



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$4.137

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

\$8.037

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO
Patagonian Lamb Chops

\$5.288

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*

\$9.800

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

\$15.733

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)
New York steak

\$14.957

OJO DE BIFE (370g)
Rib eye steak

\$14.957

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

\$12.418

ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$1.931

\$3.547

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$2.574

\$4.053

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

\$3.750

\$4.601

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$2.011

\$2.852

JAMÓN CRUDO SAN DANIELE LENOVO(ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$3.728

\$5.343

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$1.199

\$1.716

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$2.436

\$3.981

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$4.866

ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried
tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$1.843

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$1.508

\$2.247

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

\$392

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$2.926

\$4.599

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$1.077

\$1.722

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$1.077

\$1.722

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$1.077

\$1.722



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

\$2.291

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$1.672

\$2.291

CÉSAR

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

\$1.345

\$1.672

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$1.110

\$1.318

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$1.110

RECOVA

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

\$1.376

\$1.729

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$1.079

\$1.345

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$2.291

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$2.979

CAPRESE

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

\$1.255

\$1.681

NÓRDICA

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

\$2.756

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$1.302

\$1.736

ESPECIAL

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

\$1.468

\$2.034

PARRILLA AL CARBÓN

CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$489	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$659	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$467	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$2.284	\$3.578
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$1.290	\$1.731
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$1.110	\$1.693
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>		\$5.198

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$5.455
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$5.455

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$3.662	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$3.662	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$7.878	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$5.107	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$5.107	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$7.878	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$8.421	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$3.766	\$5.752
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$4.860	\$7.686
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$4.745	
ENTRAÑA <i>Skirt steak</i>	\$3.102	\$5.042
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$5.288	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$5.042	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$5.635	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición _____ \$2.309
1/2 pollo con guarnición _____ \$3.848

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta _____ \$2.730

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce _____ \$3.255

BONDIOLA MARINADA

Marinated pork bondiola _____ \$3.255

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums _____ \$3.624

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak _____ \$3.312

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ _____ \$8.295 \$15.323

FILET DE PACU

Con Guarnicion _____ \$5.546 \$8.718

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion _____ \$7.210 \$11.335

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron _____ \$5.175

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops _____ \$5.288

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 _____ \$12.418

PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca

Porc. individual	Para compartir
\$3.173	\$4.681

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$3.696	\$5.397
---------	---------

SORRENTINOS A LA FRANCESA

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

\$4.232	\$6.067
---------	---------

RAVIOLES A LA SCROFFA

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

\$3.451	\$5.187
---------	---------

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

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



\$3.218	\$5.039
---------	---------

PASTA ARTESANAL APTO CELIACOS



HAND MADE
PASTA
SUITABLE CELIACS



FETTUCCINI POMODORO

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

Porc. individual	Para compartir
\$3.173	\$4.681

ÑOQUIS DE PAPA

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

\$3.173	\$4.681
---------	---------

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

\$3.626	\$5.187
---------	---------

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$4.127	\$5.921
---------	---------

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA
*OTHER
SPECIALITIES*

MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>	\$3.528	\$5.733
MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA		
<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>	\$3.528	\$5.733
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded chicken breast with side order</i>	\$2.646	\$4.631

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$1.059	\$1.723
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$827	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$1.170	\$1.508
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$1.136	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$1.170	\$2.027
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$1.020	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$828	\$1.048
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$828	\$1.048
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$828	\$1.048
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$1.170	\$2.188

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$470

*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\$2.426

NAPOLITANA

Rodajas de tomate, ajo, mozzarella Flor Di Latte\$2.712

FUGAZETA

Cebolla y queso mozzarella italiano\$2.712

RÚCULA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, rúcula y jamón crudo\$2.867

BURRATA

Burrata, pomodoro con tomate cherry, rúcula y jamón crudo\$4.190

VEGETALES ASADOS

Mozarella Flor Di Latte y vegetales asados (morron, cebolla, calabaza, brocoli, zucchini, berenjena y tomate cherry)\$2.712

