
HORA FELIZ

APERITIVI



PROSECCO

4.5€

Prosecco di Valdobbiadene



SPRITZ

6€

Aperol o Campari | Prosecco | Selz



SANGRIA

5€

Vino | Frutta | Chiodi di garofano



MARGARITA

8€

Tequila | Triple Sec | Lime - Fragola - Pesca



CUBA LIBRE

9€

Havana 7 | Cola



GIN TONIC - LEMON

10€

Gin della nostro selezione | Tonica o Lemon



NEGRONI

10€

Gin | Vermouth Rosso | Bitter Campari



CAIPIRINHA

8€

Lime | Cachaca | Zucchero grezzo

ENTRADAS

ANTIPASTI

RÖSTI DE CALABAZA 7	12€
Rösti di zucca e patate con cipolla rossa di Tropea, speck croccante e crema al parmigiano	
PASTELLE DE BERENJENA 7	12€
Torretta di melanzana violetta con stracciatella di burrata pugliese pomodori confit e Grana Padano a scaglie	
ANCHOAS DEL CANTABRICO 1 7	14€
Filetti di acciughe del mar Cantabrico, pane carasau e burro aromatizzato alle erbe	
GRAN PATANEGRA 1	42€
Gran Patanegra con crostini di pane di Altamura, pesto di pomodorini secchi sott'olio	
JAMON PATANEGRA 1	27€
Prosciutto iberico "Bellota" stagionato 36 mesi con crostini di pane di Altamura e pesto di pomodorini secchi, olio evo e origano di Pantelleria	
JAMON SERRANO Y BOLITA DE MASAS FRITAS 1 7	20€
Prosciutto iberico stagionato 18 mesi con gnocco fritto e burratina	
MIXTO IBERICO 7	21€
Jamon Serrano, lardo di Patanegra, salame salchichon e salame chorizo	
DEGUSTACION DE ENTRADAS 1 3 7	36€ per 2 persone
Jamon Serrano, provola affumicata, empanadas	54€ PER 3 persone

EMPANADAS

PANZEROTTI TRADIZIONALI ARGENTINI RIPIENI

CON CARNE DI MANZO, VERDURE E AROMI 1 3	14€
CON FRIARIELLI E PATATE 1	10€
CON POLLO, VERDURE E AROMI 1 3	12€
CON PROSCIUTTO COTTO E SCAMORZA 1 3 7	12€

LOS CRUDOS

TARTARE E SASHIMI DI FASSONA PIEMONTESE
DI FILIERA CERTIFICATA

SASHIMI GAUCHO

Sashimi di filetto con cipolla borettana stufata al Malbec

23€

SASHIMI ESPECIAL | 1 | 3 | 6

Sashimi di filetto con maionese al wasabi, dressing di soia
e fiocchi di sale Maldon

21€

TARTARE DE BIFE TRADICIONAL | 1 | 3 | 11

Con uovo, capperi, cipolla rossa di Tropea, senape,
salsa worcestershire e sale Maldon

20€

TARTARE CON EL HUESO | 1 | 7

Tartare di filetto con foglie di basilico, pomodori confit,
gocce di burrata, midollo e osso grigliato

21€

TARTARE DE PISTACHO | 7 | 9

Con stracciatella di burratina pugliese e pistacchio tostato

19€

TARTARE DE INVIERNO | 7 | 9

Tartare di manzo, julienne di porro, crema mascarpone e zola
con noci tostate

17€

PROVOLETAS

PROVOLA AFFUMICATA ALLA PIASTRA

CON ORIGANO 7	10€
CON POMODORINI SECCHI ALL'OLIO 7	12€
CON PEPERONI JALAPEÑOS PICCANTI 7	12€
CON BACON CROCCANTE 7	12€
CON CHORIZO 7	12€
CON PORCINI TRIFOLATI 7	15€

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI PORCINI 1 3 7	19€
Tagliolini all'uovo pasta fresca con porcini	
PASTA Y ANGUS 1 8	15€
Tortiglioni con ragù di Angus	

DE LA PARRILLA

DALLA GRIGLIA A CARBONE
CON PATATE NOVELLE AL FORNO

SELECCIÓN ESPECIAL

PINCHO DE PICANHA ARGENTINA

29€

Spiedone picanha di Angus argentino
Cottura consigliata: sangue/mediosangue

PICANHA ESPECIAL (3/4 PERSONE)

1.2 kg circa

95€

Picanha intera cotta a bassa temperatura e finita
alla griglia servita con degustazione di sale
e olio Tenuta San Guido (Sassicaia)

NEW YORK STRIP STEAK DI ANGUS

1kg circa

27€

Controfiletto di Angus argentino

TOMAHAWK

6.8€/100gr.

Cube roll con osso lungo

SELECCIÓN MUCHO MAS DA PASCOLI SELEZIONATI DA NOI

LOMO ESPECIAL

25€

Filetto di manzo selezione Mucho Mas

BIFE DE COSTILLA ESPECIAL

1kg circa

6.8€/100gr.

Fiorentina

BIFE DE COSTILLA

500/600 gr.

