



## SUGERENCIAS

### BURRATA

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

\$36.000

#### ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

*Special Creole Beef short ribs*

\$62.400

#### COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

*Patagonian Lamb Chops*

\$43.800

#### 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*

\$64.500

#### PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

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

\$128.900

#### PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

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

\$23.900

### CARNE KOBE-BEEF

#### BIFE DE CHORIZO (370g)

*New York steak*

\$150.000

#### OJO DE BIFE (370g)

*Rib eye steak*

\$150.000

#### OJO DE BIFE KOSHER (370g)

\$44.400

#### BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)

\$44.400

#### 1/4 POLLO KOSHER

\$23.100

#### 1/2 POLLO KOSHER

\$42.200

### 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*

\$107.400



## ENTRADAS FRÍAS

COLD  
APPETIZERS

### MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

*Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil*

Porc.  
individual

Para  
2 personas

\$16.800 \$25.600

### VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

*Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant*

\$ 19.100 \$30.100

### 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*

\$28.400 \$35.500

### JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

*Argentine ham*

\$17.800 \$35.000

### JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

*Italian ham*

\$69.100 \$137.000

### BERENJENAS A LA SICILIANA



*Roasted bell peppers, onions and eggplant*

\$8.700 \$12.800

### JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

*Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters*

\$37.700

### ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

*Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share*

\$27.200 \$43.000



## ENTRADAS CALIENTES

HOT  
APPETIZERS

### PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.  
individual

Para  
compartir

\$13.700

### HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$10.800

\$16.600

### 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

\$3.300

### RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$20.400

\$31.800

### BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$8.100

\$12.800

### BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$8.100

\$12.800

### BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$8.100

\$12.800



## ENSALADAS

SALADS

### CÉSAR CON LANGOSTINOS

*Prawns Cesar salad*

Porc.  
individual

Para  
compartir

\$14.300 \$21.500

### CÉSAR CON POLLO

*Chicken Cesar salad*

\$12.800 \$16.600

### CÉSAR

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

\$9.900 \$12.800

### ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$7.600 \$9.900

### COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$7.200

### RECOVA

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

\$10.200 \$12.800

### ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$10.200 \$12.800

### ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$15.100

### PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$22.300

### CAPRESE

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

\$9.200 \$12.200

### NÓRDICA

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

\$20.000

### TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$9.500 \$12.800

### ESPECIAL

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

\$10.900 \$19.800

## PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



### ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$3.700	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$4.800	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$3.600	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$24.200	\$39.900
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$10.300	\$13.700
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$10.300	\$13.700
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>		\$40.900

### VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$ 43.000
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$ 43.000

## PARRILLA AL CARBÓN

### CHARCOAL GRILL



<b>VACUNO/BEEF</b>	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$28.700	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$28.700	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$62.500	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$40.600	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$36.300	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$60.800	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$66.900	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$30.000	\$45.500
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$38.500	\$60.700
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$37.700	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$43.000	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$41.900	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$44.600	

## PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



### **POLLO/CHICKEN**

Porc. individual Tradicional p/compartir

#### POLLO CON GUARNICIÓN

*Chicken*

1/4 de pollo con guarnición	\$16.500
1/2 pollo con guarnición	\$27.600

#### BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta \$20.700

### **CORTES DE CERDO/PORK**

#### CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce \$25.700

#### BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums \$28.700

#### MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak \$26.400

### **PESCADO/FISH**

#### PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

*Premium fish BBQ* \$70.200 \$129.400

#### FILET DE PACU

Con Guarnicion \$32.800 \$61.400

#### SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion \$49.200 \$79.100

#### BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron \$48.100

### **OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER**

#### COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops \$43.800

#### 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 \$107.400



**PASTA  
ARTESANAL**  
HAND MADE  
PASTA

	Porc. individual	Para compartir
<b>CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO</b> Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca	\$23.100	\$34.100
<b>RAVIOLES DE CORDERO</b> Rellenos de cordero con crema de hongos	\$26.800	\$39.200
<b>SORRENTINOS A LA FRANCESA</b> Raviolones rellenos de jamón y mozzarella gratinados con salsa bechamel, jamón y parmesano	\$30.900	\$44.000
<b>RAVIOLES A LA SCROFFA</b> Rellenos de Espinaca y Ricotta Gratinados con Salsa Pomodoro, Crema y Parmesano	\$25.200	\$37.700
<b>PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO</b> Pasta seca de semola sateado con oliva, ajo albahaca, nueces y brocoli	\$26.300	\$37.300



