

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	\$7.900	\$13.200
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$12.800	\$18.600

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
PAPARDELLE AL FUNGHI PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y HONGOS	\$29.500	\$48.900
RISSOTTO AL PORCINI RISSOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA	\$44.300	\$63.600
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$36.600	\$54.600
RISSOTTO CON SOLOMILLO DE LOMO TERNERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON ESTOFADO DE LOMO	\$57.900	\$75.200
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$33.600	\$49.300

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		\$38.900
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORTADO	\$72.500	\$143.900
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$20.700	\$32.700
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$18.200	\$27.700
BOQUERONES AL NATURAL	\$18.600	\$27.600
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES (PARA 3/4 PERSONAS)	\$29.400	\$46.500



ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$12.500	\$17.900
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$13.000	\$18.600
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$13.000	\$18.600
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	\$31.400	\$43.400
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	\$22.100	\$34.500
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$140.300	\$191.700
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$37.000	\$52.700
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$34.500	\$49.400
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	\$22.000	\$31.500
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$23.100	\$32.800
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$12.200	\$17.300
PULPO GRILLADO TENTACULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMON		\$153.600
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	\$12.900	\$17.600
OSTRAS FIORENTINAS OSTRAS, CEBOLLA, CHAMPIGNONES, ESPINACA CREMA, QUESO PARMESANO GRATINADO	\$26.600	\$51.900



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	\$11.000	\$13.900
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$15.400	\$23.300
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$13.900	\$18.000
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$10.700	\$13.900
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	\$10.000	\$13.200
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	\$8.700	\$12.500
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	\$11.000	\$13.900
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	\$10.300	\$13.900
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	\$11.900	\$21.400



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$25.000	\$37.000
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	\$56.600	\$81.200
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$105.300	\$167.000
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$24.300	\$32.900
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$44.700	\$58.400
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$27.300	\$40.800
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	\$29.000	\$42.400
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$39.200	\$56.100
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$33.400	\$47.600
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$26.000	\$37.000
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$27.500	\$49.700
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$25.000	\$36.800
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$28.000	\$47.200
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		\$41.500



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	\$24.900	\$37.000
GNOCCHI POMODORO Y BASILICO		
GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEMN ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$25.000	\$36.800

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	\$24.900	\$44.200
PENNE RIGATE AMATRICIANA		
CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$28.400	\$39.700
LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES		
LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	\$39.300	\$56.000
PAPPARDELLE AL PESTO		
CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	\$23.100	\$37.000
SPAGHETTI CACIO E PEPE		
SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$27.900	\$41.500
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO		
PASTA DE SEMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	\$28.500	\$40.300
CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS		
CAPELLINI AL TUCO CASERO		
PASTA ITALIANA ACOMPAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	\$25.000	\$37.000



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO CON FUNGHI		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	\$39.400	\$58.800
RISOTTO A LA VALENCIANA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$29.200	\$41.900
RISOTTO CON MARISCOS		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$58.700	\$83.900
RISOTTO PRIMAVERA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$29.500	\$48.700
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	\$37.400	\$54.200
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO	\$36.800	\$54.600
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$41.400	\$59.000

CARNES

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$39.300	\$65.700
LOMO A LA CASTAÑA CON PURE DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$39.300	\$65.700
LOMO GRILLE A LA PARRILLA	300g \$39.300	600g \$65.700
OJO DE BIFE A LA PARRILLA	400g \$31.000	
BIFE DE CHORIZO A LA PARRILLA	400g \$31.000	
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$30.300	\$46.600

Piegari

PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$33.500	\$58.200
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$40.000	\$63.300
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$53.200	\$85.600
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$57.600	\$85.500
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW		\$45.000
MERLUZA NEGRA (500g) MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA		\$120.200
BACALAO A LA VIZCAINA (500g) ACOMPAÑADO DE PAPAS AL NATURAL EN SALSA DE TOMATES FRESCOS		\$63.000

AVES

	1/4 Porc.	1/2 Porc.
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$20.500	\$35.500
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$20.500	\$35.500
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$21.500	\$37.000

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$20.700	\$37.000
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	\$20.700	\$37.000
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORO Y MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	\$20.700	\$37.000

SERVICIO DE MESA
\$4.100

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS



Piegari



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$38.900

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

Special Creole Beef short ribs

\$67.500

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

Patagonian Lamb Chops

\$47.400

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*

\$69.700

PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

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

\$139.500

PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

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

\$25.800

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)

New York steak

\$162.200

OJO DE BIFE (370g)

Rib eye steak

\$162.200

OJO DE BIFE KOSHER (370g)

\$48.000

BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)

\$48.000

1/4 POLLO KOSHER

\$25.000

1/2 POLLO KOSHER

\$45.700

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

\$116.100



ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$18.200 \$27.700

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$ 20.700 \$32.700

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

\$30.800 \$38.400

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$19.300 \$37.800

JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$72.500 \$143.900

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$9.500 \$13.900

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$40.800

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$29.400 \$46.500



ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$14.800

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$11.700

\$18.000

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

\$3.600

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$22.100

\$34.500

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$8.800

\$13.900

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$8.800

\$13.900

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpking fritters - Gluten Free



