

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	\$8.300	\$13.900
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$13.500	\$19.500

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
PAPARDELLE AL FUNGHI PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y HONGOS	\$31.000	\$51.400
RISSOTTO AL PORCINI RISSOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA	\$46.500	\$66.800
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$38.400	\$57.300
RISSOTTO CON SOLOMILLO DE LOMO TERNERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON ESTOFADO DE LOMO	\$60.800	\$79.000
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$35.300	\$51.800

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		\$40.900
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORTADO	\$76.100	\$151.100
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$21.700	\$34.300
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$19.100	\$29.100
BOQUERONES AL NATURAL	\$19.500	\$29.000
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES (PARA 3/4 PERSONAS)	\$30.900	\$48.800

ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$13.100	\$18.800
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$13.700	\$19.500
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$13.700	\$19.500
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	\$33.000	\$45.600
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	\$23.200	\$36.200
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$147.300	\$201.300
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$38.900	\$55.300
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$36.200	\$51.900
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	\$23.100	\$33.100
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$24.200	\$34.500
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$12.800	\$18.200
PULPO GRILLADO TENTACULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMON		\$161.300
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERNJETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	\$13.600	\$18.500
OSTRAS FIORENTINAS OSTRAS, CEBOLLA, CHAMPIGNONES, ESPINACA CREMA, QUESO PARMESANO GRATINADO	\$28.000	\$54.500



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	\$11.600	\$14.600
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$16.200	\$24.500
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$14.600	\$18.900
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$11.300	\$14.600
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	\$10.500	\$13.800
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	\$9.100	\$13.100
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	\$11.600	\$14.600
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	\$10.800	\$14.600
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	\$12.500	\$22.500



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$26.300	\$38.900
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	\$59.400	\$85.300
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$110.600	\$175.400
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$25.500	\$34.600
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$47.000	\$61.300
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$28.700	\$42.900
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	\$30.500	\$44.500
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$41.200	\$58.900
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$35.100	\$50.000
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$27.300	\$38.900
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$28.900	\$52.200
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$26.300	\$38.700
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$29.400	\$49.600
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		\$43.600

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	\$26.200	\$38.900
GNOCCHI POMODORO Y BASILICO		
GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEMN ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$26.300	\$38.700

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	\$26.200	\$46.400
PENNE RIGATE AMATRICIANA		
CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$29.800	\$41.700
LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES		
LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	\$41.300	\$58.800
PAPPARDELLE AL PESTO		
CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	\$24.300	\$38.900
SPAGHETTI CACIO E PEPE		
SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$29.300	\$43.600
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO		
PASTA DE SEMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	\$29.900	\$42.300
CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS		
CAPELLINI AL TUCO CASERO		
PASTA ITALIANA ACOMPAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	\$26.300	\$38.900



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO CON FUNGHI		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	\$41.400	\$61.800
RISOTTO A LA VALENCIANA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$30.700	\$44.000
RISOTTO CON MARISCOS		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$61.600	\$88.100
RISOTTO PRIMAVERA		
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$31.000	\$51.200

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	\$38.300	\$56.900
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$38.700	\$57.300
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$43.500	\$62.000

CARNES

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$41.300	\$69.000
LOMO A LA CASTAÑA CON PURE DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$41.300	\$69.000
LOMO GRILLE A LA PARRILLA	300g \$41.300	600g \$69.000
OJO DE BIFE A LA PARRILLA	400g \$32.600	
BIFE DE CHORIZO A LA PARRILLA	400g \$32.600	
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	\$35.200	\$61.100
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$42.000	\$66.500
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$55.900	\$89.900
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$60.500	\$89.900
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	\$47.300	
MERLUZA NEGRA (500g) MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA	\$126.200	
BACALAO A LA VIZCAINA (500g) ACOMPAÑADO DE PAPAS AL NATURAL EN SALSA DE TOMATES FRESCOS	\$66.200	

AVES

	1/4 Porc.	1/2 Porc.
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$21.500	\$37.300
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$21.500	\$37.300
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$22.600	\$38.900

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$21.700	\$38.900
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	\$21.700	\$38.900
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORO Y MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	\$21.700	\$38.900

SERVICIO DE MESA
\$4.100

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS



Piegari



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>	\$10.600
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$9.200
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$9.200
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$11.300
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$11.300
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$10.300
CREPÉ PIEGARÌ Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$14.400
TIRAMISÚ HELADO PIEGARÌ Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$15.000
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$11.400
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$7.000
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$8.600
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con bischocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$15.000
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$10.600
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$10.300
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$9.700
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$9.700
FIorentina Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$9.700

Pieperi

POSTRES/ DESSERT

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione _____ \$10.100

LIMONATA

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping _____ \$10.100

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits _____ \$10.100

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping _____ \$10.100

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds _____ \$11.800

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping _____ \$9.800

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 _____ \$10.700

CREPE VENECIANO

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream _____ \$10.700

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream _____ \$10.700

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 _____ \$9.800

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake _____ \$15.000

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 _____ \$53.200

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 _____ \$54.400

CAFÉ/TÉ ESPECIALES
COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee _____ \$4.100

CAFÉ EXPRESSO

Coffee _____ \$4.000

CAFE DOBLE

Coffee _____ \$4.700



CAPUCCINO

Capuccino _____ \$5.200

TÉ

Tea _____ \$4.000

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee _____ \$5.200

PIZZA

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA

\$32.000

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$35.300

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$35.300

RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$38.000

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$54.700

VEGETALES ASADOS

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

\$33.600

POLLO A LAS BRASAS

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

\$35.300

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$41.400

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$41.400

EXTRAS

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

\$7.300

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATUN

\$13.600