28€

Costata

PECHUGA DE POLLO CON SABOR

16€

Tagliata di petto di pollo con aromi e misticanza

SELECCIÓN ARGENTINA

SUPER ANCHO		28€
Cube roll di Black Angus argentino		
ASADO DE TIRA		27€
Costine di manzo Black Angus		
LOMO BUENOS AIRES		31€
Filetto di Black Angus argentino		
LOMO GRAN BUENOS AIRES	300 gr.	35€
Filetto di Black Angus argentino		
GRAN LOMO (3/4 PERSONE)	1kg circa	115€
Filetto intero di Black Angus argentino servito con degustazione di sale e olio Tenuta San Guido (Sassicaia)		
ENTRAÑA		29.5€
Diaframma di manzo Black Angus argentino		
GRAN ENTRAÑA	350 gr.	34.5€
Diaframma di manzo Black Angus argentino		
PARRILLADA MIXTA DE ANGUS		36€
Grigliata mista di manzo Black Angus con diaframma, spuntatura, bavetta e asado		
VACIO		25€
Bavetta		

...A LA COCINA

CON SALSE E PATATE NOVELLE AL FORNO

LOMO TANGUERO 7		31€
Filetto ai funghi freschi trifolati su crema di camembert e chips di Jamon Serrano		
BIFE DE LOMO 7 9		29.5€
Tagliata di filetto con pesto di rucola e stracchino con guanciale di Patanegra e nocciole tostate		
CORTADA PORTEÑA		27€
Tagliata di chuck flap agli aromi argentini		
CORTADA DE BIFE 7		25€
Tagliata di angus a scelta, liscia, con rucola e scaglie di grana o agli aromi		

GUARNICIONES

CONTORNI

RADICHETA 7	6€
Rucola, pomodorini e scaglie di grana	
VERDURA A LA PARRILLA	6€
Verdure alla griglia	
ENSALADA ESPECIAL 7 9	6€
Insalata di songino, ricotta salata e mandorle salate	
CHOCLO PARRILLERO	6€
Pannocchia alla griglia	
CHIPS FRITTE CON SALSА AIOLI 1 3	6€

PARA LOS NIÑOS

PER I BAMBINI

FIDEOS CON SALSА DE TOMATE O PESTO 1 7	7€
Pasta al pomodoro o al pesto	
MILANESITAS 1 3	7€
Cotoletta alla milanese	
HAMBURGUESAS	7€
Burger di manzo con o senza pane	
BIFE DE LOMO	7€
Battuta di manzo	

POSTRES

DOLCI

TIRAMISÙ PORTENO | 1 | 3 | 7 6.5€
Tiramisù artigianale al dolce di latte

SORBETE DE BRAULIO | 1 | 7 | 9 7€
Spoon al Braulio con caramello e biscotto artigianale alle nocciole delle Langhe, farina di kamut e cannella

FLAN CASERO | 3 | 7 6€
Crema caramel con dolce di latte e caramello al Legui

CORAZON CALIENTE | 7 8€
SENZA GLUTINE (ESCLUSO IL SABATO)
Cuore morbido al cioccolato, coulisse ai frutti di bosco e gelato alla vaniglia

TORTINO DI MELE | 1 | 7 7€
Tortino di mele tiepido con gelato al fiordilatte e dulce de leche caldo

CANNOLI SICILIANOS | 1 | 7 | 9 8€
Cannolo siciliano ricotta e pistacchio con gocce di senza glutine +1.50€
cioccolato fondente e arancia candita e chupito di passito

HELADOS DE AGUA | 1
Sorbetto al cucchiaio
alla mela verde / ai limoni di Sicilia / mango 5€
alla mela verde e Calvados / ai limoni di Sicilia con vodka / mandarino e Cointreau 6€

DRINK

BEVANDE

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0.75CL	3€
CAFFÈ	1.5€
CAFFÈ DEC/CORRETTO/DOPPIO	2.5€
SOFT DRINK	3.5€
Coca, coca zero, tonica, lemonsoda, aranciata amara/dolce	
SANGRIA	5€
CARAFFA DI SANGRIA	23€
BIRRA PICCOLA	4€
BIRRA MEDIA	6€
BIRRE ARTIGIANALI	6€
MISEL WEISS DA 0.50CL	8€
AMARI ITALIANI	6€
LIQUORI ITALIANI	6€
GRAPPE	6€
LEGUI	6€
29.9%. Liquore tipico della provincia di san juan, estratto dalla canna da zucchero a base di erbe aromatiche. Si beve liscio o con ghiaccio.	

LISTA ALLERGENI

1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini
8. Sedano - 9. Frutta a guscio - 10. Lupini - 11. Senape - 12. Sesamo - 13. Anidrite Solforosa e Solfiti - 14. Molluschi

COPERTO 3.5€

A seconda della stagione alcuni prodotti potrebbero essere scongelati.
Tutti i piatti potrebbero contenere tracce di allergeni.
Richiedere al personale di sala l'elenco dettagliato come da art. 44 del reg.eu. 1169/11
