

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	1.537,00	2.601,00
PLATO FRITO DE MAR LANGOSTINOS MILANO, RABAS, CALAMARETIS FRITOS, LENGUADO Y SALMON REBOZADOS BERENJENA Y ZUCCHINI FRITO, PULPETA DE ATUN Y ESPINACAS		18.052,00

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES ARROZ A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRON Y CEBOLLA	5.994,00	
MERLUZA NEGRA MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA	24.720,00	
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	5.459,00	8.870,00
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	5.516,00	8.044,00
FETTUCCINE VERDI CON BOLOGNESA FETTUCCINE A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESA	4.990,00	7.42,00
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN AZAFRAN EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	7.785,00	11.111,00
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 BOLOGNESA	8.175,00	

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		6.401,00
PROSCIUTTO SAN DANIELE (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORATADO	5.767,00	8.267,00
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	3.983,00	6.879,00
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	2.988,00	5.488,00
BOQUERONES AL NATURAL	3.000,00	4.214,00
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES		7527,00

Piegari

ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	2.454,00	3.501,00
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	2.454,00	3.501,00
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	2.544,00	3.643,00
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	5.393,00	7.491,00
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	4.523,00	7.115,00
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	26.021,00	37.178,00
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	6.366,00	9.090,00
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	5.949,00	7.958,00
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	4.261,00	6.512,00
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	4.772,00	6.802,00
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	2.383,00	3.410,00
PULPO GRILLADO TENTACULO DE PULPO GRILLADO CON PAPINES	27.322,00	
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERENJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	2.503,00	3.410,00



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	1.670,00	2.082,00
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	3.545,00	
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	2.586,00	3.545,00
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	2.082,00	2.586,00
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	1.942,00	2.600,00
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	1.686,00	2.435,00
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	2.129,00	2.676,00
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	2.015,00	2.686,00
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	2.270,00	3.148,00



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	4.910,00	7.243,00
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	9.375,00	13.386,00
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	15.483,00	25.788,00
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	4.725,00	6.773,00
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	8.418,00	10.978,00
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	5.341,00	8.026,00
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	5.719,00	8.350,00
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	7.370,00	10.533,00
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	6.550,00	9.387,00
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	5.119,00	7.304,00
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	5.400,00	9.023,00
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	4.910,00	7.243,00

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS

	Porc. individual	Para 2 personas
FETTUCCINE POMODORO FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	4.910,00	7.243,00
GNOCCHI POMODORO GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEN ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	4.910,00	7.243,00



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



PASTAS SECAS

DE CECCO[®]
dal 1836

PENNE RIGATE AMATRICIANA

CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA

Porc.
individualPara
2 personas

5.448,00

7.799,00

LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES

LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.

7.436,00

10.646,00

PAPPARDELLE AL PESTO

CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO

4.910,00

7.025,00

SPAGHETTI CACIO E PEPE

SPAGHETTIS SALTEADO CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA

5.451,00

7.799,00

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

PASTA DE SEMOLA SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO
ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI

5.445,00

7.799,00

CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS



RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS

Porc.
individualPara
2 personas

6.386,00

9.162,00

RISOTTO A LA VALENCIANA

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS

5.742,00

8.217,00

RISOTTO CON MARISCOS

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS

9.687,00

12.802,00

RISOTTO PRIMAVERA

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS

5.575,00

8.026,00

RISOTTO MILANESA CON OSOBUCCO

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO

10.741,00

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



PESCADOS / MARISCOS

PESCE[®]
FRUTOS DE MARPorc.
individualPara
2 personas

LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS

A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL

6.559,00

11.356,00

ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS

A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA

6.397,00

10.690,00

Piegari

PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	11.153,00	17.539,00
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	12.418,00	17.931,00
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	6.158,00	

AVES

	Porc. individual	Para 2 personas
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	4.509,00	7.924,00
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	4.509,00	7.924,00
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	4.146,00	7.980,00
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	4.509,00	7.924,00
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	4.146,00	7.980,00
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORE Y MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	4.509,00	7.924,00

SERVICIO DE MESA

\$714

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$6.401

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

\$12.436

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO
Patagonian Lamb Chops

\$8.183

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*

\$15.164

PARRILLADA PIEGARI
(para 2 a 3 personas)

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

\$24.344

PARRILLADA DE VERDURAS
(para 2 a 3 personas)

