

ANTIPASTI:

LE NOSTRE TIPICHE EMPANADAS ARGENTINE

1-EMPANADA DI CARNE

2-EMPANADA DI POLLO

3-EMPANADA DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO

4- 4 FORMAGGI

5-EMPANADA DI VERDURA

6-EMPANADA DI MAIS

7-EMPANADA CAPRESE

8-EMPANADA NAPOLETANA

9-EMPANADA DI FORMAGGIO E CIPOLLA

10-PROVOLONE CAN MARIO

***RUCOLA, PACHINO E OLIVE NERE, CONDITO CON SALSA CHIMICHURRI
(SALSA ARGENTINA A BASE DI PREZZEMOLO, ORIGANO, AGLIO E
PEPERONCINO)**

11-PROVOLONE ARROSTITO

***CONDITO CON SALSA CHIMICHURRI**

12-HUEVOS ROTOS

***PATATE, UOVO FRITTO, PROSCIUTTO CRUDO, PEPERONE E CHORIZO
CREOLO (SALSICCIA SPEZIATA)**

13-CARPACCIO DI VITELLO

***CARNE DI VITELLO, NOCI, SCAGLIE DI PARMIGIANO E PACHINO**

TAPAS / CONTORNI

14-CROCCHETTE 6 UNITÀ

***POLLO, CARNE, VERDURA, PROSCIUTTO CRUDO**

15-PATATAS BRAVAS (PATATE FRITTE CON SALSA)

16-PATATE FRITTE

17-PATATE AMERICANE FRITTE

18-INSALATA RUSSA

19-PURÈ DI PATATE

20-RISO

21-PATATE ARROSTO

22-PATATE DOLCI ARROSTO

23-PEPERONI ARROSTITI

24-PEPERONI RIPIENI

***MOZZARELLA, UOVO, OLIVE NERE**

25-VERDURE SALTATE

***VERDURA DI STAGIONE**

INSALATE

26-INSALATA MISTA

***LATTUGA MISTA, POMODORI, OLIVE NERE, MAIS, CETRIOLI, CAROTE, CIPOLLA**

27-INSALATA DI TONNO

***LATTUGA MISTA, CIPOLLA ROSSA, PACHINO, AVOCADO, OLIVE NERE**

28-CAESAR SALAD

***LATTUGA MISTA, PACHINO, MELA VERDE, MAIS, CIPOLLA ROSSA, CROSTINI E PARMIGIANO**

29-INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA

***LATTUGA MISTA, PACHINO, BACON, NOCI, MIELE, AVOCADO, CIPOLLA ROSSA**

30-INSALATA DI RUCOLA

***PARMIGIANO, PACHINO, NOCI, UVA PASSA, CIPOLLA CROCCANTE**

31-INSALATA CREOLA

***POMODORI, CIPOLLA, OLIVE VERDI E NERE ORIGANO**

32-INSALATA CAPRESE

***POMODORI, MOZZARELLA, OLIVE NERE, OLIO AL BASILICO**

SALSE:

SALSA CAESAR, SENAPE E MIELE, BALSAMICA

ALLA GRIGLIA

LE NOSTRE CARNI PREMIUM DI ESPORTAZIONE

33-ENTRECÔTE:

LOMBO BASSO DI BLACK ANGUS PREMIUM

(RIOPLATENSE ARGENTINA O URUGUAY)

TAGLIO TENERO CHE SI SCIoglie IN BOCCA

34-FILETTO:

FILETTO DI BLACK ANGUS PREMIUM

(RIOPLATENSE ARGENTINA O URUGUAY)

LA CONSISTENZA MORBIDA E TENERA UNITA AL SAPORE DELLA BRACE LO RENDONO UNICO

35-OJO DE BIFE (COSTATA DI MANZO)

LOMBO ALTO BLACK ANGUS

(RIOPLATENSE ARGENTINA O URUGUAY)

LE STRIATURE DELLA CARNE LO RENDONO UNICO E CON UN SAPORE MAESTOSO E SEMPRE CON QUEL PROFUMO DI CARBONE.

36-VUOTO

BLACK ANGUS (RIOPLATENSE ARGENTINA O URUGUAY)

TAGLIO MORBIDO TENERO AL PALATO

37-PICAÑA (CODONE DI MANZO)

BLACK ANGUS (RIOPLATENSE ARGENTINA O URUGUAY)

PER MANGIARE IN MODO APPETITOSO E GUSTARE IL SAPORE

ALLA GRIGLIA

38-CHORIZO CREOLO (SALSICCIA SPEZIATA) UNITÀ

39-MORCILLA DI CIPOLLA (SALSICCIA DI SANGUINACCIO) UNITÀ

*** NON POSSONO MANCARE IN UNA GRIGLIATA**

40-CHORIPAN CAN MARIO/MORZIPAN CAN MARIO

(PANE TOSTATO CON CHORIZO O MORCILLA)

