

Maridaje

ENTRADAS

Muzzarella en carrozza	\$ 10.350
Burrata, crudo di parma, y mortadela	\$ 16.950
Tortilla española	\$ 10.350
Aceitunas ascolanas	\$ 9.950
Rabas con alioli	\$ 15.950
Buñuelos de espinacas	\$ 9.950
Portobellos rellenos	\$ 13.950
Sopa de Esparragos	\$ 8.550
Mollejas de Corazon a la leña	\$ 9.500
Matrimonio a la leña	\$ 4.900
Salchicha parrillera sobre provoleta	\$ 13.900
Provoleta	\$ 8.950
Sopa de Calabaza	\$ 8.150
Sopa de Arvejas y polvo de Jamon Crudo	\$ 8.950
Nino Bergese (con su huevo pocheado)	\$ 8.950

TAPAS

Pulpo, cremoso de papas y papas bravas	\$ 22.500
Langostino y chipirones	\$ 13.500
Gambas al ajillo	\$ 13.500
Callos a la madrileña	\$ 7.950
Papas Bravas	\$ 4.500
Quesos de autor	\$ 8.600
Quesos de autor y salumeria	\$ 11.950
Salumeria	\$ 8.600
Crudo di parma y olivas	\$ 10.900
Curry de bruselas y arroz basmati	\$ 5.950
Zanahorias glaseadas, chutney de morrones	\$ 5.950

ORIENTALES

Dumplin Veggie (4 unidades)	\$ 5.950
Dumplin de Cerdo (4 unidades)	\$ 5.950

PANES

Pan de pizza y Aceite de oliva extra virgen	\$ 2.900
Bao de cerdo braseado (2 unidades)	\$ 4.150
Pan de pizza y crudo di parma	\$ 5.950
Pan de masa madre, manteca y sal marina	\$ 2.900
Chipa rellena	\$ 3.950

MONTADITOS

Anochoas, huevo de codorniz y alcaucil	\$ 3.650
Morcilla y huevo de codorniz	\$ 2.650
Molleja, esparrago y rayadura de limon	\$ 3.650
Salchicha parrillera, queso brie y pimienta	\$ 3.650
Brie, higo y miel	\$ 3.650
Texturas de hongos	\$ 3.650

RACIONES

Rabas	\$ 5.850
Croquetas de ibérico	\$ 3.700
Croquetas de papas	\$ 2.850
Buñuelo de espinaca	\$ 3.500
Langostino apanado	\$ 5.850

ENSALADAS

Rucula y parmesano	\$ 6.500
Caesar con Pollo	\$ 9.250
Caesar con Salmon a la Plancha	\$ 17.500
Caesar con Langostinos	\$ 16.500
Ensalada de Pasta	\$ 14.200
tomates, olivas, albahaca y parmesano	
Ensalada de Higos	\$ 14.200
queso azul, rucula, verdes y garrapiñada	
Tres Gustos	\$ 5.500
(huevos, zanahorias, verdes, cebolla, tomate)	
Ensalada de Duraznos	\$ 14.200
espinacas, crocante de prosciutto, blue berry y nueces pecan	

Maridaje

PRINCIPALES

Lomo a la pimienta con papas a la crema	\$ 19.900
Matambre a la pizza con papas rejilla	\$ 18.800
Berenjenas parmegianna	\$ 14.100
Pamplona de pollo rellena con guarnición	\$ 16.900
Mini Wellington	\$ 19.900
Ribs braseadas en BBQ con papas fritas	\$ 19.900
Entraña a la leña, con guarnición	\$ 19.900
Carrillera de ternera, puré rustico y ajo negro	\$ 15.400
Maridaje (milanesa de bife de chorizo, cintas alfredo y huevo a la plancha)	\$ 17.250
Asado banderita con guarnición	\$ 17.900
Ojo de bife con guarnición	\$ 17.900
Rack de Cordero en su jugo con guarnición	\$ 18.200
Salmón rosado, salsa citrica y guarnición	\$ 21.900
Pesca del día al modo del chef con guarnición	\$ 16.800
Vacio del fino a la leña, con guarnición	\$ 17.900
Pechuga rellena con guarnición	\$ 16.500
Bondiola braseada con puré de cabutia	\$ 15.900
Balero de Osobuco y polenta trufada (3 personas)	\$ 39.100
Lomo con setas con papas domino	\$ 19.900
Cazuela de Mariscos (2 personas)	\$ 53.100
Chupin de pescado	\$ 15.900
Pamplona de cerdo con guarnición	\$ 15.900