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

\$5.203

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)
New York steak

\$23.142

OJO DE BIFE (370g)
Rib eye steak

\$23.142

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

\$17.154

ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$2.988

\$5.488

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$3.983

\$6.879

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

\$5.804

\$7.150

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$3.114

\$4.415

JAMÓN CRUDO SAN DANIELE (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$5.767

\$8.267

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$1.855

\$2.655

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$3.770

\$6.159

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$7.527

ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$2.851

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$2.332

\$3.476

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

\$608

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$4.523

\$7.115

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$1.667

\$2.664

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$1.668

\$2.664

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$1.668

\$2.664



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

\$3.545

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$2.586

\$3.545

CÉSAR

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

\$2082

\$2.586

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$1.555

\$2039

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$1.719

RECOVA

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

\$2.129

\$2.676

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$1.942

\$2.600

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$3.545

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$4.609

CAPRESE

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

\$1.942

\$2.600

NÓRDICA

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

\$4.265

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$2.015

\$2.686

ESPECIAL

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

\$2.270

\$3.239

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$757	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$1021	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$723	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$3534	\$5.537
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$1.996	\$2.680
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$1.717	\$2.620
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>		\$8.043

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$8.440
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$8.440

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$5.666	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$5.666	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$12.224	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$7.901	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$7.901	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$12.224	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$ 13.030	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$5.827	\$8.900
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$7.520	\$11.891
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$7.340	
ENTRAÑA <i>Skirt steak</i>	\$4.800	\$7.802
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$8.183	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$7.802	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$8.720	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición _____ \$4.510
1/2 pollo con guarnición _____ \$7.924

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta _____ \$4.226

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce _____ \$5.037

BONDIOLA MARINADA

Marinated pork bondiola _____ \$5.037

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums _____ \$5.607

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak _____ \$5.125

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ _____ \$12.836 \$23.712

FILET DE PACU

Con Guarnicion _____ \$8.583 \$13.491

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion _____ \$11.153 \$17.539

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron _____ \$8.008

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops _____ \$8.183

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 _____ \$19.213

PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca

Porc. individual	Para compartir
\$4.910	\$7.243

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$5.719	\$8.023
---------	---------

SORRENTINOS A LA FRANCESA

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

\$6.550	\$9.387
---------	---------

RAVIOLES A LA SCROFFA

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

\$5.341	\$8.023
---------	---------

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

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



\$5.445	\$7.799
---------	---------

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
\$4.910	\$7.243

ÑOQUIS DE PAPA

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

\$4.910	\$7.243
---------	---------

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

\$5.575	\$8.026
---------	---------

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$6.386	\$9.162
---------	---------

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA
*OTHER
SPECIALITIES*

MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>	\$5.460	\$8.870
MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA		
<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>	\$5.460	\$8.870
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded chicken breast with side order</i>	\$4.877	\$7.167

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$1.639	\$2.665
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$1.278	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$1.811	\$3.135
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$1.758	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$1.811	\$3.135
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$1.579	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$1.196	\$1.622
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$1.279	\$1.622
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$1.279	\$1.622
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$1.810	\$3.385

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$714

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

PASTAS FRESCAS / CRUDAS

DELIVERY - TAKE AWAY
PARA COCINAR EN CASA

PASTAS

FETTUCCINES AL HUEVO

Para 2 personas 300grs.....\$1.856

FETTUCCINES NEGROS CON TINTA DE CALAMAR

Para 2 personas 300grs.....\$2.001

CUERDAS DE GUITARRA

Para 2 personas 300grs.....\$1.856

SPAGHETTIS VERDES CON ESPINACA

Para 2 personas 300grs.....\$2.001

PASTAS RELLENAS

RAVIOLONES DE RICOTTA Y ESPINACA

(sugerido para 2)

x16 unidades.....\$2.001

RAVIOLONES DE CORDERO PATAGONICO

(sugerido para 2)

x16 unidades.....\$2.029

RAVIOLONES DE SALMÓN, MASA ELABORADA CON TINTA DE CALAMAR

(sugerido para 2)

x16 unidades.....\$2.185



PASTAS RELLENAS

SORRENTINOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA

(sugerido para 2)

x12 unidades.....\$2.029

CAPELETIS VERDES RELLENOS DE QUESO

GRUYERE

(sugerido para 2)

x20 unidades.....\$2.167

ÑOQUIS DE PAPA

(sugerido para 2).....\$1.964

CAPELETIS DE POLLO

(sugerido para 2)

x20 unidades.....\$2.167

SALSAS

BOLOGNESE

Carne vacuna picada, bondiola de cerdo picada, zanahoria, morrón, cebolla, a base de tomate

