# Postres

**CARRITO DE HELADOS**
*GELATO CREMOSO ARTIGIANALE E LE SUE SALSE / MIX OF ARTISANAL ICE CREAM ACCOMPANIED BY ITS SAUCES 7*

**EL BOLSON**
*GELATO DI LAMPONE CON FRUTTI DI BOSCO E PRALINE / RASPBERRY ICE CREAM WITH BERRIES AND PRALINES 1,13*

**LA MORENITA**
TORTINO GLASSATO AI QUATTRO CIOCCOLATI /
*FOUR LAYER CHOCOLATE CAKE 1,3,7*

**TORTA DE MANZANA CON HELADO DE CREMA**
TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA /
*APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM 1,3,7,13*

**DON PEDRO**
*WHISKY, GELATO DI CREMA E NOCI /*
*WHISKY, VANILLA ICE CREAM AND NUTS 3,7,13*

**TIRAMISÙ AL DULCE DE LECHE** *1,7*

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

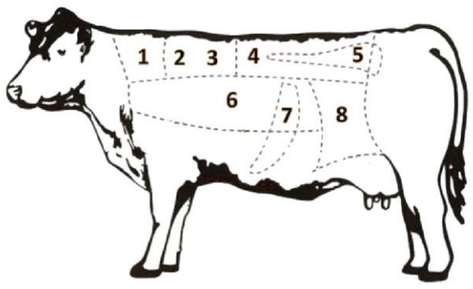
**PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE**
CREPÊ CON RIPIENO DI DOLCE DI LATTE /
*CREPES WITH CREAM CARAMEL FILLING 1,3,7*

**PANQUEQUE DE MANZANA**
CREPÊ DI MELA CARAMELLATA AL RHUM CON GELATO ALLA CREMA /
*CREPES WITH RUM-CARAMELIZED APPLES AND VANILLA ICE CREAM 1,3,7*

| 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 |

# 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 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 € 10,00 cad.

# Entradas

**TIERRA**
*PAN BRIOCHE TOSTATO CON BATTUTO DI FASSONA, PERLE DI CAVIALE E UOVA DI QUAGLIA / TOASTED BRIOCHE BREAD WITH FASSONA STUFFING, CAVIAR PEARLS AND QUAIL EGGS* 1,3,4,7

**PATA NEGRA 5 JOTAS**
*PROSCIUTTO IBERICO STAGIONATO 36 MESI / RAW SPANISH HAM – AGED 36 MONTHS*

**SASHIMI PATO**
*FILETTO DI FASSONA CON FOIE GRAS, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E CRISTALLI DI SALE MALDON / FASSONA PIEMONTESE RAW TENDERLOIN WITH FOIE GRAS, BALSAMIC VINEGAR DRESSING AND MALDON SALT*

**TIRADITO DE AJI AMARILLO**
*FILETTO DI FASSONA TAGLIATO AL COLTELLO, LIME, VERDURE IN AGRODOLCE, TRITO SUDAMERICANO E SALSA ALL'AJI AMARILLO E CANCHA / KNIFE-CUTTED FASSONA FILLET, LIME, SWEET AND SOUR VEGETABLES, SOUTH AMERICAN MINCED AND AJI AMARILLO CANCHA SAUCE*

**CEVICHE DI AVOCADO**
*AVOCADO, CETRIOLO, POMODORI CHERRY GIALLI E ROSSI, CORIANDOLO, CIPOLLA ROSSA E JALAPEÑO / AVOCADO, CUCUMBER, RED AND YELLOW CHERRY TOMATOES, CORIANDER, RED ONION AND JALAPEÑO*

**SASHIMI PORTEÑO**
*FILETTO DI FASSONA MARINATO CON SOIA, ARANCIA, SENAPE DI DIJON IN GRANI E CROSTINI DI PANE / FASSONA PIEMONTESE RAW TENDERLOIN MARINATED IN SOY SAUCE, ORANGE PEEL, DIJON MUSTARD AND BREAD CROUTONS* 1,6,7,9

**MOLLEJAS SALTEADAS**
*ANIMELLE SALTATE CON PORRI E CHARDONNAY / COW GLANDS SWEETBREADS SAUTÉED WITH LEEKS AND CHARDONNAY* 1,7

**NUESTRA PROVOLETA**
*PROVOLA FUSA IN PADELLA CON RUCOLA, POMODORINI SECCHI E OLIO AL TARTUFO / MELTED PROVOLONE CHEESE, SUN DRIED TOMATOES, ROCKET SALAD AND TRUFFLE OIL* 1,7,10

**VITELLO TONNATO**
*VITELLO TONNATO DI FINISSIMO ANGUS ARGENTINO / THINLY SLICED ARGENTINIAN ANGUS VEAL WITH TUNA SAUCE* 2,4,7

**POLPETTE TRICOLORE**
*POLPETTE DI ANGUS ARGENTINO SU SALSA DI PATATE E FAGIOLINI, CREMA DI PECORINO E SALSA AL POMODORO SAN MARZANO / ARGENTINIAN ANGUS MEATBALLS SERVED ON POTATO AND GREEN BEAN SAUCE, PECORINO CREAM, AND SAN MARZANO TOMATO SAUCE* 1,2,7