POMODORO, CIPOLLA, LATTUGA

41-CHORIPAN O MORZIPAN

***DA MANGIARE CON LE MANI**

42-CHORIZO E MORCILLA

VANNO IN COPPIA SEMPRE INSIEME

43-ROGNONI ARROSTO

44-ROGNONI AL VINO BIANCO

45-FRATTAGLIE

46-COSTINE ARROSTO (CHURRASCO)

***IL NOSTRO TAGLIO ARGENTINO, L'OSSO DÀ SAPORE ALLA BRACE**

47-FRATTAGLIE DI VITELLO

48-FRATTAGLIE CON PELLE

***SAPORE INTENSO DA GUSTARE**

49-VUOTO

TAGLIO NOBILE E SAPORE DELICATO IN BOCCA

50-BISTECCA:

***TAGLIO NAZIONALE 650 GR C.CA**

51-T-BONE:

ENTRECÔTE + FILETTO TAGLIO NAZIONALE 550 GR C.CA

***PER DEGUSTARE IL SAPORE DEI TAGLI PIÙ TENERI DEL VITELLO**

52-GRIGLIATA MISTA DI VITELLO 19.50

***CHURRASCO, FRATTAGLIE, CHORIZO, MORCILLA, POLLO, SECRETO**

***UN MIX DI CARNE DA DEGUSTARE**

53-GRIGLIATA DI VERDURE

***PANNOCCHIA, MELANZANE, ZUCCHINE, POMODORI, CIPOLLE, PEPERONI
ROSSI E VERDI, FUNGHI, ASPARAGI**

***TUTTI I PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DA UN CONTORNO:**

PATATE ARROSTO, INSALATA MISTA, INSALATA RUSSA, RISO

O PATATE FRITTE

MAIALE

54-COSTINE BARBECUE

55-SECRETO ALLA PIZZA

***SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA E ORIGANO**

56-COPPA ALLA BRACE

SALSA AL ROQUEFORT E NOCI

57-PLUMA IBERICA

58-PRESA IBERICA

59-SECRETO IBERICO

60-LAGARTO IBERICO

AGNELLO

61-COSTOLETTE

62-BISTECCA D'AGNELLO

***SPALLA**

POLLO

63-CHURRASCO DI POLLO

64-1/2 POLLO

65-PETTO DI POLLO

**CONTORNI: PATATE ARROSTO, INSALATA MISTA, PATATE FRITTE,
INSALATA RUSSA E RISO**

COTOLETTE ALLA MILANESE E ALLA NAPOLETANA

66-COTOLETTA MILANESE CAN MARIO DI POLLO

67-COTOLETTA MILANESE CAN MARIO DI VITELLO

SCALOPPINA IMPANATA, PATATE FRITTE, UOVO FRITTO E PEPERONE

68-COTOLETTA MILANESE DI VITELLO

69-COTOLETTA MILANESE DI POLLO

SCALOPPINA IMPANATA

70-COTOLETTA NAPOLETANA DI POLLO

71-COTOLETTA NAPOLETANA DI VITELLO

**SCALOPPINA IMPANATA, SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO
E ORIGANO**

72-COTOLETTA MILANESE ALLA FUGAZZETTA DI POLLO

73-COTOLETTA MILANESE ALLA FUGAZZETTA DI VITELLO

**SCALOPPINA IMPANATA, MOZZARELLA, CIPOLLA BIANCA E ROSSA E
ORIGANO**

74-COTOLETTA MILANESE SPECIALE DI POLLO

75-COTOLETTA MILANESE SPECIALE DI VITELLO

**SCALOPPINA IMPANATA, SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA,
PACHINO E OLIVE NERE**

76-COTOLETTA MILANESE IBIZENCA DI POLLO

77-COTOLETTA MILANESE IBIZENCA DI VITELLO

SCALOPPINA IMPANATA, SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PEPE E ORIGANO

78-COTOLETTA MILANESE CALABRESE DI POLLO

79-COTOLETTA MILANESE CALABRESE DI VITELLO

SCALOPPINA IMPANATA, POMODORO FRESCO, SALAME CALABRESE E MOZZARELLA

80-COTOLETTA MILANESE 4 FORMAGGI DI POLLO

81-COTOLETTA MILANESE 4 FORMAGGI DI VITELLO

SCALOPPINA IMPANATA, SALSA DI POMODORO, MIX DI FORMAGGI

82-COTOLETTA MILANESE TROPICALE DI POLLO

83-COTOLETTA MILANESE TROPICALE DI VITELLA

SCALOPPINA IMPANATA, SALSA DI POMODORO, ANANAS, MAIS, ORIGANO E MOZZARELLA

84-COTOLETTA MILANESE ALLA BOLOGNESE DI POLLO

85-COTOLETTA MILANESE ALLA BOLOGNESE DI VITELLA

SCALOPPINA IMPANATA, MOZZARELLA, RAGÙ E PARMIGIANO

86-COTOLETTA MILANESE CREOLA DI POLLO

87-COTOLETTA MILANESE CREOLA DI VITELLA

SCALOPPINA IMPANATA, MOZZARELLA, PROVOLONE E SALSA CREOLA

***TUTTE LE NOSTRE COTOLETTE SONO FATTE CON VITELLO DA LATTE.**