Para 2 porciones.....\$1.239

FORMAGGIO

Queso Parmesano y Gruyere

Para 2 personas.....\$1.239

ESTOFADO

Hecho con colita de cuadril, salchicha parrillada, zanahoria, morrón, ajo, cebolla, a base de salsa de tomate

Para 2 personas.....\$1.239

ARRABIATA

Base de tomate, aceitunas negras, tomate cherry y peperonchino

Para 2 personas.....\$1.137

POMODORO

A base de tomate y ajo

Para 2 personas.....\$1.137

SALSA ROSA

Base de salsa Pomodoro con crema fresca

Para 2 personas.....\$1.137

MENU PIZZA

Opción Masa Madre o Masa Integral

Pizza de Masa Estilo Italiano

MARGARITA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro y albahaca\$3.751

NAPOLITANA

Rodajas de tomate, ajo, mozzarella Flor Di Latte\$4.195

FUGAZETA

Cebolla y queso mozzarella italiano\$4.195

RÚCULA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, rúcula y jamón crudo\$4.437

BURRATA

Burrata, pomodoro con tomate cherry, rúcula y jamón crudo\$6.484

VEGETALES ASADOS

Mozarella Flor Di Latte y vegetales asados (morron, cebolla, calabaza, brocoli, zucchini, berenjena y tomate cherry)\$3.996

POLLO A LAS BRASAS

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, pollo a las brasas, hongos portobello salteados\$4.184

MORADA

Cebolla caramelizada, queso feta de cabra y pomodoro\$5.289

AHUMADO

Queso feta de cabra, salmón ahumado y alcaparras\$5.289

Extras:

Verdeo, Rúcula, Huevo, Choclo, Cebolla, Jamón cocido, Morrones, Espinaca\$836

Extras especiales:

Roquefort, Mortadella con Pistacho, Provolone, Pepperoni, Atún\$1.533

Tel: 1157645344 | 4326-9430/9654



NUESTRAS SUGERENCIAS

Noques Malbec x 375cc.....	\$2.300
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec.....	\$7.931

VINO POR COPA

Copa Trumpeter Malbec.....	\$1.950
Copa Escorihuela Sauvignon Blanc.....	\$1.950
Copa Norton Altura Malbec.....	\$2.600
Sotano Chardonnay.....	\$2.600

TRAGOS

CAIPIRINHA (tradicional, frutos rojos o maracuya).....	\$2.200
Cachaza, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	
CAIPIROSKA (tradicional, frutos rojos, maracuya)	\$2.200
Vodka, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	
MOJITO.....	\$2.200
Ron, Azucar, Menta, Lima, Agua con Gas o Gaseosa de Lima, Hielo	
GINTONIC.....	\$2.200
Ginebra, Tonic, Rodaja Limon, Hielo	
MARGARITA.....	\$2.200
Tequila, Triple Sec, Jugo de lima o limo	
DAIQUIRI (frutilla, maracuya, anana, durazno).....	\$2.200
Ron Blanco, Jugo de fruta, Pulpa de Fruta Hielo Picado	
NEGRONI.....	\$2.200
Vermut Rojo, Campari, Ginebra, Rodaja Naranja Hielo	
MARTINI.....	\$2.200
Ginebra, Vermut Seco, Aceituna	
CAMPARI.....	\$2.200
Campari, Jugo de Naranja, Rodaja Naranja, Hielo	
APEROL SPRIZ	\$2.200
Aperol, Espumante Proseco, Rodaja Naranja, Hielo	



@piegariarg



piegari.com.ar



NUESTRA CAVA

CHARDONNAY

Angelica Chardonnay.....	\$15.774
Luca chardonnay.....	\$9.700
Dominio Rutini Chardonnay.....	\$9.518
Salentein Primus Chardonnay.....	\$8.900
Rutini Chardonnay.....	\$8.707
Luigi Bosca Chardonnay.....	\$6.789
D.V. Catena Chardonnay-Chardonnay.....	\$6.062
Terrazas Reserva Chardonnay.....	\$5.568
Altos del Plata Chardonnay.....	\$3.192
Latitud 33° Chardonnay.....	\$2.694

