



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$3403

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

\$6610

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO
Patagonian Lamb Chops

\$4350

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*

\$8063

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

\$12943

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)
New York steak

\$12306

OJO DE BIFE (370g)
Rib eye steak

\$12306

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

\$10217

ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$1589

\$2918

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$2178

\$3338

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

\$3085

\$3801

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$1654

\$2347

JAMÓN CRUDO SAN DANIELE LENOVO(ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$3067

\$4396

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$987

\$1411

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$2003

\$3274

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$4003

ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried
tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$1515

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$1241

\$1849

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

\$322

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$2408

\$3783

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$886

\$1417

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$886

\$1417

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpking fritters - Gluten Free



\$886

\$1417



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

\$1885

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$1375

\$1885

CÉSAR

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

\$1107

\$1375

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$827

\$1084

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$913

RECOVA

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

\$1132

\$1423

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$ 888

\$1107

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$1885

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$1885

CAPRESE

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

\$1032

\$ 1383

NÓRDICA

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

\$1743

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$1071

\$1428

ESPECIAL

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

\$1208

\$1673

PARRILLA AL CARBÓN

CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$403	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$537	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$385	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$1878	\$2944
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$1061	\$1424
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$913	\$1392
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>		\$4254

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$4488
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$4488

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$3013	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$3013	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$6482	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$4201	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$4201	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$6482	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$6928	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$3098	\$4732
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$3999	\$6323
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$3904	
ENTRAÑA <i>Skirt steak</i>	\$2551	\$4148
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$4350	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$4148	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$4636	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición _____ \$1899
1/2 pollo con guarnición _____ \$3166

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta _____ \$2246

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce _____ \$2677

BONDIOLA MARINADA

Marinated pork bondiola _____ \$2677

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums _____ \$2981

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak _____ \$2725

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ _____ \$6204 \$11459

FILET DE PACU

Con Guarnicion _____ \$4562 \$7172

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion _____ \$4592 \$7172

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron _____ \$3274

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops _____ \$4350

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 _____ \$10217

PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca

Porc. individual	Para compartir
\$2610	\$3851

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$3040	\$4443
--------	--------

SORRENTINOS A LA FRANCESA

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

\$3481	\$4991
--------	--------

RAVIOLES A LA SCROFFA

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

\$2839	\$4268
--------	--------

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

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



\$2648	\$4145
--------	--------

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
\$2610	\$3851

ÑOQUIS DE PAPA

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

\$2610	\$3851
--------	--------

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

\$2983	\$4268
--------	--------

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$3401	\$4870
--------	--------

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA
*OTHER
SPECIALITIES*

MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>	\$2288	\$3995
MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA		
<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>	\$2563	\$4478
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded chicken breast with side order</i>	\$1296	\$2227

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$871	\$1418
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$680	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$962	\$1241
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$934	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$962	\$1667
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$839	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$681	\$862
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$681	\$862
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$681	\$862
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$962	\$1800

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$422

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



VINO POR COPA

Copa Sottano Malbec	\$1.379
Copa Barrel Select Malbec / Sauvignon Blanc	\$1.046

SUGERENCIAS

Noques Malbec x 375cc	\$1.500
De Sangre Malbec Valle de Uco x 750cc	\$6.100

PIEGARI COCTELES

CAIPIRINHA (tradicional, frutos rojos o maracuya) Cachaza, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	\$1.103
CAIPIROSKA (tradicional, frutos rojos, maracuya) Vodka, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	\$1.103
MOJITO Ron, Azucar, Menta, Lima, Agua con Gas o Gaseosa de Lima, Hielo	\$1.103
GINTONIC Ginebra, Tónica, Rodaja Limón, Hielo	\$1.103
MARGARITA Tequila, Triple Sec, Jugo de lima o limón	\$1.103
DAIQUIRI (frutilla, maracuya, anana, durazno) Ron Blanco, Jugo de fruta, Pulpa de Fruta Hielo Picado	\$1.103
NEGRONI Vermut Rojo, Campari, Ginebra, Rodaja Naranja Hielo	\$1.103
MARTINI Ginebra, Vermut Seco, Aceituna	\$1.103
CAMPARI Campari, Jugo de Naranja, Rodaja Naranja, Hielo	\$1.103
APEROL SPRIZ Aperol, Espumante Prosecco, Rodaja Naranja, Hielo	\$1.103

piegari@piegari.com.ar

 /piegariar

**ESPUMANTES**

3/4cc.

