

ENTRADAS CALIENTES

	Porción individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	\$10.000	\$17.000
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENO DE MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$16.000	\$22.000
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$16.000	\$23.000
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$16.000	\$23.000
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	\$39.000	\$53.000
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADOS Y FRITOS	\$27.000	\$42.000
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$122.000	\$224.000
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$46.000	\$65.000
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$42.000	\$61.000
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	\$27.000	\$39.000
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$29.000	\$41.000
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$15.000	\$22.000
PULPO GRILLADO TENTÁCULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMÓN		\$187.000
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LÁMINAS DE BERENJENA RELLENAS DE RICOTTA CON SALSA POMODORO GRATINADAS CON QUESO PARMESANO	\$16.000	\$22.000

ENTRADAS FRÍAS

	Porción individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINA DE JAMÓN CRUDO		\$50.000
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORTADO	\$45.000	\$85.000
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$32.000	\$45.000
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$24.000	\$36.000
BOQUERONES AL NATURAL	\$27.000	\$38.000
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES	\$38.000	\$60.000
(PARA 3/4 PERSONAS)		

ENSALADAS

ROMANA RÚCULA Y PARMESANO	\$15.000	\$18.000
CEASAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$20.000	\$30.000
CEASAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$18.000	\$23.000
CEASAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$14.000	\$18.000
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA	\$17.000	\$22.000
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA Y QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO	\$17.000	\$22.000
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCIÓN: LECHUGA, RÚCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORIA, CEBOLLA, CHAUCHA, PAPA, PEPINO, HUEVO	\$14.000	\$18.000
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATÚN O POLLO Y QUESO DE CABRA	\$16.000	\$28.000

PASTAS ARTESANALES

	Porción individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$33.000	\$48.000
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$30.000	\$45.000
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$55.000	\$72.000
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$37.000	\$52.000
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA	\$39.000	\$55.000
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$34.000	\$49.000
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$52.000	\$69.000
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$44.000	\$61.000
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$32.000	\$46.000
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$34.000	\$61.000
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$120.000	\$215.000
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RAVIOLES DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$37.000	\$58.000
DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI SU ELECCIÓN DE 3 CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMÓN - FETTUCCINES BOLOGNESE		\$58.000
PAPARDELLE AL FUNGHI PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y PORCINI	\$39.000	\$60.000

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS

	Porción individual	Para 2 personas
FETTUCINE POMODORO Y BASILICO FETTUCCINES ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$33.000	\$48.000
GNOCCHI POMODORO Y BASILICO GNOCCHI DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$34.000	\$49.000

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



PASTAS SECAS



SPAGHETTI VONGOLE BIANCO OLIVA, AJO, PEPERONCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FUMET DE PESCADO Y CALDO	\$32.000	\$55.000
PENNE RIGATE AMATRICIANA CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$35.000	\$48.000
LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE	\$45.000	\$69.000
PAPPARDELLE AL PESTO CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	\$35.000	\$50.000
SPAGHETTI CACIO E PEPE SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$35.000	\$51.000
PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO  PASTA DE SÉMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUEZ Y BRÓCOLI	\$37.000	\$52.000
CAPELLINI AL TUCCO CASERO PASTA ITALIANA ACOMPAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	\$37.000	\$53.000
PASTA SECA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	\$64.000	\$99.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



RISOTTO

	Porción individual	Para 2 personas
RISOTTO AL PORCINI RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA	\$54.000	\$78.000
RISOTTO A LA VALENCIANA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$36.000	\$52.000
RISOTTO CON MARISCOS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$72.000	\$103.000
RISOTTO PRIMAVERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$38.000	\$63.000
RISOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$45.000	\$67.000
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRÓN Y CEBOLLA	\$45.000	\$66.000
RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO Y AZAFRÁN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$51.000	\$72.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