**PASTA  
ARTESANAL  
APTO CELIACOS**

  
HAND MADE  
PASTA  
SUITABLE CELIACS

	Porc. individual	Para compartir
<b>FETTUCCINI POMODORO</b> Fetuccini artesanales sin T.A.C.C. acompañado de salsa pomodoro apto celiacos	\$23.000	\$34.200
<b>ÑOQUIS DE PAPA</b> Ñoquis de papa libres de gluten acompañado de salsa pomodoro apto celiacos	\$23.100	\$34.000

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



**RISSOTTOS**

<b>RISSOTTO PRIMAVERA</b> base de arroz azafranado y verduras seleccionafas <i>Rice with saffron and selected vegetables</i>	\$27.300	\$45.000
<b>RISSOTTO FUNGHI</b> base de arroz azafranado y hongos <i>Rice with saffron and mushrooms</i>	\$36.400	\$54.300

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS







<b>COCINA</b> <i>OTHER SPECIALITIES</i>	MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$26.000	\$37.000
	<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
	<hr/>		
	MILANESAS NAPÓLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$31.100	\$45.500
	<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
	<hr/>		
	SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
	<i>Breaded chicken breast with side order</i>		
		\$21.900	\$31.400

**GUARNICIONES Y VEGETALES**

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$5.900	\$11.400
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$6.200	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$8.700	\$11.200
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$8.500	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$8.700	\$15.100
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$7.300	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$6.200	\$8.000
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$6.200	\$8.000
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$6.200	\$8.000
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la parmesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$8.700	\$16.200

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE

\$3.800

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

## SUGERENCIAS

### ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO</b> CON PARMESANO CROCANTE	\$7.300	\$12.200
<b>BERENJENAS AL HORNO</b> GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$11.800	\$17.200

### PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>PAPARDELLE AL FUNGHI</b> PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y HONGOS	\$27.300	\$45.200
<b>RISSOTTO AL PORCINI</b> RISSOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA	\$41.000	\$58.800
<b>RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$33.800	\$50.500
<b>RISSOTTO CON SOLOMILLO DE LOMO TERNERA</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON ESTOFADO DE LOMO	\$53.500	\$69.500
<b>MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA</b> MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$31.100	\$45.500

## ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO</b> CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		\$35.900
<b>PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO)</b> JAMÓN CRUDO IMPORTADO	\$69.100	\$137.000
<b>VARIEDAD DE BRUSCHETTAS</b> DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$19.100	\$30.200
<b>MOZZARELLA CAPRESE</b> CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$16.800	\$25.600
<b>BOQUERONES</b> AL NATURAL	\$17.200	\$25.500
<b>ANTIPASTO</b> VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES (PARA 3/4 PERSONAS)	\$27.200	\$43.000

**ENTRADAS CALIENTES**

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>ARANCINI</b> ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$11.500	\$16.500
<b>MOZZARELLA MILANESA</b> MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$12.000	\$17.200
<b>BERENJENAS AL HORNO</b> GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$12.000	\$17.200
<b>LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO</b> SALTEADOS CON AJO	\$29.000	\$40.100
<b>RABAS A LA ROMANA</b> AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	\$20.400	\$31.800
<b>PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA</b> CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$133.600	\$182.600
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$34.200	\$48.700
<b>LANGOSTINOS MILANO</b> REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$31.800	\$45.600
<b>CALAMARETIS FRITOS</b> REBOZADOS	\$20.400	\$29.100
<b>OSTIONES A LA PARMESANA</b> VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$21.400	\$30.300
<b>MALFATTI</b> RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$11.200	\$16.000
<b>PULPO GRILLADO</b> TENTACULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMON		\$146.300
<b>ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS</b> LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	\$11.900	\$16.200
<b>OSTRAS FIORENTINAS</b> OSTRAS, CEBOLLA, CHAMPIGNONES, ESPINACA CREMA, QUESO PARMESANO GRATINADO	\$24.500	\$47.900



