Maridaje

ENTRADAS

Muzzarella en carrozza	$ 8.650
Burrata, crudo di parma, y mortadela	$ 15.500
Tortilla española	$ 8.800
Aceitunas ascolanas	$ 8.500
Rabas con alioli	$ 13.900
Buñuelos de espinacas	$ 8.200
Portobellos rellenos	$ 10.900
Matambre, crdu di parma y ensalada rusa	$ 11.800
Mollejas de Corazon a la leña	$ 9.500
Matrimonio Bombom a la leña	$ 2.950
Salchicha parrillera sobre provoleta	$ 12.900
Provoleta	$ 8.600
Tiradito de Pesca	$ 9.150
Tomates reliquia, oliva, ajo y sal marina	$ 8.200
Nino Bergese (con su huevo pocheado)	$ 8.600

TAPAS

Pulpo, cremoso de papas y papas bravas	$ 19.500
Langostino y chipirones	$ 9.500
Gambas al ajillo	$ 8.600
Olivas ilustres y queso feta	$ 5.100
Papas Bravas	$ 3.800
Quesos de autor	$ 6.900
Quesos de autor y salumeria	$ 10.850
Salumeria	$ 6.600
Crudo di parma y olivas	$ 8.900

PANES

Pan de pizza y Aceite de oliva extra virgen	$ 1.800
Pan de pizza, anchoas ibericas y manteca Pan	$ 3.450
de pizza y crudo di parma	$ 4.500
Pan de masa madre, manteca y sal marina	$ 1.800
Pan Tumaca para compartir	$ 3.800

MONTADITOS

Anochoas, huevo de codorniz y alcaucil	$ 2.950
Morcilla y huevo de codorniz	$ 1.950
Molleja, esparrago y rayadura de limon	$ 3.000
Salchicha parrillera, queso brie y pimiento	$ 3.000
Brie, higo y miel	$ 3.000
Tortilla, alioli y tumaca	$ 2.250

RACIONES

Rabas	$ 3.950
Croquetas de iberico	$ 3.000
Croquetas de papas	$ 2.100
Buñuelo de espinaca	$ 2.500
Tortilla de papas	$ 2.700
Salmon frito	$ 4.500
Abadejo frito	$ 3.300
Langostino apando	$ 3.500

ENSALADAS

Rucula y parmesano	$ 4.500
Caesar con Pollo	$ 7.950
Caesar con Salmon a la Plancha	$ 14.500
Caesar con Langostinos	$ 13.500
Ensalada de Pasta, tomates, olivas, albahaca y parmesano	$ 13.000
Ensalada de Higos, queso azul, rucula, verdes y garrapiñada	$ 13.000
Tres Gustos (huevos, zanahorias, verdes, cebolla, tomate)	$ 4.000

Maridaje

PRINCIPALES

Lomo a la pimienta con papas a la crema	$ 16.500
Matambre a la pizza con papas rejilla	$ 15.500
Berenjenas parmegianna	$ 11.850
Pamplona de pollo rellena con guarnición	$ 14.200
Mini Wellington	$ 16.950
Ribs braseadas en BBQ con coleslaw y papas fritas	$ 18.900
Entraña a la leña, con guarnición	$ 17.800
Carrillera de ternera, puré rustico y ajo negro	$ 11.900
Maridaje (milanesa de bife de chorizo, cintas alfredo y huevo a la plancha)	$ 15.500
Asado banderita con guarnición	$ 15.500
Ojo de bife con guarnición	$ 16.200
Rack de Cordero en su jugo con guarnicion	$ 18.950
Salmón rosado con guarnición	$ 19.900
Pesca del día al modo del chef con guarnición (abadejo o chernia)	$ 13.900
Vacio del fino a la leña, con guarnición	$ 16.200
Pechuga rellena con guarnición	$ 13.900
Bondiola braseada con puré de cabutia	$ 15.500
Tonkatsu, milanesa de cerdo japonesa con guarnición	$ 11.900
Lomo con setas con papas domino	$ 16.950

