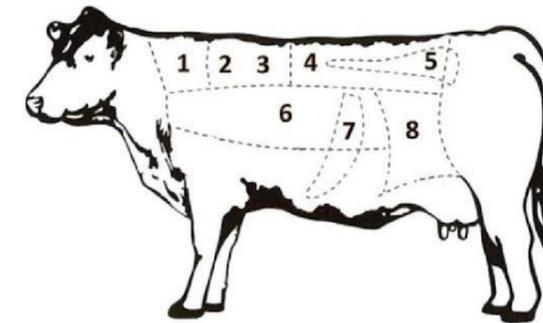


# el sabor de la Cocina Argentina

Empanadas e dulce de leche sono le tracce più gustose dei conquistadores spagnoli ma gli argentini di ogni origine si sentono uniti dall'asado, il piatto nazionale di carne grigliata. Occasione per stare insieme mentre la carne cuoce lentamente, accompagnato dal tipico mate, l'asado criollo diventa pretesto per il rituale di una chiacchiera di vera amicizia.



## Cortes argentinos

1 roast beef	5 lomo
2 ojo de bife	6 asado
3 bife ancho	7 entrana
4 bife angosto	8 vacio

Gentile Cliente, se soffre di ALLERGIE o INTOLLERANZE alimentari richiedi informazioni al nostro personale. Sappia comunque che per gli alimenti offerti in questo locale non è possibile escludere che abbiano subito un contatto con gli allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità del mercato. La carne somministrata è conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004.



## Entradas

### **CARCIOFO GIUDEA**

CARCIOFO FRITTO (PIATTO STAGIONALE)