**ESTIVA** Ⓥ
*POMODORI IN VARIE CONSISTENZE CON BABY BASILICO / TOMATOES IN VARIOUS TEXTURES WITH BABY BASIL*

# Guarniciones

**VERDURAS GRILLADAS**
*ZUCCHINE, MELANZANA, RADICCHIO, POMODORO E MAIS / ZUCCHINI, EGGPLANT, RADICCHIO, TOMATO AND CORN*

**PAPA PLOMO**
*PATATA AL CARTOCCIO CON LE SUE SALSE: CREMA DI GORGONZOLA, PANNA ACIDA E BURRO / WHOLE BAKED POTATO WITH YOUR CHOICE OF TOPPING: GORGONZOLA CREAM, SOUR CREAM AND BUTTER* 7

**PAPAS FRITAS**
*PATATE FRITTE / FRENCH FRIES*

**PAPAS FRITAS CON TRUFAS**
*PATATE FRITTE CON TARTUFO / FRENCH FRIES WITH TRUFFLES* 7

**ENSALADA CRIOLLA**
*LATTUGA, POMODORO E CIPOLLA / LETTUCE, ONION AND TOMATOES*

**ENSALADA CLÁSICA**
*RUCOLA E GRANA / ROCKET SALAD AND GRANA PADANO CHEESE* 7

**ZANAHORIA Y HUEVO**
*CAROTE E UOVO SODO / CARROTS AND BOILED EGG* 3

**PURE DE PAPA**
*PUREA DI PATATA / MASHED POTATO* 7,13

**INSALATINA ARGENTINA**
*POMODORO, CIPOLLA E CETRIOLI / TOMATO, ONION AND CUCUMBER*

**PURE DE CALABAZA**
*PUREA DI ZUCCA / PUMPKIN PUREE* 7

**ENSALADA RUSA**
*PATATE, CAROTE, PISELLI, UOVO SODO E MAIONESE / POTATOES, CARROTS, PEAS, MAYONNAISE AND BOILED EGG* 3

**ENSALADA VERDE**
*MISTICANZA DI FOGLIE VERDI / MIX OF GREEN LEAVES*

# de la Parrilla

**ASADO DE TIRA**
*COSTINE DI VITELLO / CALF RIBS*

**VACIO**
*BAVETTA DI BLACK ANGUS / BLACK ANGUS THIN FLANK*

**GALLETTO**
*GALLETTO INTERO ALLA GRIGLIA / GRILLED WHOLE ROOSTER*

**BIFE DE CHORIZO**
*CONTROFILETTO DI MANZO ARGENTINO / ARGENTINIAN SIRLOIN*

**PECHUGAS SABORIZADAS**
*PETTO DI POLLO AROMATIZZATO AL LIMONE / CHICKEN BREAST WITH LEMON AND HERBS*

**MOLLEJAS**
*ANIMELLE / COW GLANDS SWEETBREADS*

**CHORIZO**
*SALAMELLA / CHORIZO SAUSAGE – ONE PIECE* 1

# Wagyu

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

**TOMAHAWK DE WAGYU**
*CUBE ROLL DI WAGYU AUSTRALIANO / AUSTRALIAN WAGYU RIB EYE*

**VACIO DE WAGYU**
*BAVETTA DI WAGYU AUSTRALIANO / AUSTRALIAN WAGYU THIN FLANK*

**LOMO DE WAGYU**
*FILETTO DI WAGYU AUSTRALIANO / AUSTRALIAN WAGYU TENDERLOIN*

# Duo de Empanadas

A TUA SCELTA DUE PANZEROTTI TIPICI ARGENTINI RIPIENI AL FORNO / AT YOUR CHOICE TWO TRADITIONAL ARGENTINE PANZEROTTIS, BAKED AND STUFFED

**CARNE**
*ROAST BEEF DI MANZO TAGLIATO AL COLTELLO / KNIFE-CUTTED ROAST BEEF* 1,3

**POLLO**
*POLLO SFILACCIATO A MANO CON PEPERONI E CIPOLLE / HAND- SHREDDED CHICKEN WITH BELL PEPPERS AND ONIONS* 1

**VERDURA**
*SPINACI, FORMAGGIO E BESCIAMELLA / SPINACH, BECHAMEL SAUCE AND CHEESE* 1,7,13

**JAMÓN Y QUESO**
*PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO / COOKED HAM AND MOZZARELLA CHEESE* 1,7

**MIX DI FUNGHI**
*MIX DI FUNGHI E FORMAGGIO / MIX OF MUSHROOMS AND CHEESE* 1,7

**HUMITA**
*CREMA DI MAIS E FORMAGGIO / CORN CREAM AND MOZZARELLA CHEESE* 1,7,13

# Ensaladas

**CAESAR SALAD**
*POLLO, LATTUGA, CROSTINI DI PANE, FORMAGGIO, POMODORO, BACON E SALSA CAESAR / CHICKEN, LETTUCE, CROUTONS, CHEESE, TOMATO, BACON AND CAESAR DRESSING* 1,3,4,7

