

SUGERENCIAS

ENTRADAS

| | Porc. individual | Para 2 personas |
|--|---------------------|--------------------|
| PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE | \$4.787 | \$8.097 |
| BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO | \$7.917 | \$11.344 |

PRINCIPAL

| | Porc. individual | Para 2 personas |
|---|---------------------|--------------------|
| RAVIOLES DE OSOBUCO RELLENOS DE OSOBUCO ACOMPAÑADO CON SALSA DE CHAMPIGNONES Y CREMA | \$16.953 | \$24.773 |
| FETTUCINE VERDI CON BOLOGNESA FETTUCINE A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESA | \$17.232 | \$27.639 |
| RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO | \$22.337 | \$33.589 |
| RISSOTTO CON SOLOMILLO DE LOMO TERNERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON ESTAFADO DE LOMO | \$35.642 | \$46.289 |
| MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA | \$21.742 | \$31.655 |

ENTRADAS FRIAS

| | Porc. individual | Para 2 personas |
|--|---------------------|--------------------|
| BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO | | \$24.417 |
| PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORATADO | | PRECIO MERCADO |
| VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS | \$12.643 | \$19.911 |
| MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA | \$11.114 | \$17.084 |
| BOQUERONES AL NATURAL | \$9.342 | \$13.123 |
| ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES | | \$23.435 |



ENTRADAS CALIENTES

| | Porc. individual | Para 2 personas |
|--|---------------------|--------------------|
| ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO | \$7.641 | \$10.903 |
| MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA | \$7.917 | \$11.344 |
| BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO | \$7.917 | \$11.344 |
| LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO | \$20.148 | \$27.987 |
| RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS | \$14.084 | \$22.139 |
| PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL | \$97.219 | \$138.931 |
| GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO | \$23.785 | \$33.971 |
| LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA | \$22.225 | \$31.760 |
| CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS | \$14.197 | \$20.275 |
| OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS | \$14.857 | \$21.173 |
| MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO | \$7.433 | \$10.615 |
| PULPO GRILLADO TENTACULO DE PULTO GRILLADO CON PAPINES | | \$102.082 |
| ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMEDORO GRATINADO CON PARMESANO | \$7.790 | \$10.615 |



ENSALADAS

| | Porc. individual | Para 2 personas |
|---|---------------------|--------------------|
| ROMANA RUCULA Y PARMESANO | \$5.200 | \$6.483 |
| CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRULLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA) | | \$11.564 |
| CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA) | \$8.393 | \$11.037 |
| CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA) | \$6.483 | \$8.393 |
| CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA. | \$6.045 | \$8.096 |
| WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN. | \$5.252 | \$7.584 |
| RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO. | \$6.631 | \$8.384 |
| TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO. | \$6.271 | \$8.362 |
| ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA. | \$7.069 | \$13.105 |



PASTAS ARTESANALES

| | Porc. individual | Para 2 personas |
|--|---------------------|--------------------|
| CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS | 15.283 | \$22.550 |
| CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR | \$36.707 | \$52.404 |
| CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA | \$73.818 | \$118.090 |
| FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN | \$14.710 | \$20.088 |
| FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO | \$28.823 | \$37.609 |
| RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO | \$16.632 | \$24.989 |
| RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA. | \$17.802 | \$25.998 |
| RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES | \$25.252 | \$36.073 |
| SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA | \$20.392 | \$29.225 |
| CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS | \$15.936 | \$22.738 |
| CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA | \$16.817 | \$30.514 |
| GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO | \$15.283 | \$22.550 |
| RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS | \$17.270 | \$28.152 |
| DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI 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 | | \$25.458 |



PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS



| | Porc. individual | Para 2 personas |
|--|---------------------|--------------------|
| FETTUCCINE POMODORO FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO | \$15.283 | \$22.550 |
| GNOCCHI POMODORO GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEMN ACOMPAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO | \$15.283 | \$22.550 |

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



PASTAS SECAS



| | Porc. individual | Para 2 personas |
|---|---------------------|--------------------|
| PENNE RIGATE AMATRICIANA CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA | \$17.310 | \$24.284 |
| LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES. | \$25.193 | \$36.078 |
| PAPPARDELLE AL PESTO CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO | \$14.151 | \$22.672 |
| SPAGHETTI CACIO E PEPE SPAGHETTIS SALTEADO CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA | \$17.232 | \$25.405 |
| PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO PASTA DE SEMOLA SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS | \$17.376 | \$24.755 |