POLLO A LAS BRASAS

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, pollo a las brasas, hongos portobello salteados\$2.867

MORADA

Cebolla caramelizada, queso feta de cabra y pomodoro\$3.418

AHUMADO

Queso feta de cabra, salmón ahumado y alcaparras\$3.418

Extras:

Verdeo, Rúcula, Huevo, Choclo, Cebolla, Jamón cocido, Morrones, Espinaca\$541

Extras especiales:

Roquefort, Mortadella con Pistacho, Provolone, Pepperoni, Atún\$992

Tel: 1157645344 | 4326-9430/9654



VINO POR COPA

Copa Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec / Chardonnay	\$1.680
Copa Escorihuela Gascon Sauvignon Blanc	\$1.600

SUGERENCIAS

Noques Malbec x 375cc	\$1.389
Maria Magdalena Chardonnay	\$4.095
De Sangre Malbec Valle de Uco x 750cc	\$6.725

PIEGARI COCTELES

CAIPIRINHA (tradicional, frutos rojos o maracuya) Cachaza, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	\$1.277
--	---------

CAIPIROSKA (tradicional, frutos rojos, maracuya) Vodka, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	\$1.277
---	---------

MOJITO Ron, Azucar, Menta, Lima, Agua con Gas o Gaseosa de Lima, Hielo	\$1.277
--	---------

GINTONIC Ginebra, Tonic, Rodaja Limon, Hielo	\$1.277
---	---------

MARGARITA Tequila, Triple Sec, Jugo de lima o limon	\$1.277
--	---------

DAIQUIRI (frutilla, maracuya, anana, durazno) Ron Blanco, Jugo de fruta, Pulpa de Fruta Hielo Picado	\$1.277
--	---------

NEGRONI Vermut Rojo, Campari, Ginebra, Rodaja Naranja Hielo	\$1.277
---	---------

MARTINI Ginebra, Vermut Seco, Aceituna	\$1.277
---	---------

CAMPARI Campari, Jugo de Naranja, Rodaja Naranja, Hielo	\$1.277
--	---------

APEROL SPRIZ Aperol, Espumante Prosecco, Rodaja Naranja, Hielo	\$1.277
---	---------

piegari@piegari.com.ar

 /piegariar

**ESPUMANTES**

3/4cc.

Baron B. Rosé	\$7.774
Baron B. Brut Nature	\$7.371
Baron B. Extra Brut	\$5.925
Chandon Cuvee Reserve Blanc de Noir	\$4.380
Chandon Brut Nature Rose	\$3.954
Chandon Brut Nature	\$3.850
Chandon Brut Rosé	\$3.549
Chandon Delice	\$3.263
Chandon Extra Brut	\$3.263
Chandon Demi Sec	\$3.263
Luigi Bosca Boheme Brut Nature	\$9.724
Luigi Bosca Brut	\$5.034
Norton Cosecha Especial Vintage	\$4.890
Norton Cosecha Especial Extra Brut	\$3.292
Norton Cosecha Especial Brut Nature	\$3.292
Norton Cosecha Especial Brut Rose	\$3.292
Norton Elegido Extra Brut	\$2.057

CHAMPAGNES

Krug Grande Cuvée Brut	\$162.746
Dom Pérignon Vintage	\$142.444
Dom Pérignon Rose	\$222.538
Veuve Clicquot	\$40.949
Veuve Clicquot Rose	\$49.705
Moët Imperial	\$38.138

CERVEZA/BEER

Quilmes Clasica (340cc)	\$513
<i>Refrescante, debido a su filtración a bajas temperaturas.</i>	
Stella Artois (330cc)	\$610
<i>Premium belga, de destacado aroma a lúpulo y fino amargor.</i>	
Stella Artois Noir (330cc)	\$610
<i>Negra, de destacado aroma a lúpulo, fino amargor y notas dulces.</i>	
Corona Extra (355cc)	\$708
<i>Auténtica cerveza premium mexicana, color dorado, cuerpo liviano y muy refrescante.</i>	
Patagonia Amber Lager(740cc)	\$1127
<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)	\$405
Gaseosas linea <i>COCA COLA</i> (350 CC)	\$405
Limonada Tradicional (500CC)	\$502
Limonada con menta y jengibre (500CC)	\$566
Exprimido de Naranja	\$685
Jugos Naturales (Naranja-Frutilla-Mango)	\$822
Acqua Panna Sin Gas (500CC) \$581	(750CC) \$940
San Pellegrino Con Gas (500CC) \$581	(750CC) \$940

piegari@piegari.com.ar

f /piegariar



CARTA DE VINOS

TERRAZAS DE LOS ANDES

3/4cc.

