

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	\$9.300	\$15.400
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$15.000	\$21.600

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
PAPARDELLE AL FUNGHI PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y HONGOS	\$34.300	\$56.700
RISSOTTO AL PORCINI RISSOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA	\$51.300	\$73.800
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO	\$42.500	\$63.300
RISSOTTO CON SOLOMILLO DE LOMO TERNERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON ESTOFADO DE LOMO	\$67.100	\$87.200
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$39.000	\$57.200

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		\$45.100
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORTADO	\$83.900	\$166.700
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$24.100	\$37.800
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$21.200	\$32.200
BOQUERONES AL NATURAL	\$21.600	\$32.100
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES (PARA 3/4 PERSONAS)	\$34.200	\$53.800



ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$14.500	\$20.800
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$15.200	\$21.600
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$15.200	\$21.600
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	\$36.500	\$50.300
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	\$25.600	\$39.900
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$162.500	\$222.000
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$42.900	\$61.100
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$39.900	\$57.300
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	\$25.600	\$36.600
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$26.700	\$38.100
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$14.100	\$20.100
PULPO GRILLADO TENTACULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMON		\$177.900
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	\$15.100	\$20.400
OSTRAS FIORENTINAS OSTRAS, CEBOLLA, CHAMPIGNONES, ESPINACA CREMA, QUESO PARMESANO GRATINADO	\$30.900	\$60.100



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	\$12.900	\$16.100
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$17.900	\$27.500
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$16.100	\$20.800
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$12.500	\$16.300
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	\$11.600	\$15.300
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	\$10.100	\$14.500
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	\$12.900	\$16.100
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	\$11.900	\$15.900
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	\$13.800	\$24.800



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$29.000	\$42.900
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	\$65.600	\$94.100
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$121.900	\$194.500
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$28.200	\$38.200
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$51.800	\$67.700
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$31.700	\$47.400
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	\$33.600	\$49.100
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$45.500	\$64.900
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$38.800	\$55.500
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$30.200	\$42.900
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$31.900	\$57.900
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$28.000	\$42.700
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$32.500	\$54.800
DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI SU ELECCION DE 3 CUARDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMON- FETTUCCINE BOLOGNESE		\$48.100

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS



	Porc. individual	Para 2 personas
FETTUCCINE POMODORO Y BASILICO		
FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$28.900	\$42.900
GNOCCHI POMODORO Y BASILICO		
GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEMN ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$29.100	\$43.200

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



	Porc. individual	Para 2 personas
SPAGHETTI VONGOLE BIANCO		
OLIVA, AJO, PEPERONCCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FURNET DE PESCADO, CALDO	\$29.900	\$51.500
PENNE RIGATE AMATRICIANA		
CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$32.800	\$46.000
LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES		
LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	\$45.900	\$64.900
PAPPARDELLE AL PESTO		
CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	\$26.800	\$42.900
SPAGHETTI CACIO E PEPE		
SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$32.400	\$48.100
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO		
PASTA DE SEMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	\$33.000	\$46.700
CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS		
CAPELLINI AL TUCO CASERO		
PASTA ITALIANA ACOMPAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	\$29.000	\$42.900



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO CON FUNGHI		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	\$45.700	\$68.200
RISOTTO A LA VALENCIANA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$33.900	\$48.600
RISOTTO CON MARISCOS		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$68.000	\$97.200
RISOTTO PRIMAVERA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$34.200	\$56.500

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES ARROZ A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRON Y CEBOLLA	\$42.300	\$62.700
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$42.800	\$63.300
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$48.000	\$68.400

CARNES

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$45.600	\$76.100
LOMO A LA CASTAÑA CON PURE DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$45.600	\$76.100
LOMO GRILLE A LA PARRILLA	300g \$43.400	600g \$72.500
OJO DE BIFE A LA PARRILLA	400g \$36.000	
BIFE DE CHORIZO A LA PARRILLA	400g \$36.000	
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$33.400	\$51.400

Piegari

PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$38.900	\$67.500
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$46.400	\$73.300
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$61.700	\$99.200
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$66.700	\$101.300
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	\$52.200	
MERLUZA NEGRA (500g) MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA	\$139.200	
BACALAO A LA VIZCAINA (500g) ACOMPAÑADO DE PAPAS AL NATURAL EN SALSA DE TOMATES FRESCOS	\$73.000	

AVES

	1/4 Porc.	1/2 Porc.
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$23.800	\$41.200
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$23.800	\$41.200
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$24.900	\$41.200

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$24.100	\$42.900
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	\$24.100	\$42.900
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORO Y MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	\$24.100	\$42.900

SERVICIO DE MESA
\$4.900

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS



Piegari



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$45.100

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

\$78.200

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO
Patagonian Lamb Chops

\$55.000

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*

\$80.800

PARRILLADA PIEGARI
(para 2 a 3 personas)

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

\$161.500

PARRILLADA DE VERDURAS
(para 2 a 3 personas)

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

\$29.900

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)
New York steak

\$187.800

OJO DE BIFE (370g)
Rib eye steak

\$187.800

OJO DE BIFE
KOSHER (370g)
\$55.600

BIFE DE CHORIZO
KOSHER (370g)
\$55.600

1/4 POLLO KOSHER
\$29.000

1/2 POLLO KOSHER
\$53.000

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
\$134.500



ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$21.200 \$32.200

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$ 24.200 \$37.800

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

\$35.700 \$44.500

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$22.400 \$43.800

JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$84.000 \$166.700

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$11.100 \$16.100

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$47.300

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$34.100 \$53.800



ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$17.300

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$13.600

\$20.800

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

\$4.200

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$25.700

\$39.900

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$10.300

\$15.300

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$10.300

\$15.300

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpking fritters - Gluten Free