**ENSALADAS**

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>ROMANA</b> RUCULA Y PARMESANO	\$10.200	\$12.800
<b>CAESAR CON LANGOSTINOS</b> LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$14.300	\$21.500
<b>CAESAR CON POLLO</b> POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$12.800	\$16.600
<b>CAESAR</b> LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$9.900	\$12.800
<b>CAPRESE</b> TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	\$9.200	\$12.200
<b>WALDORF</b> MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	\$8.000	\$11.500
<b>RECOVA</b> TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	\$10.200	\$12.800
<b>TRADICIONAL</b> INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	\$9.500	\$12.800
<b>ESPECIALES</b> INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	\$10.900	\$19.800



## PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI</b> CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$23.100	\$34.200
<b>CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE</b> PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	\$52.300	\$75.000
<b>CREPE DE CENTOLLA</b> CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$100.300	\$160.900
<b>FUSSILLI SCARPARO</b> CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$22.400	\$30.400
<b>FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO</b> FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$41.300	\$54.000
<b>RAVIOLES A LA SCROFFA</b> ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$25.200	\$37.700
<b>RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA</b> RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	\$26.800	\$39.200
<b>RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN</b> RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$36.200	\$51.800
<b>SORRENTINOS A LA FRANCESA</b> CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$30.900	\$44.000
<b>CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA</b> RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$24.000	\$34.300
<b>CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA</b> ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$25.400	\$45.900
<b>GNOCCHI A LA CIROCCO</b> DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$23.100	\$34.200
<b>RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS</b> RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$25.900	\$43.600
<b>DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI</b> SU ELECCION DE 3 CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMON- FETTUCCINE BOLOGNESE		\$38.300

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS



	Porc. individual	Para 2 personas
<b>FETTUCCINE POMODORO Y BASILICO</b>		
FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$23.000	\$34.200
<b>GNOCCHI POMODORO Y BASILICO</b>		
GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEMN ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$23.100	\$34.000

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



	Porc. individual	Para 2 personas
<b>SPAGHETTI VONGOLE BIANCO</b>		
OLIVA, AJO, PEPERONCCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FURNET DE PESCADO, CALDO	\$23.000	\$40.900
<b>PENNE RIGATE AMATRICIANA</b>		
CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$26.200	\$36.700
<b>LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES</b>		
LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	\$36.300	\$51.800
<b>PAPPARDELLE AL PESTO</b>		
CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	\$21.400	\$34.200
<b>SPAGHETTI CACIO E PEPE</b>		
SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$25.800	\$38.300
<b>PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO</b>		
PASTA DE SEMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	\$26.300	\$37.300
CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS		
<b>CAPELLINI AL TUCO CASERO</b>		
PASTA ITALIANA ACOMPAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	\$23.100	\$34.200



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>RISOTTO CON FUNGHI</b>		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	\$36.400	\$54.300
<b>RISOTTO A LA VALENCIANA</b>		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$27.000	\$38.700
<b>RISOTTO CON MARISCOS</b>		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$54.300	\$77.600
<b>RISOTTO PRIMAVERA</b>		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$27.300	\$45.000
CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS		



## RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES</b> ARROZ A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRON Y CEBOLLA	\$34.600	\$50.100
<b>RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$34.000	\$50.500
<b>RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$38.200	\$54.600

## CARNES

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA</b> FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$36.300	\$60.800
<b>LOMO A LA CASTAÑA CON PURE DE BATATA</b> FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$36.300	\$60.800
<b>LOMO GRILLE</b> A LA PARRILLA	300g \$36.300	600g \$60.800
<b>OJO DE BIFE</b> A LA PARRILLA	400g \$28.700	
<b>BIFE DE CHORIZO</b> A LA PARRILLA	400g \$28.700	
<b>MILANESA HORACIO</b> MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$27.900	\$43.100

Piegari

**PESCADOS / MARISCOS**



	Porc. individual	Para 2 personas 2 personas
<b>LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS</b> A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$30.900	\$53.800
<b>ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS</b> A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$37.000	\$58.500
<b>SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA</b> GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$49.200	\$79.100
<b>SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS</b> GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$53.200	\$79.100
<b>BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW</b> LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW		\$41.600
<b>MERLUZA NEGRA (500g)</b> MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA		\$114.500
<b>BACALAO A LA VIZCAINA (500g)</b> ACOMPAÑADO DE PAPAS AL NATURAL EN SALSA DE TOMATES FRESCOS		\$58.300