GUARNICIONES

Pure de cabutia	\$ 3.300
Espinacas a la crema	\$ 6.100
Espárragos Grillados	\$ 7.600
Alcauciles Grillados	\$ 7.600
Verduras Grilladas	\$ 3.300
Papas fritas bastón o rejilla	\$ 3.800
Papas fritas bastón o rejilla a la provenzal	\$ 4.100
Pure de papas	\$ 3.300
Papas al Natural	\$ 3.300
Batatas Fritas	\$ 3.800
Mil hojas de papas	\$ 3.800

Manidaje

PASTAS CASERAS

Fusilli al fierrito	\$ 8.250
Panzotti de ternera	\$ 9.900
Tortellini de alcauciles	\$ 8.800
Raviolones de espinacas	\$ 9.200
Cintas al huevo	\$ 6.500
Sorrentinos de Jamón y queso	\$ 9.600
Sorrentinos de salmón (MessiMania)	\$ 14.000
Sorrentinos de Calabaza	\$ 8.500
Pasta seca para celíacos	\$ 9.050
Capelacci de langostinos e hinojos	\$ 9.900
Capelacci de Cordero	\$ 9.900

SALSAS

Pomodoro e Basilico	\$ 3.500
Bechamel	\$ 3.500
Alfredo o Salsa rosa	\$ 4.100
Tuco y pesto	\$ 4.600
Carbonara	\$ 6.200
Parissien	\$ 6.650
Langostinos y crema de ajos	\$ 8.800
Polpetas de lomo, pomodoro e basilico	\$ 7.650
Bolognese	\$ 6.650
Estofado de osobuco	\$ 6.650
Salsa pomarola y salchicha parrillera	\$ 6.650

ESPECIALIDADES EN PASTAS

Malfatti de espinacas, pomodoro, basilico y gratin	\$ 15.500
Ñoquis rellenos de queso ahumado, con crema de hongos y aceite de trufas	\$ 17.500
Ñoquis de papas souffle, crema y gratin	\$ 13.900
Lasagna de Vegetales, pomodoro, bechamel y gratin	\$ 14.500
Lasagna PIADOLA	\$ 16.500
Cintas Negras con langostinos y crema de ajo (2 personas)	\$ 25.500
Cintas Negras con langostinos y crema de ajo (Individual)	\$ 17.500
Canelones de espinacas, pollo y ricota con salsa rosa y gratin	\$ 14.500
Ñoquis de ricota y ajo negro con crema de espinacas	\$ 14.500
Doppio de la casa	\$ 13.900
Rotolo de cordero y ricota a la cazadora	\$ 15.500

ARROCES Y RISOTTOS

(todos para compartir)

Paella de mar	\$ 29.800
Risotto de langostinos y espárragos	\$ 25.500
Risotto de hongos y setas	\$ 19.100
Risotto de calabaza y ave	\$ 19.100
Risotto milanese (osobuco, rucula y parmesano)	\$ 19.100
Chaufan de cerdo agridulce	\$ 19.100
Chaufan de pollo picante, mani y jalapeños	\$ 19.100
Chaufan de langostinos picante, mani y jalapeños	\$ 25.500

Manidaje

POSTRES

Volcán de chocolate con helado de crema	\$ 8.500
Volcán de dulce de leche con helado de banana	\$ 7.800
Il Vero Tiramisu (podes elegir versión clasica o la versión hecha en la mesa)	\$ 7.900
Flan casero al huevo mixto	\$ 4.900
Creme Brulee	\$ 5.900
Budín de Pan mixto	\$ 4.900
Ensalada de Frutas	\$ 7.100
Creppe de dulce de leche	\$ 4.900
Helado 2 bochas	\$ 5.500
(chocolate - crema americana - dulce de leche - limón - frutilla - sabayon)	
Helado 1 bocha	\$ 3.100
(chocolate - crema americana - dulce de leche - limón - frutilla - sabayon)	
Profiterol con helado	\$ 7.800
Brownie tibio con helado	\$ 7.800
Vigilante Clasico (Una presentación de La Gioconda)	\$ 4.900
Vigilante Gourmet (Una presentación de La Gioconda)	\$ 6.900
Frutillas con crema	\$ 8.500
Mousse de chocolate	\$ 8.500
Merengatta (Frutillas- crema americana - dulce de leche - merengue - crema batida)	\$ 8.500
Fondue de chocolate para 2 (frutas de estación, biscotti y bocados dulces)	\$ 12.900
Fondue de chocolate para 4 (frutas de estación, biscotti y bocados dulces)	\$ 22.900
Duraznos al rescoldo y cremas (Una presentación de La Gioconda)	\$ 5.500
Membrillos, crema y hojaldre (Una presentación de La Gioconda)	\$ 5.500

FORMAS DE PAGO

Tarjetas de débito y tarjetas de crédito.

Por pago en efectivo 10% de descuento.

SERVICIO DE MESA \$ 1.700

Menores de 10 años no abonan servicio de mesa