### **NUESTRA PROVOLETA**

PROVOLONE AL FORNO CON POMODORINO SAN MARZANO  
CIPOLLOTTO ARROSTO E ORIGANO 7

### **MOLLEJAS SALTEADAS**

ANIMELLE SALTATE CON CHUTNEY DI PORRI, CHARDONNAY  
E CREMA DI LATTE 1,7

### **TIRADITO DE ZUCCHINE**

CARPACCIO DI ZUCCHINE, SESAMO BIANCO, ZENZERO,  
SOIA LESS SALE E OLIO CALDO DI SESAMO 6,11

### **CAPRESE GOURMET**

POMODORINI GIALLI E ROSSI, BURRATA,  
BASILICO, OLIO E CRUMBLE DI PANE 1,7

### **CEVICHE DI AVOCADO**

AVOCADO CON SALSA AGRUMATA, CETRIOLO, POMODORI  
CHERRY  
CORIANDOLO, CIPOLLA ROSSA E JALAPEÑO 6

### **SASHIMI PATO**

FILETTO DI FASSONA CON FOIE GRAS, RIDUZIONE DI  
ACETO BALSAMICO E CRISTALLI DI SALE MALDON

### **SASHIMI PORTEÑO**

FILETTO DI FASSONA MARINATO CON SALSA DI SOIA,  
BUCCIA D'ARANCIA E SENAPE DI DIJON IN GRANI 1,3,6,7,9

### **PATA NEGRA 5 JOTAS**

PROSCIUTTO IBERICO STAGIONATO 32 MESI

## Postres

### **TIRAMISU AL DULCE DE LECHE**

MASCARPONE, SAVOIARDI INZUPPATI NEL CAFFÈ ZUCCHERATO,  
CON UOVA, PANNA E DULCE DE LECHE 1,3,7

### **SORBETE DE LIMON O MANDARINA**

SORBETTO DI LIMONE O MANDARINO 7

### **FLAN CASERO DE VANILLA CON DULCE DE LECHE**

FLAN NOSTRANO DI VANIGLIA CON DULCE DE LECHE 1,3,7

### **PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE**

CREPÈ CON RIPIENO DI DULCE DE LECHE 1,3,7

### **PANQUEQUE DE MANZANA**

CREPÈ DI MELA CARAMELLATA AL RHUM CON GELATO ALLA  
CREMA 1,3,7

### **MIL HOJAS DE MANZANA**

MELE ROSSE COTTE, SERVITE CON SALSA AL CAMELLO  
SALATO, GELATO ALLA VANIGLIA E NOCI CARAMELLATE 7

### **DON PEDRO**

GELATO DI CREMA AFFOGATO NEL WHISKY CON NOCI 3,7,13

### **LA MORENITA**

TORTINO GLASSATO AI QUATTRO CIOCCOLATI 1,3,7

### **EL BOLSÓN**

GELATO DI LAMPONE CON FRUTTI DI BOSCO E PRALINE 1,13

## Duo de Empanadas

DUE PANZEROTTI TIPICI ARGENTINI RIPIENI AL FORNO

### **GOURMET**

SECONDO FANTASIA DELLO CHEF

### **CARNE**

ROAST BEEF DI MANZO TAGLIATO AL COLTELLO 1,3

### **POLLO**

POLLO SFILACCIATO A MANO 1,3

### **VERDURA**

SPINACI, FORMAGGIO E BESCIAPELLA 1,3,7,13

### **JAMON Y QUESO**

PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO 1,3,7

### **HUMITA**

CREMA DI MAIS E FORMAGGIO 1,3,7,13



## Guarniciones

### **PURE DE CALABAZA**

*PUREA DI ZUCCA 7*

### **PURE DE PAPA**

*PUREA DI PATATA 7,13*

### **INSALATINA ARGENTINA**

*POMODORO, CIPOLLA E CETRIOLI*

### **ENSALADA RUSA**

*PATATE, CAROTE, PISELLI, UOVO SODO E MAIONESE 3*

### **PAPA PLOMO**

*PATATA AL CARTOCCIO CON LE SUE SALSE:*

*CREMA DI GORGONZOLA, PANNA ACIDA E BURRO 7*

### **PAPAS FRITAS**

*PATATE FRITTE*

### **ENSALADA CRIOLLA**

*LATTUGA, POMODORO E CIPOLLA*

### **ENSALADA CLÁSICA**

*RUCOLA E GRANA 7*

### **ZANAHORIA Y HUEVO**

*CAROTE E UOVO SODO 3*

### **ENSALADA VERDE**

*MISTICANZA DI FOGLIE VERDI*

### **VERDURAS GRILLADAS**

*ZUCCHINE, MELANZANA, RADICCHIO, POMODORO E MAIS*

## De Argentina A Italia

### **FUSILLONI ALLA PUTTANESCA**

*BATTUTO DI OLIVE, CAPPERI, ACCIUGHE, SALSA POMODORO, JALAPEÑO, CORIANDOLO, PREZZEMOLO E PROFUMO DI AGLIO 1,4*

### **RISOTTO GOURMET (QUASI ALLA MILANESE)**

*RISOTTO ALLO ZAFFERANO MANTECATO CON BATTUTO DI ANIMELLE 7*

### **SPAGHETTI DI STAGIONE**

*CREMA DI ZUCCHINE CON FIORI DI ZUCCA, BASILICO, PINOLI, OLIO E CORIANDOLO 1,7*

### **ARROZ VERDULERO**

*RISO ROSSO SALTATO AL WOK CON MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, PORRO, TACCOLE, SOIA, OLIO DI SESAMO E SEMI DI SESAMO 6,11*

### **TAGLIATELLA CON RAGÙ DI ENTRAÑA**

*PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RAGÙ DI ENTRAÑA ED OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ARGENTINO 1,3,7*

## Principales

### **BURGER PORTEÑO**

*HAMBURGER DI MANZO ARGENTINO CON PATATE FRITTE*

### **BIFE GOURMET**

*BIFE DE CHORIZO, BURRO AL CHIMICHURRI, PATATA RUSTICA E ROSMARINO 7*

### **NUESTRA TARTARE**

*FILETTO DI FASSONA CON I SUOI CONDIMENTI, CAPPERI, CIPOLLA ROSSA, ACCIUGHE, SENAPE, TABASCO E SALSA WORCHESTER 4,9,7*

### **SALMON COLORADO**

*SALMONE ALLA GRIGLIA CON AFFUMICATURA DI QUERCIA ARGENTINA E VERDURE DI STAGIONE 4*

### **TRIS DE LOMO ARGENTINO**

*FILETTO DI MANZO ARGENTINO CON LE TRE SALSE, RISTRETTO AL MALBEC, SALSA ALLO CHARDONNAY E PROFUMO DI TARTUFO, CREMA DI PANCETTA E PRUGNA 1,7,8*

### **LOMO FOIE GRAS**

*FILETTO DI MANZO ARGENTINO CON FOIE GRAS, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E PUREA DI PATATE 1,7,13*



## de la Parrilla

**COSTILLAR EL PORTEÑO (4 ORE)**  
COSTOLONE DI BLACK ANGUS COTTA LENTAMENTE ALL'ASADOR

**PECHITO DE CERDO**  
PUNTINE DI MAIALE COTTE 6 ORE A BASSA TEMPERATURA  
CON CROSTA DI BBQ, FINITE ALLA GRIGLIA 1

**LOMO BUENOS AIRES**  
FILETTO DI MANZO ARGENTINO 250 GR.

**GRAN LOMO**  
FILETTO ARGENTINO DI 1500 GR.

**BIFE DE CHORIZO**  
CONTROFILETTO DI MANZO ARGENTINO

**OJO DE BIFE/BIFE ANCHO**  
CUBE ROLL DI BLACK ANGUS ARGENTINO

**ASADO DE TIRA**  
COSTINE DI BLACK ANGUS COME DA TRADIZIONE ARGENTINA

**VACIO**  
BAVETTA DI BLACK ANGUS

**ENTRAÑA FINA**  
TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS ARGENTINO  
500 GR. CA

**BEEF ENTRAÑA DAL MONDO**  
TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS (CANADA / AMERICA /  
AUSTRALIA) 350 GR. CA

**BIG ENTRAÑA DAL MONDO**  
TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS 800 GR. CA  
consigliata per due persone

## de la Parrilla

**BIFE MILONGA**  
COSTATA DI BLACK ANGUS CON FILETTO

**BIFE DE COSTILLA**  
COSTATA DI BLACK ANGUS

**BIFE DE KOBE**  
RIB EYE DI WAGYU "JAPANESE" cat. A5

**TOMAHAWK (DAI NATIVI AMERICANI)**  
CUBE ROLL DI BLACK ANGUS CON OSSO

**PECHUGAS SABORIZADAS**  
PETTO DI POLLO AROMATIZZATO AL LIMONE

**GALLETTO**  
GALLETTO RUSPANTE INTERO ALLA GRIGLIA

**CHORIZO**  
SALAMELLA 1

## Ensaladas

**CAESAR SALAD**  
POLLO, LATTUGA, ERBE FRESCHE, PANE, UOVO,  
PARMIGIANO, SALSA CAESAR E MAIS 1,3,4,7

**CECITA**  
CECI AL NATURALE, SEMI DI GIRASOLE, FETA, POMODORINI  
CHERRY, MAIS, CHIPS DI CIPOLLA ROSSA, MELA VERDE,  
OLIVE NERE, PEPERONCINO JALAPEÑO, BARBABIETOLA E  
SALSA DI SOIA AGRUMATA 1,6,7,10