\$10.300

\$15.300



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

Porc.
individual

Para
compartir

\$17.900 \$27.000

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$16.100 \$20.800

CÉSAR

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

\$12.500 \$16.100

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$9.500 \$12.500

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$9.100

RECOVA

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

\$12.900 \$16.100

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$12.900 \$16.100

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$19.000

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$28.100

CAPRESE

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

\$11.600 \$15.300

NÓRDICA

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

\$25.000

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$11.900 \$16.100

ESPECIAL

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

\$13.800 \$24.800

PARRILLA AL CARBÓN
CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$4.700	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$6.200	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$4.800	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$30.400	\$50.100
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$12.300	\$16.300
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$13.000	\$17.300
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>		\$51.200

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$ 53.800
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$ 53.800

PARRILLA AL CARBÓN

CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$36.000	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$36.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$78.400	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$50.900	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$45.600	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$76.100	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$83.800	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$37.600	\$57.200
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$48.600	\$76.000
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$47.300	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$53.800	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$52.700	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$55.900	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición	\$20.700
1/2 pollo con guarnición	\$34.400

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta \$26.000

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce \$32.300

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums \$36.100

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak \$33.400

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS Salmón, langostinos, pulpo español, calamarettes, labadejo, rabas, papas al natural, cebolla y morones asados

Premium fish BBQ \$87.900 \$162.100

FILET DE PACU

Con Guarnicion \$41.200 \$77.100

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion \$61.700 \$99.200

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron \$60.200

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops \$55.300

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 \$134.400



**PASTA
ARTESANAL**
*HAND MADE
PASTA*

	Porc. individual	Para compartir
CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca	\$29.000	\$42.900
RAVIOLES DE CORDERO Rellenos de cordero con crema de hongos	\$33.600	\$49.700
SORRENTINOS A LA FRANCESA Raviolones rellenos de jamón y mozzarella gratinados con salsa bechamel, jamón y parmesano	\$38.800	\$55.200
RAVIOLES A LA SCROFFA Rellenos de Espinaca y Ricotta Gratinados con Salsa Pomodoro, Crema y Parmesano	\$31.600	\$47.300
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO Pasta seca de semola sateado con oliva, ajo albahaca, nueces y brocoli	\$33.000	\$46.700



**PASTA
ARTESANAL
APTO CELIACOS**


*HAND MADE
PASTA
SUITABLE CELIACS*

	Porc. individual	Para compartir
FETTUCCINI POMODORO Fetuccini artesanales sin T.A.C.C. acompañado de salsa pomodoro apto celíacos	\$28.900	\$42.900
ÑOQUIS DE PAPA Ñoquis de papa libres de gluten acompañado de salsa pomodoro apto celíacos	\$29.000	\$43.000

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



RISSOTTOS

RISSOTTO PRIMAVERA base de arroz azafranado y verduras seleccionadas <i>Rice with saffron and selected vegetables</i>	\$34.300	\$56.500
RISSOTTO FUNGHI base de arroz azafranado y hongos <i>Rice with saffron and mushrooms</i>	\$45.700	\$68.200

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA <i>OTHER SPECIALITIES</i>	MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$32.700	\$46.400
	<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
	MILANESAS NAPÓLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$39.000	\$57.200
	<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
	SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$27.500	\$39.400
	<i>Breaded chicken breast with side order</i>		

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$7.400	\$14.400
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$7.800	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$11.100	\$14.000
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$10.900	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$11.100	\$19.100
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$8.700	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$7.700	\$10.200
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$7.700	\$10.200
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$7.700	\$10.200
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la parmesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$11.100	\$20.100

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$4.900

*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

\$35.300

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$39.000

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$39.000

RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$41.900

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$60.300

VEGETALES ASADOS

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

\$37.100

POLLO A LAS BRASAS

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

\$45.700

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$45.700

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$45.700

EXTRAS

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

\$8.100

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATUN

\$15.100





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>	\$11.700
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$10.200
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$10.200
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$12.500
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$12.500
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$11.500
CREPÉ PIEGARÌ Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$15.900
TIRAMISÚ HELADO PIEGARÌ Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$16.500
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$12.600
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$7.700
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$9.500
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con bischocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$16.500
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$11.700
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$11.500
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$10.700
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$10.700
FIorentina Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$10.700



POSTRES/ DESSERT

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio
Meringue, ice cream and cold zabaione _____ \$11.200

LIMONATA

Mousse de limon, merengues, helado y salsa de frutos rojos
Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping _____ \$11.200

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis
Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits _____ \$11.200

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo
Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping _____ \$11.200

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras
Glaced strawberries with ice cream and almonds _____ \$13.100

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate
Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping _____ \$10.900

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 _____ \$11.800

CREPE VENECIANO

Panquque, helado, salsa de naranja y crema pastelera
Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream _____ \$11.800

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema
Strawberries and cream _____ \$11.800

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 _____ \$10.900

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya
Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake _____ \$16.600

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 _____ \$58.700

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 _____ \$60.000

CAFÉ/TÉ ESPECIALES
COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee _____ \$4.700

CAFÉ EXPRESSO

Coffee _____ \$4.500

CAFE DOBLE

Coffee _____ \$5.200



CAPUCCINO

Capuccino _____ \$5.800

TÉ

Tea _____ \$4.500

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee _____ \$5.800