**AVES**

	1/4 Porc.	1/2 Porc.
<b>POLLO A LA CALABRESA</b> TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$18.900	\$32.800
<b>POLLO A LA GUADALUPE</b> VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$18.900	\$32.800
<b>POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA</b> POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$19.100	\$34.200

	Porc. individual	Para 2 personas
<b>LOMITOS DE POLLO AL VERDEO</b> CON SALSA AL VERDEO	\$19.100	\$34.200
<b>LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON</b> SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	\$19.100	\$34.200
<b>LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA</b> LOMITO DE POLLO CON POMODORO Y MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	\$19.100	\$34.200

SERVICIO DE MESA  
**\$3.800**

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS





Piegari

# PIZZA

## PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

### MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA

\$29.000

### NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$32.000

### FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$32.000

### RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$34.400

### BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$49.600

### VEGETALES ASADOS

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

\$30.500

### POLLO A LAS BRASAS

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

\$32.000

### MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$37.500

### AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$37.500

### EXTRAS

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

\$6.600

### EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATUN

\$12.300





**POSTRES/ DESSERT**

<b>QUESO Y DULCE</b> Queso fresco con dulce de batata o membrillo <i>Traditional dessert combining soft fresh argentine cheese and quince or sweet potatoes jam</i>	\$9.300
<b>HELADO FREDDO</b> <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$8.000
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b> Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$8.000
<b>PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO</b> <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$10.000
<b>EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO</b> <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$10.000
<b>TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE</b> c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$9.000
<b>CREPÉ PIEGARÌ</b> Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$13.000
<b>TIRAMISÚ HELADO PIEGARÌ</b> Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$13.200
<b>TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO</b> <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$10.000
<b>FLAN CASERO</b> <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$6.200
<b>POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR</b> <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$7.600
<b>TIRAMISÚ TRADICIONAL</b> Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$13.200
<b>ZABAGLIONE</b> Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$9.300
<b>DON PEDRO</b> <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$9.000
<b>MOUSSE CASERO</b> <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$8.400
<b>TOSCANA</b> <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$8.400
<b>FIorentina</b> Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$8.400

**POSTRES/ DESSERT**

**PICCOLA**

Merengue, helado, y zambayon frio

*Meringue, ice cream and cold zabaione* \_\_\_\_\_ \$8.800

**LIMONATA**

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

*Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping* \_\_\_\_\_ \$8.800

**AMARETTO**

Mousse de chocolate, helado y amaretis

*Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits* \_\_\_\_\_ \$8.800

**MERINGATA**

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

*Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping* \_\_\_\_\_ \$8.800

**CARAMELLATA DE FRAGOLA**

Frutillas flambeadas con helado y almendras

*Glaced strawberries with ice cream and almonds* \_\_\_\_\_ \$10.300

**BISCUIT FREDDO**

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

*Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping* \_\_\_\_\_ \$8.500

**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* \_\_\_\_\_ \$9.400

**CREPE VENECIANO**

Panquque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

*Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream* \_\_\_\_\_ \$9.400

**FRAGOLATA ALLA PANNA**

Frutillas con crema

*Strawberries and cream* \_\_\_\_\_ \$9.400

**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* \_\_\_\_\_ \$8.500

**PALLONCINO DI CIOCOLATTO**

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

*Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake* \_\_\_\_\_ \$13.200

**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* \_\_\_\_\_ \$46.800

**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* \_\_\_\_\_ \$47.900

**CAFÉ/TÉ ESPECIALES**  
COFFEE & SPECIAL TEAS

**CAFÉ EXPRESSO JARRITO**

Coffee \_\_\_\_\_ \$3.600

**CAFÉ EXPRESSO**

Coffee \_\_\_\_\_ \$3.500

**CAFE DOBLE**

Coffee \_\_\_\_\_ \$4.200



**CAPUCCINO**

Capuccino \_\_\_\_\_ \$4.600

**TÉ**

Tea \_\_\_\_\_ \$3.500

**CAFE EXPRESSO ITALIANO**

Italian Express Coffee \_\_\_\_\_ \$4.600