7.900 \$14.593

FILET DE PACU

Con Guarnicion \$5.282 \$8.303

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion \$7.641 \$11.035

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron \$4.928

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops \$5.036

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 \$11.827



PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y
albahaca

Porc.
individual

Para
compartir

\$3.022

\$4.458

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$3.520

\$5.140

SORRENTINOS A LA FRANCESA

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

\$4.030

\$5.778

RAVIOLES A LA SCROFFA

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

\$3.287

\$4.940

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

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



\$3.065

\$4.799

PASTA ARTESANAL APTO CELIACOS



HAND MADE
PASTA
SUITABLE CELIACS



FETTUCCINI POMODORO

Fetuccini artesanales sin T.A.C.C.
acompañado de salsa pomodoro apto celíacos

Porc.
individual

Para
compartir

\$3.022

\$4.458

ÑOQUIS DE PAPA

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

\$3.022

\$4.458

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



RISSOTTOS

RISSOTTO PRIMAVERA

base de arroz azafranado y
verduras seleccionafas

Rice with saffron and selected vegetables

\$3.453

\$4.940

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y
hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$3.938

\$5.639

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA
*OTHER
SPECIALITIES*

MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>	\$3.360	\$5.460
MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA		
<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>	\$3.360	\$5.460
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded chicken breast with side order</i>	\$2.520	\$4.410

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$1.009	\$1.641
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$788	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$1.114	\$1.436
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$1.082	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$1.114	\$1.930
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$971	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$789	\$1.024
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$789	\$1.024
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$789	\$1.024
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$1.114	\$2.084

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$450

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

/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 PIEGARÌ 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 PIEGARÌ 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