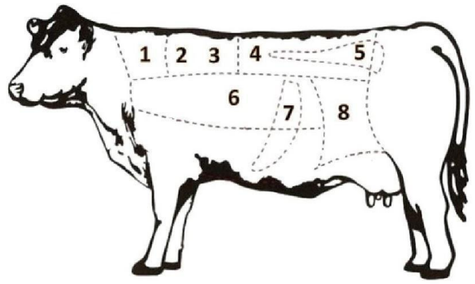
el sabor de la
Cocina Argentina

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

TABELLA ALLERGENI	
1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE / CEREALS CONTAINING GLUTEN	8. FRUTTA A GUSCIO / TREE NUTS
2. CROSTACEI / CRUSTACEANS	9. SEDANO / CELERY
3. UOVA / EGGS	10. SENAPE / MUSTARD
4. PESCE / FISH	11. SEMI DI SESAMO / SESAME SEEDS
5. ARACHIDI / PEANUTS	12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
6. SOIA / SOY	13. LUPINI / LUPINS
7. LATTE / MILK	14. MOLLUSCHI / MOLLUSCS

Gentile Cliente, se soffre di ALLERGIE o INTOLLERANZE alimentari richieda 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.

Tutti i prezzi sono comprensivi di Iva.
Il costo del coperto è di € 5,00 cad.

Entradas

PANZANELLA CON LENGUA A LA VINAGRETA
PANE SOFFICE CON LINGUA MARINATA IN SALSA VERDE E SALSA DI PANZANELLA *1,4,10*

SASHIMI PORTEÑO
FILETTO DI FASSONA PREMIUM MARINATO CON SOIA, BUCCIA D'ARANCIA E SENAPE DI DIJON IN GRANI *1,6,7,9*

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

TARTARE VERDE
MOSAICO DI AVOCADO, LEGGERMENTE PICCANTE CON CETRIOLI E PROFUMO DI LIME

PROVOLETA A LA PARMIGIANA
PROVOLA FUSA IN PADELLA CON MELANZANE E SALSA DI POMODORO

CALDO FREDDO DI MANZO
MIDOLLO ALLA PARRILLA E BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE PREMIUM CON TARTUFO ESTIVO E I SUOI CONDIMENTI *6,10*

PATA NEGRA 5 JOTAS
PROSCIUTTO DI MAIALE IBERICO STAGIONATO 32 MESI *12*

Duo de Empanadas

DUE PANZEROTTI TIPICI ARGENTINI RIPIENI AL FORNO

CARNE
ROAST BEEF DI MANZO TAGLIATO A COLTELLO *1,3*

VERDURA
SPINACI, FORMAGGIO E BESCIAMELLA *1,7,13*

POLLO
POLLO SFILACCIATO A MANO *1*

DEL GIORNO *1,3,7*
EMPANADAS CON RIPIENO DELLO CHEF FRITTA

Postres

FLAN CASERO DE VANILLA CON DULCE DE LECHE
FLAN NOSTRANO DI VANIGLIA CON DOLCE DI LATTE *1,3,7*

TORTA DE MANZANA CON HELADO DE CREMA
TORTA DI MELA CON GELATO ALLA CREMA *3,7,8*

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE
CREPES CON RIPIENO DI DOLCE DI LATTE CARAMELLATA CON GELATO AL DULCE DE LECHE *1,3,7*

PANQUEQUE DE MANZANA
CREPES DI MELA FLAMBATA AL RHUM CON GELATO ALLA CREMA *1,3,7*

SORBETE DE LIMON O MANDARINA
SORBETTO DI LIMONE O MANDARINO *7*

EL BOLSÓN
GELATO DI LAMPONE CON FRUTTI DI BOSCO E PRALINE *1,13*

LA MORENITA
TORTINO GLASSATO AI QUATTRO CIOCCOLATI *1,3,7*

Guarniciones

PURE DE CALABAZA
PUREA DI ZUCCA 7

PURE DE PAPA
PUREA DI PATATA 7,13

INSALATINA ARGENTINA
POMODORO, CIPOLLA E CETRIOLI

PAPA PLOMO
PATATA AL CARTOCCIO CON SALSE DI:
CREMA DI GORGONZOLA, PANNA ACIDA E BURRO 7

PAPAS FRITAS
PATATE FRITTE

ENSALADA RUSA
PATATE, CAROTE, PISELLI, UOVO SODO E MAIONESE 3

CHOCLO GOURMET
PANNOCCHIA COTTA ALLA GRIGLIA LACCATA CON SHISO E BURRO, SERVITA CON SALSA DI COTTURA

VERDURAS GRILLADAS
ZUCCHINE, MELANZANA, RADICCHIO, POMODORO E MAIS

De la Cocina

SPAGHETTO CACIO E PEPE, MORCILLA E CARCIOFI
SPAGHETTO ARTIGIANALE CON CACIO E PEPE, MORCILLA SPAGNOLA COTTA E CARCIOFI FRITTI 1,7

RISOTTO GOURMET
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ANIMELLE CROCCANTI E RIDUZIONE AL PREZZEMOLO 7

TARTARE ESPECIAL
FILETTO DI FASSONA PREMIUM TAGLIATO AL COLTELLO, UOVO DI QUAGLIA, TARTUFO NERO E SPEZIE 3,4

TRIS DE LOMO ARGENTINO
FILETTO DI MANZO ARGENTINO, RISTRETTO AL MALBEC, SALSA ALLO CHARDONNAY E PROFUMO DI TARTUFO, CREMA DI PANCETTA E PRUGNA 1,7

BURGER PORTEÑO
HAMBURGER DI BLACK ANGUS ARGENTINO CON PATATE FRITTE 1

VERDURAS SOHO
JULIENNE DI VERDURE SALTATA CON SALSA DI SOIA 6,11

GUANCIA DI MANZO
GUANCIA DI MANZO COTTA IN BASSA TEMPERATURA, CON LA SUA RIDUZIONE, SU SOFFICE PURE' DI PATATE 14

De la Parrilla

COSTILLAR EL PORTEÑO
COSTOLONE DI BLACK ANGUS COTTE LENTAMENTE AL ASADOR (4 ore)

LOMO BUENOS AIRES
FILETTO DI MANZO ARGENTINO 250 GR.

GRAN LOMO
FILETTO DI MANZO ARGENTINO "PREMIUM" 1500 GR. CA

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

ENTRAÑA DAL MONDO *350 GR*
TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS (CANADA, AMERICA, AUSTRALIA) *800 GR*

BIFE MILONGA
COSTATA DI BLACK ANGUS CON FILETTO (AMERICA, AUSTRALIA)

BIFE DE COSTILLA
COSTATA DI BLACK ANGUS (AMERICA, AUSTRALIA)

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

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

De la Parrilla

PECHUGAS SABORIZADAS
PETTO DI POLLO AROMATIZZATO AL LIMONE

GALLETTO
GALLETTO RUSPANTE INTERO ALLA GRIGLIA

MOLLEJAS
ANIMELLE ALLA GRIGLIA 1

CHORIZO
SALAMELLA 1

Ensaladas

LA NOSTRA CAESAR
POLLO, BABY GEM LATTUCE, CROSTINI DI PANE, FORMAGGIO, BACON, POMODORO E SALSA CAESAR 1,3,4,7,10

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