SAUVIGNON BLANC

Rutini Sauvignon Blanc.....	\$6.409
Los Noques Sauvignon Blanc.....	\$4.912
Salentein Reserva Sauvignon Blanc.....	\$4.500
Trumpeter Sauvignon Blanc.....	\$4.390

TARDIO/**TORRONTES/** ROSE

Terrazas de los Andes Tardío Petit Manseng.....	\$9.071
Piattelli Natural Sweet (MENDOZA).....	\$5.738
Salentein Rose Reserva	\$4.500
Piattelli Reserve Torrontes Cafayate.....	\$4.500
Mil Rosas rosado e Malbec.....	\$2.439
Norton Cosecha Tardia.....	\$2.052



MALBEC

Catena Zapata Malbec Argentina.....	\$46.000
Judas Malbec.....	\$27.248
D.V. Catena Malbec Adriana.....	\$22.000
D.V. Catena Malbec Nicasia Vineyard.....	\$20.000
Miguel Escorihuela Gascon Malbec Single Vineyard.....	\$16.921
Angélica Zapata Malbec Alta.....	\$15.774
Luigi Bosca Malbec DOC.....	\$15.014
Salentein Reserva Malbec.....	\$15.500
Colosso Malbec.....	\$14.635
Rutini Malbec.....	\$12.786
Los Noques Finca Don Juan Malbec.....	\$11.816
Escorihuela Pequeñas Producciones Malbec.....	\$11.108
Piattelli Grand Reserva Malbec (SALTA).....	\$11.102
D.V. Catena Malbec-Malbec.....	\$10.591
Luca Malbec.....	\$10.136
De Sangre Malbec Valle del Uco.....	\$9.250
Dominio Rutini Malbec.....	\$9.065
Clos de los Siete by Michael Rolan.....	\$8.190
Los Noques Reserva Malbec.....	\$8.178
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec.....	\$7.931
Luigi Bosca Malbec 750 cc.....	\$7.450
Terrazas Apelacion Pareja Altamira Malbec-CS.....	\$7.020
Altura Malbec.....	\$6.090
Los Noques Malbec.....	\$5.851
Salentein Numina Malbec.....	\$5.800
Animal Malbec.....	\$5.751
Terrazas Reserva Malbec.....	\$5.568
Norton Reserva Malbec.....	\$5.465
Escorihuela Gascon Malbec.....	\$5.338
Saint Felicien Malbec.....	\$5.015
Trumpeter Malbec.....	\$4.603
Salentein Reserva Malbec.....	\$4.500
Nicasia Red Blend Malbec.....	\$4.482
Norton Malbec DOC.....	\$4.073
Familia Gascon Roble Malbec.....	\$3.711
Barrel Select Malbec.....	\$3.336
Alamos Malbec.....	\$3.220
Altos del Plata Malbec.....	\$3.192
Latitud 33° Malbec.....	\$2.694
Norton Malbec 375cc.....	\$2.016



CABERNET FRANC

Angélica Zapata Cabernet Franc Alta.....	\$15.774
Fin Cabernet Franc.....	\$6.551
Altura Cabernet Franc.....	\$6.090
Escorihuela Gascon Cabernet Franc.....	\$5.338
Saint Felicien Cabernet Franc.....	\$5.015

CABERNET SAUVIGNON

Nicolas Catena Zapata Cabernet Sauvignon.....	\$46.000
D.V. Catena Cabernet-Cabernet.....	\$11.025
Dominio Rutini Cabernet Sauvignon.....	\$9.518
De Sangre Cabernet Sauvignon.....	\$9.442
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon.....	\$7.823
Finca Perdriel Series Cabernet Sauvignon.....	\$5.945
Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon.....	\$5.568
Saint Felicien Cabernet Sauvignon.....	\$5.015
Trumpeter Cabernet Sauvignon.....	\$4.390
Finca La Linda Cabernet Sauvignon.....	\$4.261
Barrel Select Cabernet Sauvignon.....	\$3.336
Latitud 33° Cabernet Sauvignon.....	\$2.694

PINOT NOIR

Rutini Pinot Noir.....	\$15.737
LosNoques Reserva Pinot Noir.....	\$9.516
Salentein Numina Pinot Noire.....	\$7.300
Los Noques State Pinot Noir.....	\$5.850
Salentein Reserva Pinot Noire.....	\$4.800
Reserva Pinot Noir.....	\$3.252