GUARNICIONES

Pure de cabutia	$ 3.000
Espinacas a la crema	$ 4.500
Espárragos Grillados	$ 5.750
Alcauciles Gratinados	$ 4.500
Verduras Grilladas	$ 3.000
Papas fritas bastón o rejilla	$ 3.450
Papas fritas bastón o rejilla a la provenzal	$ 3.700
Pure de papas	$ 3.000
Papas al Natural	$ 3.000
Batatas Fritas	$ 3.450
Mil hojas de papas	$ 3.450

Maridaje

PASTAS CASERAS

Fusilli al fierrito	$ 6.600
Panzotti de ternera	$ 7.700
Tortellini de alcauciles	$ 7.000
Raviolones de espinacas	$ 7.400
Cintas al huevo	$ 5.000
Sorrentinos de Jamón y queso	$ 7.700
Sorrentinos de salmón (MessiMania)	$ 11.200
Sorrentinos de Calabaza	$ 6.700
Pasta seca para celiacos	$ 6.250
Capelacci de langostinos e hinojos	$ 7.700
Capelacci de Cordero	$ 7.700

SALSAS

Pomodoro e Basilico	$ 2.950
Bechamel	$ 2.450
Alfredo o Salsa rosa	$ 2.650
Tuco y pesto	$ 3.750
Carbonara	$ 5.100
Parissien	$ 5.450
Langostinos y crema de ajos	$ 6.950
Polpetas de lomo, pomodoro e basilico	$ 5.950
Bolognese	$ 5.100
Estofado de osobuco	$ 5.450
Salsa pomarola y salchicha parrillera	$ 5.450

ESPECIALIDADES EN PASTAS

Malfatti de espinacas, pomodoro, basilico y gratin	$ 13.500
Ñoquis rellenos de queso ahumado, con crema de hongos y aceite de trufas	$ 13.500
Ñoquis de papas soufle, crema y gratin	$ 12.000
Lasagna de Vegetales, pomodoro, bechamel y gratin	$ 13.500
Lasagna PIADOLA	$ 14.500
Cintas Negras con langostinos y crema de ajo (2 personas)	$ 20.500
Cintas Negras con langostinos y crema de ajo (Individual)	$ 14.500
Canelones de espinacas, pollo y ricota con salsa rosa y gratin	$ 12.500
Ñoquis de ricota y ajo negro con crema de espinacas	$ 12.500
Rotolo de cordero y ricota a la cazadora	$ 13.500

ARROCES Y RISOTTOS

(todos para compartir)

Paella de mar	$ 21.800
Risotto de langostinos y espárragos	$ 19.900
Risotto de hongos y setas	$ 14.100
Risotto de calabaza y ave	$ 14.100
Risotto milanesse (osobuco, rucula y parmesano)	$ 14.100

Maridaje

POSTRES

Volcán de chocolate con helado de crema	$ 6.500
Volcán de dulce de leche con helado de banana	$ 6.000
Il Vero Tiramisu (podes elegir versión clasica o la versión hecha en la mesa)	$ 6.500
Flan casero al huevo mixto	$ 3.600
Creme Brulee	$ 4.950
Budín de Pan mixto	$ 3.950
Ensalada de Frutas	$ 4.750
Creppe de dulce de leche	$ 3.750
Helado 2 bochas (chocolate - crema americana - dulce de leche - limón - frutilla - sabayon)	$ 3.950
Helado 1 bocha (chocolate - crema americana - dulce de leche - limón - frutilla - sabayon)	$ 2.650
Profiterol con helado	$ 5.750
Brownie tibio con helado	$ 6.000
Vigilante Gourmet (queso fresco y dulce a elección - batata, batata chocolate o membrillo)	$ 3.750
Frutillas con crema	$ 6.000
Mousse de chocolate	$ 6.500
Merengatta (Frutillas- crema americana - dulce de leche - merengue - crema batida)	$ 6.500
Fondue de chocolate para 2 (frutas de estación, biscotti y bocados dulces)	$ 9.250
Fondue de chocolate para 4 (frutas de estación, biscotti y bocados dulces)	$ 17.250

FORMAS DE PAGO
Efectivo 10% de descuento.
Tarjetas de débito y tarjetas de crédito.

SERVICIO DE MESA $ 1.500
Menores de 10 años no abonan servicio de mesa