\$8.800

\$13.900



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

Porc. individual Para compartir

\$15.400 \$23.300

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$13.900 \$18.000

CÉSAR

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

\$10.700 \$13.900

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$8.200 \$10.700

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$7.800

RECOVA

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

\$11.000 \$13.900

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$11.000 \$13.900

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$16.400

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$24.200

CAPRESE

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

\$10.000 \$13.200

NÓRDICA

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

\$21.600

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$10.300 \$13.900

ESPECIAL

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

\$11.900 \$21.400

PARRILLA AL CARBÓN
CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$4.000	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$5.300	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$3.900	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$26.200	\$43.200
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$11.100	\$14.800
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$11.100	\$14.800
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>		\$44.200

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$ 46.500
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$ 46.500

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$31.000	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$31.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$67.600	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$43.900	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$39.300	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$65.700	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$72.400	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$32.500	\$49.300
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$41.900	\$65.600
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$40.800	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$46.500	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$45.400	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$48.300	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición	\$17.900
1/2 pollo con guarnición	\$29.800

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta \$22.400

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce \$27.800

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums \$31.100

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak \$28.600

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ \$75.900 \$140.000

FILET DE PACU

Con Guarnicion \$35.500 \$66.500

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion \$53.200 \$85.600

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron \$52.000

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops \$47.700

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 \$116.100



**PASTA
ARTESANAL**
*HAND MADE
PASTA*

	Porc. individual	Para compartir
CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca	\$25.000	\$36.900
RAVIOLES DE CORDERO Rellenos de cordero con crema de hongos	\$29.000	\$42.400
SORRENTINOS A LA FRANCESA Raviolones rellenos de jamón y mozzarella gratinados con salsa bechamel, jamón y parmesano	\$33.400	\$47.600
RAVIOLES A LA SCROFFA Rellenos de Espinaca y Ricotta Gratinados con Salsa Pomodoro, Crema y Parmesano	\$27.300	\$40.800
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO Pasta seca de semola sateado con oliva, ajo albahaca, nueces y brocoli	 \$28.500	\$40.300

**PASTA
ARTESANAL
APTO CELIACOS**



	Porc. individual	Para compartir
FETTUCCINI POMODORO Fetuccini artesanales sin T.A.C.C. acompañado de salsa pomodoro apto celíacos	\$24.900	\$37.000
ÑOQUIS DE PAPA Ñoquis de papa libres de gluten acompañado de salsa pomodoro apto celíacos	\$25.000	\$36.800

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>	\$29.500	\$48.700
RISSOTTO FUNGHI base de arroz azafranado y hongos <i>Rice with saffron and mushrooms</i>	\$39.400	\$58.800

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA <i>OTHER SPECIALITIES</i>	MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$28.200	\$40.000
	<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
	<hr/>		
	MILANESAS NAPÓLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$33.600	\$49.300
	<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
	<hr/>		
	SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
	<i>Breaded chicken breast with side order</i>		
		\$23.700	\$34.000

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers _____	\$6.400	\$12.400
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses _____	\$6.700	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables _____	\$9.500	\$12.100
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese _____	\$9.300	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream _____	\$9.500	\$16.400
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin _____	\$7.900	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i> _____	\$6.700	\$8.700
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries _____	\$6.700	\$8.700
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries _____	\$6.700	\$8.700
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la parmesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed _____	\$9.500	\$17.600

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$4.100

*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

\$30.500

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$33.600

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$33.600

RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$36.200

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$52.100

VEGETALES ASADOS

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

\$32.000

POLLO A LAS BRASAS

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

\$33.600

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$39.400

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$39.400

EXTRAS

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

\$6.900

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATUN

\$12.900





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>	\$10.100
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$8.700
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$8.700
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$10.800
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$10.800
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$9.800
CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$13.700
TIRAMISÚ HELADO PIEGARI Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$14.300
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$10.800
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$6.700
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$8.200
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con bischocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$14.300
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$10.100
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$9.800
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$9.200
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$9.200
FIorentina Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$9.100



POSTRES/ DESSERT

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio
Meringue, ice cream and cold zabaione _____ \$9.600

LIMONATA

Mousse de limon, merengues, helado y salsa de frutos rojos
Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping _____ \$9.600

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis
Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits _____ \$9.600

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo
Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping _____ \$9.600

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras
Glaced strawberries with ice cream and almonds _____ \$11.200

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate
Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping _____ \$9.300

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 _____ \$10.200

CREPE VENECIANO

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera
Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream _____ \$10.200

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema
Strawberries and cream _____ \$10.200

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 _____ \$9.300

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya
Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake _____ \$14.300

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 _____ \$50.600

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 _____ \$51.800

CAFÉ/TÉ ESPECIALES
COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee _____ \$3.900

CAFÉ EXPRESSO

Coffee _____ \$3.800

CAFE DOBLE

Coffee _____ \$4.500



CAPUCCINO

Capuccino _____ \$4.900

TÉ

Tea _____ \$3.800

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee _____ \$4.900