RISOTTO

| | Porc. individual | Para 2 personas |
|--|---------------------|--------------------|
| RISOTTO CON FUNGHI A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS | \$23.996 | \$35.971 |
| RISOTTO A LA VALENCIANA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS | \$17.875 | \$25.586 |
| RISOTTO CON MARISCOS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS | \$37.924 | \$54.144 |
| RISOTTO PRIMAVERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS | \$18.185 | \$29.888 |

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 | \$22.337 | \$33.229 |
| RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO | \$22.337 | \$33.229 |
| RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN AZAFRAN EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO | \$25.389 | \$36.242 |

CARNES

| | Porc. individual | Para 2 personas |
|--|---------------------|--------------------|
| LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA | \$26.822 | \$41.379 |
| LOMO A LA CASTAÑA CON PURE DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS | \$28.245 | \$47.410 |
| LOMO GRILLADO 300g/600g A LA PARRILLA | \$26.823 | \$41.379 |
| OJO DE BIFE 400g A LA PARRILLA | \$19.233 | |
| BIFE DE CHORIZO 400G A LA PARRILLA | \$19.233 | |
| MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY | \$19.487 | \$30.116 |

Piegari

PESCADOS / MARISCOS



| | Porc. individual | Para 2 personas 2 personas |
|---|---------------------|----------------------------------|
| LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL | \$21.445 | \$37.125 |
| ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA | \$25.656 | \$40.636 |
| SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO | \$36.762 | \$56.922 |
| SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO | \$39.528 | \$58.621 |
| BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW | \$29.049 | |
| MERLUZA NEGRA MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA | \$84.627 | |

AVES

| | Porc. individual | Para 2 personas |
|--|---------------------|--------------------|
| POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS | \$13.752 | \$23.791 |
| POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS | \$14.037 | \$23.791 |
| LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS | \$14.226 | \$24.845 |
| LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO | \$14.039 | \$24.671 |
| POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA | \$14.226 | \$24.845 |
| LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORE Y MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE | \$14.226 | \$24.688 |

SERVICIO DE MESA

\$2.750

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS



Piegari

PIZZA

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA

\$16.837

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$18.664

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$18.664

RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$19.774

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$28.825

VEGETALES ASADOS

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

\$17.571

POLLO A LAS BRASAS

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

\$17.571

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$21.686

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$21.686

EXTRAS

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

\$3.703

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATUN

\$6.916



**POSTRES/ DESSERT**Porc.
individual

| | |
|--|--------|
| 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> | \$6143 |
| HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i> | \$5355 |
| ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i> | \$6603 |
| PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i> | \$6598 |
| EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i> | \$6598 |
| TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i> | \$5847 |
| CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i> | \$8570 |
| TIRAMISÚ HELADO PIEGARI Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i> | \$8688 |
| TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i> | \$6560 |
| FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i> | \$4109 |
| POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i> | \$4967 |
| TIRAMISÚ TRADICIONAL Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i> | \$8688 |
| ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i> | \$5594 |
| DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i> | \$5969 |
| MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i> | \$5556 |
| TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i> | \$5534 |
| FIorentina Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i> | \$5552 |



POSTRES/ DESSERT

Porc.
individual

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione _____ \$5817

LIMONATA

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping _____ \$5817

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits _____ \$5817

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping _____ \$5827

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds _____ \$6774

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping _____ \$5553

PROFITEROLES

Masa dulce rellena de crema de pastelera, bañada en chocolate y helado de crema amaricana

Sweet doygh balls filled with custard cream, ice cream and chocolate sauce _____ \$5568

CREPE VENECIANO

Panquque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream _____ \$6161

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream _____ \$6156

CANNOLIS

Masa en forma de tubo relleno de crema de ricota, chips de chocolates y pistachos

Italian pastry filled with sewer ricotta pistachios and chocolate _____ \$5612

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake _____ \$8649

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 _____ \$31133

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 _____ \$31656

CAFÉ/TÉ ESPECIALES
COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee _____ \$2514

CAFÉ EXPRESSO

Coffee _____ \$2374

CAFE DOBLE

Coffee _____ \$2894



CAPUCCINO

Capuccino _____ \$3102

TÉ

Tea _____ \$2385

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee _____ \$3204