CARNES

LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILLET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$50.000	\$84.000
LOMO A LA CASTAÑA CON PURÉ DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$50.000	\$84.000
LOMO GRILLÉ A LA PARRILLA	\$50.000	\$84.000
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RÚCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$37.000	\$52.000
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$44.000	\$65.000

PESCADOS / MARISCOS



	Porción individual	Para 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$41.000	\$71.000
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$49.000	\$77.000
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$69.000	\$110.000
SALMÓN ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$72.000	\$120.000
MERLUZA NEGRA (500G) MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA		\$147.000

AVES

POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$25.000	\$44.000
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$25.000	\$44.000
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$26.000	\$45.000
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$26.000	\$45.000

PIZZAS

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA	\$39.000
NAPOLITANA RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE	\$44.000
FUGAZETA CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO	\$44.000
RÚCULA MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO	\$47.000
BURRATA BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO	\$78.000
VEGETALES ASADOS MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRÓN, CEBOLLA, CALABAZA, BRÓCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY)	\$51.000
POLLO A LAS BRASAS MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS, PORTOBELLO SALTEADOS	\$51.000
MORADA CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO	\$51.000
AHUMADO QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS	\$51.000
EXTRAS VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN CRUDO, MORRONES, ESPINACA	\$10.000
EXTRAS ESPECIALES ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN	\$17.000

SERVICIO DE MESA

\$5.600

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$50.000

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

Special Creole Beef short ribs

\$87.000

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

Patagonian Lamb Chops

\$61.000

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*

\$90.000

PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

Carnes asadas, achuras, empanadas,
ensaladas y papas fritas
*Assorted variety meats, turnovers,
salad and french fries*

\$178.000

PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

Portbello, Cebolla, Morrones, Zucchini, Berenjena,
Esparragos, Choclo, Zanahoria, Calabaza
grilled barbecued vegetables

\$34.000

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)

New York steak

\$208.000

OJO DE BIFE (370g)

Rib eye steak

\$208.000

OJO DE BIFE KOSHER (370g)

\$62.000

BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)

\$62.000

1/4 POLLO KOSHER

\$33.000

1/2 POLLO KOSHER

\$59.000

DEGUSTACIÓN DE CORTES

Fino de bife, fino de ojo de bife, 1/2 asado banderita, 1/2 matambrito
de cerdo y ensalada o papas fritas

Selected cuts of meats

\$149.000



ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$24.000 \$36.000

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$ 27.000 \$42.000

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

\$40.000 \$50.000

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$25.000 \$49.000

JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$45.000 \$85.000

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$13.000 \$18.000

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$53.000

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$38.000 \$60.000



ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$20.000

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$16.000

\$23.000

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

\$5.000

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$29.000

\$44.000

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$12.000

\$17.000

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$12.000

\$17.000

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpking fritters - Gluten Free



\$12.000

\$17.000



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

Porc.
individual

Para
compartir

\$20.000 \$30.000

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$18.000 \$23.000

CÉSAR

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

\$14.000 \$18.000

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$11.000 \$14.000

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$11.000

RECOVA

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

\$17.000 \$22.000

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$15.000 \$18.000

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$21.000

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$32.000

CAPRESE

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

\$17.000 \$22.000

NÓRDICA

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

\$28.000

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$14.000 \$18.000

ESPECIAL

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

\$16.000 \$28.000

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$6.000	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$8.000	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$6.000	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$34.000	\$56.000
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$14.000	\$18.000
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$15.000	\$19.000
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>		\$57.000

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$ 60.000
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$ 60.000

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$40.000	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$40.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$87.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$57.000	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$50.000	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$84.000	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$93.000	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$42.000	\$64.000
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$54.000	\$84.000
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$53.000	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$60.000	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$59.000	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$62.000	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición	\$23.000
1/2 pollo con guarnición	\$39.000