Cheval des Andes, Cheval blanc & terrazas de los andes	\$46.279
Terrazas de los Andes Grand Malbec	\$11.316
Terrazas de los Andes Tardío Petit Manseng	\$6.785
Terrazas Apelacion Pareja Altamira Malbec-CS	\$5.250
Terrazas Reserva Torrontés	\$4.164
Terrazas Reserva Chardonnay	\$4.164
Terrazas Reserva Malbec	\$4.164
Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon	\$4.164
Altos del Plata Malbec	\$2.388
Altos del Plata Cabernet Sauvignon	\$2.388
Altos del Plata Chardonnay	\$2.388

BODEGAS 33 SUR

Latitud 33° Malbec	\$2.015
Latitud 33° Cabernet Sauvignon	\$2.015
Latitud 33° Chardonnay	\$2.015

BODEGA ESCORIHUELA

Miguel Escorihuela Gascon Malbec Single Vineyard	\$35.764
Miguel Escorihuela Gascon	\$12.655
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec	\$5.931
Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay	\$5.931
The President's Blend	\$10.483
Escorihuela Pequeñas Producciones Malbec	\$8.308
Escorihuela Gascon Malbec	\$3.992
Escorihuela Gascon Sangiovesse	\$3.992
Escorihuela Gascon Cabernet Franc	\$3.992
Familia Gascon Roble Malbec	\$2.775

BODEGA LA RURAL

Felipe Rutini 2009	\$113.797
Rutini Pinot Noir	\$11.209
Rutini Malbec	\$9.563
Rutini Cabernet Malbec	\$5.660
Rutini Chardonnay	\$6.511
Rutini Sauvignon Blanc	\$4.793
Dominio Rutini Malbec	\$7.117
Dominio Rutini Malbec Cabernet Franc	\$6.779
Dominio Rutini Chardonnay	\$6.779
Dominio Rutini Cabernet Sauvignon	\$6.779
Trumpeter Malbec	\$3.442
Trumpeter Cabernet Sauvignon	\$3.284
Trumpeter Sauvignon Blanc	\$3.284

**BODEGA CATENA ZAPATA**

3/4cc.

Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 1999	\$396.969
Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 2015/16	\$128.747
Catena Zapata Malbec Argentina	\$87.171
Angélica Zapata Malbec Alta	\$11.798
Angélica Zapata Merlot Alta	\$11.798
Angélica Zapata Cabernet Franc Alta	\$11.798
D.V. Catena Malbec Nicasia Vineyard	\$24.812
D.V. Catena Cabernet-Cabernet	\$8.245
D.V. Catena Malbec-Malbec	\$7.921
D.V. Catena Cabernet-Malbec	\$4.997
D.V. Catena Chardonnay-Chardonnay	\$4.533
Nicasia Vineyard Blanc de Blancs	\$3.352
Nicasia Red Blend Malbec	\$3.352
Saint Felicien Malbec Tibuto a la Casa de Tucuman	\$6.566
Saint Felicien Malbec	\$3.750
Saint Felicien Cabernet Sauvignon	\$3.750
Saint Felicien Cabernet Franc	\$3.750
Saint Felicien Chardonnay Roble	\$3.750
Saint Felicien Cabernet-Merlot	\$3.750
Alamos Malbec	\$2.409
Alamos Chardonnay	\$2.409

BODEGA LOS NOQUES

Los Noques Finca Don Juan Malbec	\$8.837
Los Noques Reserva Pinot Noir	\$7.117
Los Noques Reserva Malbec	\$6.117
Los Noques Malbec	\$4.375
Los Noques State Pinot Noir	\$4.375
Los Noques Sauvignon Blanc	\$3.673

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO

Special Blend	\$11.345
Fin Cabernet Franc	\$4.900
Gran Reserva Blend	\$3.300
Reserva Malbec	\$2.413
Reserva Chardonnay	\$2.413
Reserva Pinot Noir	\$2.413



3/4cc.