MERLOT

Angélica Zapata Merlot Alta.....\$11798

BLEND

Trinita Blend.....	\$20.690
Fin Special Blend.....	\$15.168
The President's Blend.....	\$14.016
Dominio Rutini Malbec Cabernet Franc.....	\$9.510
De Sangre Red Blend.....	\$9.442
Rutini Cabernet Malbec.....	\$7.567
Saint Felicien Cabernet-Merlot.....	\$5.015
Nicasia Vineyard Blanc de Blancs.....	\$4.482
Sottano Reserva Blend.....	\$4.473

ESPECIALES DE NUESTRA CAVA

Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 1999.....	\$530.770
Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 2015/16.....	\$172.141
Felipe Rutini 2009.....	\$152.152
Cheval des Andes, Cheval blanc & terrazas de los andes....	\$61.878
Los Nobles Malbec Single Vineyard.....	\$34.500
Gernot Langes.....	\$22.926
Lote Agrelo.....	\$23.781
Arlene Serie.....	\$20.690
Miguel Escorihuela Gascon.....	\$16.921
Alma Negra Misterio I.....	\$14.788
Finca Perdriel Centenario.....	\$14.600
Escorihuela Gascon Sangiovese.....	\$5.338

CHAMPAGNES

Dom Pérignon Rose.....	\$312.423
Krug Grande Cuvée Brut.....	\$217.600
Dom Pérignon Vintage.....	\$190.455
Veuve Clicquot Rose.....	\$66.459
Veuve Clicquot.....	\$54.750
Moët Imperial.....	\$50.992



ESPUMANTES

Baron B. Rosé.....	\$10.395
Baron B. Brut Nature.....	\$9.855
Baron B Extra Brut.....	\$7.922
Norton Cosecha Especial Vintage.....	\$6.539
Chandon Cuvee Reserve Blanc de Noir.....	\$5.856
Chandon Brut Nature rose.....	\$5.300
Chandon Brut Nature	\$5.148
Chandon Brut Rosé.....	\$4.745
Salentein Brut Natur.....	\$4.300
Norton Cosecha Especial Extra Brut.....	\$3.292
Norton Cosecha Especial Brut Nature.....	\$3.292
Norton Cosecha Especial Brut.....	\$3.292
Chandon Delice.....	\$3.263
Chandon Extra Brut.....	\$3.263

CERVEZA

Patagonia Amber Lager(740cc).....	\$1.506
Sabor intenso, elaborada con lúpulo patagónico y 4 maltas que le dan un deleite especial.	
Corona Extra (355cc).....	\$946
Auténtica cerveza premium mexicana, color dorado, cuerpo	
Stella Artois (330cc).....	\$817
Premium belga, de destacado aroma a lúpulo y fino amargor.	
Stella Artois Noir (330cc).....	\$817
Negra, de destacado aroma a lúpulo, fino amargor y notas dulces.	
Quilmes Clasica (340cc)	\$686

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jugos Naturales (Naranja-Frutilla-Mango).....	\$1.098
Exprimido de Naranja.....	\$916
Limonada con menta y jengibre(500CC).....	\$757
Limonada Tradicional (500CC).....	\$671
Agua Mineral ECO DE LOS ANDES (500CC).....	\$541
Gaseosas linea COCA COLA(350 CC):.....	\$541
Acqua Panna Sin Gas (500CC).....	\$1550
Acqua Panna Sin Gas (750CC).....	\$2020
San Pellegrino Con Gas(500CC)	\$1550
San Pellegrino Con Gas (750CC).....	\$2020



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>	\$1.670
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$1.455
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$1.455
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$1.796
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$1.794
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$1.590
CREPÉ PIEGARÌ Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$2.314
TIRAMISÚ HELADO PIEGARÌ Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$2.363
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$1.783
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$1.172
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$1.172
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$2.362
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$1.521
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces</i> <i>Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$1.623
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$1.414
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo</i> <i>Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$1.505
FIORENTINA Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$1.513



POSTRES/ DESSERT

Porc.
individual

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$1.437

LIMONATA

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$1.437

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$1.426

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$1.584

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$1.763

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$1.437

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 \$1.514

CREPE VENECIANO

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream. \$1.592

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$1.592

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 \$7.908

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 \$5.465

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee \$651

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$648

CAFE DOBLE

Coffee \$787



CAPUCCINO

Capuccino \$844

TÉ

Tea \$648

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$844