

SUGERENCIAS

ENTRADAS

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

PRINCIPAL

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

ENTRADAS FRIAS

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

ENTRADAS CALIENTES

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



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	\$10.200	\$12.800
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$14.300	\$21.500
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$12.800	\$16.600
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$9.900	\$12.800
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	\$9.200	\$12.200
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	\$8.000	\$11.500
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	\$10.200	\$12.800
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	\$9.500	\$12.800
ESPECIALES 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
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$23.100	\$34.200
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	\$52.300	\$75.000
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$100.300	\$160.900
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$22.400	\$30.400
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$41.300	\$54.000
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$25.200	\$37.700
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	\$26.800	\$39.200
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$36.200	\$51.800
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$30.900	\$44.000
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$24.000	\$34.300
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$25.400	\$45.900
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$23.100	\$34.200
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$25.900	\$43.600
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		\$38.300



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



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO CON FUNGHI		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	\$36.400	\$54.300
RISOTTO A LA VALENCIANA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$27.000	\$38.700
RISOTTO CON MARISCOS		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$54.300	\$77.600
RISOTTO PRIMAVERA		
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
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES ARROZ A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRON Y CEBOLLA	\$34.600	\$50.100
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO	\$34.000	\$50.500
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$38.200	\$54.600

CARNES

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

Piegari

PESCADOS / MARISCOS



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

AVES

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

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$19.100	\$34.200
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	\$19.100	\$34.200
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA 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

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