Baron B. Rosé		\$6.715
Baron B. Brut Nature		\$6.368
Baron B. Extra Brut		\$5.118
Chandon Cuvee Reserve Blanc de Noir		\$3.783
Chandon Brut Nature Rose		\$3.424
Chandon Brut Nature		\$3.326
Chandon Brut Rosé		\$3.066
Chandon Delice		\$2.819
Chandon Extra Brut	187 cc. \$816 375 cc. \$1.477	\$2.819
Chandon Demi Sec		\$2.819
Luigi Bosca Boheme Brut Nature		\$8.400
Luigi Bosca Brut		\$4.349
Norton Cosecha Especial Vintage		\$4.224
Norton Cosecha Especial Extra Brut		\$2.844
Norton Cosecha Especial Brut Nature		\$2.844
Norton Cosecha Especial Brut Rose		\$2.844
Norton Elegido Extra Brut		\$1.777

CHAMPAGNES

Krug Grande Cuvée Brut	\$140.586
Dom Pérignon Vintage	\$123.049
Dom Pérignon Rose	\$192.237
Veuve Clicquot	\$35.373
Veuve Clicquot Rose	\$42.937
Moët Imperial	\$32.945

CERVEZA/BEER

Quilmes Clasica (340cc)	\$444
<i>Refrescante, debido a su filtración a bajas temperaturas.</i>	
Stella Artois (330cc)	\$527
<i>Premium belga, de destacado aroma a lúpulo y fino amargor.</i>	
Stella Artois Noir (330cc)	\$527
<i>Negra, de destacado aroma a lúpulo, fino amargor y notas dulces.</i>	
Corona Extra (355cc)	\$611
<i>Auténtica cerveza premium mexicana, color dorado, cuerpo liviano y muy refrescante.</i>	
Patagonia Amber Lager(740cc)	\$973
<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)	\$350
Gaseosas linea <i>COCA COLA</i> (350 CC)	\$350
Limonada Tradicional (500CC)	\$433
Limonada con menta y jengibre (500CC)	\$489
Exprimido de Naranja	\$591
Jugos Naturales (Naranja-Frutilla-Mango)	\$710
Acqua Panna Sin Gas (500CC) \$502	(750CC) \$811
San Pellegrino Con Gas (500CC) \$502	(750CC) \$811

piegari@piegari.com.ar

/piegariar



CARTA DE VINOS

TERRAZAS DE LOS ANDES

3/4cc.

Cheval des Andes, Cheval blanc & terrazas de los andes	\$39.977
Terrazas Single Vineyard Cabernet Sauvignon	\$9.775
Terrazas Single Vineyard Malbec	\$9.774
Terrazas Single Tardío Petit Manseng	\$5.861
Terrazas Reserva Torrontés	\$3.597
Terrazas Reserva Chardonnay	\$3.597
Terrazas Reserva Malbec	375 cc. \$1.839 \$3.597
Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon	\$3.597
Altos del Plata Malbec	\$2.063
Altos del Plata Cabernet Sauvignon	\$2.063
Altos del Plata Chardonnay	\$2.063

BODEGAS 33 SUR

Latitud 33° Malbec	\$1.741
Latitud 33° Cabernet Sauvignon	\$1.741
Latitud 33° Chardonnay	\$1.741
Latitud 33° Sauvignon Blanc	\$1.741

BODEGA ESCORIHUELA

Miguel Escorihuela Gascon Malbec Single Vineyard	\$30.894
Miguel Escorihuela Gascon	\$10.931
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec	\$5.124
Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay	\$5.124
The President's Blend	\$9.056
Escorihuela Pequeñas Producciones Malbec	\$7.176
Escorihuela Gascon Malbec	375 cc. \$2.011 \$3.449
Escorihuela Gascon Sangiovesse	\$3.449
Escorihuela Gascon Cabernet Franc	\$3.449
Familia Gascon Roble Malbec	375 cc. \$1.415 \$2.397

BODEGA LA RURAL

Felipe Rutini 2009	\$98.302
Rutini Pinot Noir	\$9.683
Rutini Malbec	\$8.261
Rutini Cabernet Malbec	375 cc. \$2.572 \$4.889
Rutini Chardonnay	\$5.625
Rutini Sauvignon Blanc	\$4.141
Dominio Rutini Malbec	\$5.856
Dominio Rutini Malbec Cabernet Franc	\$5.856
Dominio Rutini Chardonnay	\$5.856
Dominio Rutini Cabernet Sauvignon	\$5.856
Trumpeter Malbec	\$2.973
Trumpeter Cabernet Sauvignon	\$2.837
Trumpeter Sauvignon Blanc	\$2.837

**BODEGA CATENA ZAPATA**

3/4cc.

Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 1999	\$342.917
Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 2015/16	\$111.216
Catena Zapata Malbec Argentina	\$75.302
Angélica Zapata Malbec Alta	\$10.191
Angélica Zapata Merlot Alta	\$10.191
Angélica Zapata Cabernet Franc Alta	\$10.191
D.V. Catena Malbec Adrianna Vineyard	\$21.433
D.V. Catena Malbec Nicasia Vineyard	\$21.433
D.V. Catena Cabernet-Cabernet	\$7.122
D.V. Catena Malbec-Malbec	\$6.843
D.V. Catena Cabernet-Malbec	\$4.316
D.V. Catena Chardonnay-Chardonnay	\$3.915
Nicasia Vineyard Blanc de Blancs	\$2.895
Nicasia Red Blend Malbec 500 cc.	\$1.823
Saint Felicien Malbec Tibuto a la Casa de Tucuman	\$5.671
Saint Felicien Malbec 375 cc.	\$1.853
Saint Felicien Cabernet Sauvignon	\$3.239
Saint Felicien Chardonnay Roble	\$3.239
Saint Felicien Cabernet-Merlot	\$3.239
Alamos Malbec	\$2.081
Alamos Chardonnay	\$2.081

BODEGA LOS NOQUES

Los Noques Finca Don Juan Malbec	\$7.633
Los Noques Reserva Pinot Noir	\$6.148
Los Noques Reserva Malbec	\$5.284
Los Noques Malbec	\$3.779
Los Noques Sauvignon Blanc	\$3.172

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO

Special Blend	\$9.800
Fin Cabernet Franc	\$3.980
Gran Reserva Blend	\$2.850
Reserva Malbec	\$2.100
Reserva Chardonnay	\$2.100
Reserva Pinot Noir	\$2.100



3/4cc.

BODEGA NORTON

Gernot Langes	\$17.071
Lote Negro	\$13.401
Quorum VI	\$6.573
Altura Malbec	\$4.861
Altura Cabernet Franc	\$4.861
Gruner Vertlier	\$3.362
Norton Reserva Malbec	\$3.362
Norton Reserva Chardonnay	\$3.362
Norton Rosado de Malbec	\$2.781
Norton Malbec DOC	\$2.506
Barrel Select Cabernet Sauvignon	\$2.052
Barrel Select Malbec	375 cc. \$1.303 \$2.052
Barrel Select Sauvignon Blanc	\$2.052
Mil Rosas rosado de Malbec (seco)	\$1.500
Norton Cosecha Tardia	\$1.262

FINCA PERDRIEL

Finca Perdriel Centenario	\$9.433
Finca Perdriel Series Sauvignon Blanc	\$3.841
Finca Perdriel Series Cabernet Sauvignon	\$3.841

BODEGA PIATTELLI

Arlene Serie	\$12.731
Trinita Blend	\$12.731
Piattelli Grand Reserva Malbec (SALTA)	\$7.172
Piattelli Reserva Malbec (SALTA)	\$4.414
Piattelli Natural Sweet (MENDOZA)	\$3.531
Piattelli Reserve Rose (MENDOZA)	\$2.096

BODEGAS LUCA

Luca Malbec	\$6.236
Luca chardonnay	\$5.969

BODEGA ERNESTO CATENA VINEYARDS

Alma Negra Misterio I	\$9.098
Animal Malbec	\$3.538



BODEGAS LUIGI BOSCA

Los Nobles Cabernet Bouchet		\$14.984
De Sangre Cabernet Sauvignon		\$6.100
De Sangre Cabernet Franc		\$6.100
De Sangre Red Blend		\$6.100
Luigi Bosca Malbec DOC		\$9.238
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon		\$4.812
Luigi Bosca Malbec	375 cc. \$2.648	\$4.812
Luigi Bosca Chardonnay		\$4.177

FINCA LA LINDA

Finca La Linda Malbec	\$2.752
Finca La Linda Cabernet Sauvignon	\$2.752
Finca La Linda Chardonnay	\$2.752

BODEGAS SOTTANO

3/4cc.

Judas Malbec	\$16.766
Maria Magdalena Chardonnay	\$6.200
Sottano Reserva Blend	\$2.890
Sottano Reserva Chardonnay	\$2.253

COLOSSO WINES

3/4cc.

Colosso Malbec	\$9.456
Indomable Blend de Malbec	\$2.890

LA COSTE DE LOS ANDES ORGANICO

3/4cc.

Andillian Malbec	\$3.317
Andillian Cabernet Franc	\$3.317
Andillian Chardonnay	\$2.337

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>	\$888
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$773
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$773
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$956
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$953
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$847
CREPÉ PIEGARÌ Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$1161
TIRAMISÚ HELADO PIEGARÌ Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$921
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$948
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$623
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$616
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$921
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$808
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces</i> <i>Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$863
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$806
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo</i> <i>Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$800
FIorentina Sambayon, heldo, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$803



POSTRES/ DESSERT

Porc.
individual

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$803

LIMONATA

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$803

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$794

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$885

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$984

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$803

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 \$803

CREPE VENECIANO

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream. \$847

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$889

DEGUSTACION DE POSTRES

Torta Humeda, Cheesecake, Tiramisu, Torta Manzana, Helado y Frutas

Dessert Tasting: Chocolate Cake, cheesecake, tiramisu, Ice crem, Apple Pie, Fresh Fruit. to share \$3051

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 \$3051

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee \$363

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$339

TE INTI ZEN

Specialty Teas \$390

CAFE DOBLE

Coffee \$419



CAPUCCINO

Capuccino \$448

TÉ

Tea \$339

INFUSIONES CHAMANA

Herbal Tea \$390

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$448