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta \$29.000

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce \$36.000

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums \$40.000

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak \$37.000

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ \$97.000 \$179.000

FILET DE PACU

Con Guarnicion \$46.000 \$86.000

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion \$69.000 \$110.000

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron \$67.000

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops \$61.000

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 \$149.000



**PASTA
ARTESANAL**
HAND MADE
PASTA

	Porc. individual	Para compartir
CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca	\$33.000	\$48.000
RAVIOLES DE CORDERO Rellenos de cordero con crema de hongos	\$39.000	\$55.000
SORRENTINOS A LA FRANCESA Raviolones rellenos de jamón y mozzarella gratinados con salsa bechamel, jamón y parmesano	\$44.000	\$61.000
RAVIOLES A LA SCROFFA Rellenos de Espinaca y Ricotta Gratinados con Salsa Pomodoro, Crema y Parmesano	\$37.000	\$52.000
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO Pasta seca de semola sateado con oliva, ajo albahaca, nueces y brocoli	 \$37.000	\$52.000

**PASTA
ARTESANAL
APTO CELIACOS**



	Porc. individual	Para compartir
FETTUCCINI POMODORO Fetuccini artesanales sin T.A.C.C. acompañado de salsa pomodoro apto celiacos	\$33.000	\$48.000
ÑOQUIS DE PAPA Ñoquis de papa libres de gluten acompañado de salsa pomodoro apto celiacos	\$34.000	\$49.000

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



RISSOTTOS

RISSOTTO PRIMAVERA base de arroz azafranado y verduras seleccionafas <i>Rice with saffron and selected vegetables</i>	\$38.000	\$ 63.000
RISSOTTO FUNGHI base de arroz azafranado y hongos <i>Rice with saffron and mushrooms</i>	\$51.000	\$76.000

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA <i>OTHER SPECIALITIES</i>	MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$37.000	\$52.000
	<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
	MILANESAS NAPÓLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$44.000	\$65.000
	<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
	SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
	<i>Breaded chicken breast with side order</i>		
		\$31.000	\$44.000

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$9.000	\$17.000
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$9.000	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$12.000	\$16.000
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$13.000	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$13.000	\$22.000
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$11.000	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$9.000	\$12.000
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$9.000	\$12.000
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$9.000	\$12.000
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la parmesana o al natural Broccoli with garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$13.000	\$23.000

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$5.600

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

PIZZA

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA

\$37.100

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$41.000

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$41.000

RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$44.000

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$63.400

VEGETALES ASADOS

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

\$39.000

POLLO A LAS BRASAS

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

\$48.000

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$48.000

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$48.000

EXTRAS

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

\$8.600

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATUN

\$15.900





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>	\$12.300
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$10.800
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$10.800
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$13.200
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$13.200
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$12.100
CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$16.700
TIRAMISÚ HELADO PIEGARI Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$17.400
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$13.300
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$8.100
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$10.000
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con bischocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$17.400
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$12.300
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$12.100
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$11.300
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$11.300
FIorentina Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$11.300



POSTRES/ DESSERT

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio
Meringue, ice cream and cold zabaione _____ \$11.800

LIMONATA

Mousse de limon, merengues, helado y salsa de frutos rojos
Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping _____ \$11.800

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis
Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits _____ \$11.800

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo
Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping _____ \$11.800

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras
Glaced strawberries with ice cream and almonds _____ \$13.800

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate
Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping _____ \$11.500

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 _____ \$12.400

CREPE VENECIANO

Panquque, helado, salsa de naranja y crema pastelera
Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream _____ \$12.400

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema
Strawberries and cream _____ \$12.400

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 _____ \$11.700

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya
Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake _____ \$17.500

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 _____ \$61.700

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 _____ \$63.000

CAFÉ/TÉ ESPECIALES
COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee _____ \$5.000

CAFÉ EXPRESSO

Coffee _____ \$4.800

CAFE DOBLE

Coffee _____ \$5.500



CAPUCCINO

Capuccino _____ \$6.100

TÉ

Tea _____ \$4.800

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee _____ \$6.100