BODEGA NORTON

Gernot Langes	\$17.147
Lote Negro	\$14.775
Quorum VI	\$7.609
Altura Malbec	\$5.627
Altura Cabernet Franc	\$5.627
Gruner Vertlier	\$3.892
Norton Reserva Malbec	\$3.857
Norton Reserva Chardonnay	\$3.857
Norton Rosado de Malbec	\$3.219
Norton Malbec DOC	\$2.901
Barrel Select Cabernet Sauvignon	\$2.376
Barrel Select Malbec	\$2.376
Barrel Select Sauvignon Blanc	\$2.376
Mil Rosas rosado de Malbec (seco)	\$1.737
Norton Cosecha Tardia	\$1.461

FINCA PERDRIEL

Finca Perdriel Centenario	\$10.920
Finca Perdriel Series Sauvignon Blanc	\$4.447
Finca Perdriel Series Cabernet Sauvignon	\$4.447

BODEGA PIATTELLI

Arlene Serie	\$14.738
Trinita Blend	\$14.738
Piattelli Grand Reserva Malbec (SALTA)	\$8.303
Piattelli Reserva Malbec (SALTA)	\$5.110
Piattelli Natural Sweet (MENDOZA)	\$4.088
Piattelli Reserve Rose (MENDOZA)	\$2.427

BODEGAS LUCA

Luca Malbec	\$7.219
Luca chardonnay	\$6.909

BODEGA ERNESTO CATENA VINEYARDS

Alma Negra Misterio I	\$10.533
Animal Malbec	\$4.096



BODEGAS LUIGI BOSCA

Los Nobles Cabernet Bouchet		\$17.346
De Sangre Cabernet Sauvignon		\$6.725
De Sangre Cabernet Franc		\$6.725
De Sangre Red Blend		\$6.725
Luigi Bosca Malbec DOC		\$10.694
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon		\$5.571
Luigi Bosca Malbec	375 cc. \$3.065	\$5.571
Luigi Bosca Chardonnay		\$4.835

FINCA LA LINDA

Finca La Linda Malbec	\$3.187
Finca La Linda Cabernet Sauvignon	\$3.187
Finca La Linda Chardonnay	\$3.187

BODEGAS SOTTANO

3/4cc.

Judas Malbec	\$19.408
Maria Magdalena Chardonnay	\$4.095
Sottano Reserva Blend	\$3.346
Sottano Reserva Chardonnay	\$2.608

COLOSSO WINES

3/4cc.

Colosso Malbec	\$10.946
Indomable Blend de Malbec	\$3.346

LA COSTE DE LOS ANDES ORGANICO

3/4cc.

Andillian Malbec	\$3.840
Andillian Cabernet Franc	\$3.840
Andillian Chardonnay	\$2.706

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>	1.078
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$941
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$941
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$1.152
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$1.159
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$1.081
CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$1.495
TIRAMISÚ HELADO PIEGARI Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$1.119
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$1.152
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$757
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$749
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$1.119
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$982
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces</i> <i>Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$1.042
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$979
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo</i> <i>Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$972
FIORENTINA Sambayon, heldo, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$972



POSTRES/ DESSERT

Porc.
individual

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$972

LIMONATA

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$972

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$966

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$1.075

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$1.196

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$972

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 \$972

CREPE VENECIANO

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream. \$1.029

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$1.080

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 \$5.550

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 \$3.709

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee \$442

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$416

TE INTI ZEN

Specialty Teas \$476

CAFE DOBLE

Coffee \$509



CAPUCCINO

Capuccino \$545

TÉ

Tea \$416

INFUSIONES CHAMANA

Herbal Tea \$476

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$545