**NIZZARDA PORTEÑA**
*INSALATA ROMANA, OLIVE, CAPPERI IN FIORE, MAIONESE SPEZIATA, ACCIUGHE E FASSONA SFILACCIATA / ROMAINE LETTUCE, OLIVES, CAPER BERRIES, SPICED MAYONNAISE, ANCHOVIES, AND SHREDDED FASSONA BEEF*

# de la Cocina

**LOMO FOIE GRAS**
*FILETTO DI MANZO ARGENTINO CON FOIE GRAS, TARTUFO, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E PUREA DI PATATE / ARGENTINIAN BEEF FILLET WITH FOIE GRAS, TRUFFLE, BALSAMIC VINEGAR REDUCTION AND MASHED POTATO* *1,7,13*

**TRIS DE LOMO ARGENTINO**
*FILETTO DI MANZO ARGENTINO, RISTRETTO AL MALBEC, SALSA ALLO CHARDONNAY E PROFUMO DI TARTUFO, CREMA DI PANCETTA E PRUGNA / THREE WAY ARGENTINIAN BLACK ANGUS FILLET WITH: CHARDONNAY THYME AND TRUFFLE SAUCE, MALBEC REDUCTION WITH POTATOES JULIENNE, BACON, CRUST AND PLUM* *1,7,8*

**SALMON COLORADO**
*SALMONE ALLA PLANCIA CON VERDURE DI STAGIONE E CREMA DI PEPERONI ARROSTITI / GRILLED SALMON SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND ROASTED PEPPER CREAM* *4*

**PULPO ALLA PARILLA**
*POLPO ARROSTITO CON CREMA DI MAIS E CHIPS DI PATATA VIOLA / ROASTED OCTOPUS WITH CORN CREAM AND PURPLE POTATO CHIPS* *6,11*

**TARTARE ESPECIAL**
*FILETTO DI FASSONA TAGLIATO AL COLTELLO, UOVO DI QUAGLIA, TARTUFO NERO E SPEZIE / KNIFE-CUT FASSONA PIEMONTESE FILLET WITH QUAIL EGGS, BLACK TRUFFLE, RED ONION, CAPERS, MUSTARD GRAIN AND ANCHOVIES* *3,4*

**BIFE DORREGO**
*CONTROFILETTO CON SALSA AL PEPE E PATATE RIPIENE DI FORMAGGIO, CIPOLLA E PANCETTA / SIRLOIN STEAK WITH PEPPERCORN SAUCE AND STUFFED CHEESE POTATO, ONION AND BACON* *1,8*

**BURGER PORTEÑO**
*HAMBURGER DI MANZO ARGENTINO, POMODORO, LATTUGA, BACON, UOVO OCCHIO DI BUE, PROVOLA, MAIONESE AL CHIMICHURRI E PATATE FRITTE AL PARMIGANO E TARTUFO / ARGENTINIAN BEEF BURGER, TOMATO, LETTUCE, BACON, FRIED EGG, PROVOLONE CHEESE, CHIMICHURRI MAYONNAISE, AND PARMESAN TRUFFLE FRIES* *1,3,7*

**SPAGHETTI ORO POMODORO LIMONE E BURRATA** *1,7*

**ARROZ VERDULERO**
*RISO BASMATI CON VERDURE DI STAGIONE E GERMOGLI DI SOIA SALTATI AL WOK / BASMATI RICE WITH SEASONAL VEGETABLES AND SOYBEAN SPROUTS STIR-FRIED IN A WOK* *6,11*

# de la Parrilla

**GRAN LOMO**
*FILETTO DI MANZO ARGENTINO "PREMIUM" 1500 GR. CA / ARGENTINIAN TENDERLOIN WHOLE BEEF 1500 GR. CA*

**TOMAHAWK**
*CUBE ROLL DI BLACK ANGUS CON OSSO / BLACK ANGUS RIB EYE WITH BONE*

**FIORENTINA**
*COSTATA DI BLACK ANGUS NEBRASKA CON FILETTO / BLACK ANGUS NEBRASKA RIB STEAK WITH TENDERLOIN*

**COSTATA**
*COSTATA DI BLACK ANGUS / BLACK ANGUS RIB STEAK*

**BEEF ENTRAÑA**
*TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS 800 GR. CA consigliata per due persone / BLACK ANGUS INTERCOSTAL CUT 800 GR. CA for two people*

**COSTILLAR EL PORTEÑO**
*COSTINE DI VITELLO TAGLIATE LUNGO L'OSSO / RIB-CUT ACROSS THE BONE*

**BEEF ENTRAÑA**
*TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS 350 GR. CA / BLACK ANGUS INTERCOSTAL CUT 350 GR. CA*

**LOMO BUENOS AIRES**
*FILETTO DI MANZO ARGENTINO 300 GR. / ARGENTINIAN TENDERLOIN BEEF 300 GR.*

**CORDERO PATAGONICO**
*CARRÈ D'AGNELLO ALLA GRIGLIA MARINATO ALLE ERBE / GRILLED HERB-MARINATED RACK OF LAMB*

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