



ENTRADAS /Antipasti

Provola a la parrilla con mermelada de tomatitos 8,50
Tegamino con provola alla griglia con marmellata di datterini speziata

Tartar Angus con alcaparras, salsa guacamole y fugazza crocante 14,00
Tartar di Filetto di Angus ai capperi con salsa guacamole e fugazza croccante

Mozzarella Ripiena, mango y Serrano "para empezar" 9,50
Mozzarella ripiena di crema di burrata, Jamòn serrano Riserva e pepite di mango con salsa al formaggio piccantina

Pulpo asado con crema de yogurt y lemon 12,00
Polpo marinato e grigliato con crema di yogurt e limone, misticanza e carote

Sushi Angus 7,50
Nirighi di Filetto Angus con chimichurri

EMPANADAS (2 a scelta) 7,00

Carne cortada a cuchillo

(Panzerotto con ripieno di carne, uova, olive e spezie argentine)

Jamòn y queso

(Panzerotto ripieno con prosciutto cotto e mozzarella)

Humita

(Panzerotto con ripieno di mais, peperoni, cipolla e spezie)

Tano

(Panzerotto con ripieno di provola e scarola)

Cebolla y scamorza

(Panzerotto con ripieno di cipolla saltata e scamorza)

Pollo

(Panzerotto con ripieno di pollo, peperoni e cipolla)

**LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI
RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO**



PASTAS Y SOPAS *PRIMI E ZUPPE*

Gazpacho

7,50

Cremosa vellutata fredda di pomodori confit, con mozzarella ripiena di nettare di pomodoro, uovo sodo e chips di prosciutto Serrano riserva

Spaghetti con tomatitos saltados y salsa de ricotta a la albaca

8,50

Spaghetti con datterini saltati e crema di ricotta al basilico

Velouté de judias blancas con panceta y gambas

8,50

Vellutata di fagioli bianchi, bacon e gamberi Argentini

MENU BAMBINI

Per tutti i nostri piccoli clienti un speciale menù

Hamburguer di angus Argentina in pane integrale
con patatine fritte o patate al forno

o

Pasta al pomodoro

Panqueque de dulce de leche o brownie al cioccolato

1 Bibita e coperto incluso

13 Eur a persona

(per bambini fino a 12 anni)

Secondo la stagione e la offerta del mercato potrebbero essere utilizzate materie prime surgelate



NUESTROS PLATOS COMBINADOS

I NOSTRI PIATTI UNICI

Ensalada Aires del Plata	15,00
---------------------------------	-------

Pollo grigliato e pane croccante, su misticanza grana e salsa allo yogurt

Ribs de cerdo BBQ	19,00
--------------------------	-------

Costine di maiale con salsa BBQ al whisky e miele, patate dolci, alioli e chimichurri andino

Tagliata Angus Argentina con salsa huancaína	20,00
---	-------

Tagliata di Angus al chimichurri con salsa huancaína, rucola e grana e radicchio brasato al balsamico

Lomo Angus al caffè	25,00
----------------------------	-------

Filetto Angus avvolto in pancetta con delicata crema di burro al caffè, spinaci e patata con crema di formaggio al profumo di tartufo.

Secondo la stagione e la offerta del mercato potrebbero essere utilizzate materie prime surgelate



DE NUESTRA PARRILLA A LAS BRASAS *dalla nostra griglia alla brace*

LOS CORTES BLACK ANGUS (i tagli) con patate al forno o Insalata mista	250 gr	400 gr
Bife de Chorizo Controfiletto di bovino Black Angus Argentina	21,00	32,00
Bife Ancho Entrecote di bovino Black Angus Argentina	21,00	32,00
Churrasco de lomo Filetto di bovino Black Angus Argentina	26,00	39,00
Entrania (300gr) Diaramma di bovino Black Angus	22,00	

GRIGLIATE BLACK ANGUS ARGENTINA

Con contorni: *patate al forno al rosmarino e verdure grigliate*

Gran Tagliata Angus (consigliata x 2 pers) Tagliata di picanha - 600 gr ca	39,00
Degustaciòn cortes Black Angus (consigliata x 2/3 pers) Degustazione tagli Angus 1000 gr ca - Controfiletto, Filetto di diaframma, Entrecote, Picanha	65,00
Parrillada Aires del Plata Grigliata mista di: costine di maiale, salsiccia, costine di manzo, filettino di diaframma Angus, Picanha Angus, -1500 gr.ca	46,00
Gran bife ancho Black Angus Entrecote Black Angus Argentina - 500 gr	38,00

Le nostre carni bovine senza osso provengono al 100 % da animali razza Angus allevati in modo estensivo nelle distese della Pampa argentina.

I tagli che per normative europee non possono essere importati dall'Argentina vengono acquistate da Cortes 54 SRL

Secondo la stagione e la offerta del mercato potrebbero essere utilizzate materie prime surgelate



ENSALADAS y GUARNICIONES

Insalate e contorni

v	Mixta Misticanza, pomodoro, cipolla e carota	3,50
v	Papas al horno Patate al forno al rosmarino	4,00
v	Papa al plomo con sour cream al vinagre balsàmico Patata al cartoccio cotta alla brace con sour cream all' aceto balsamico	4,50
v	Papa "al cartoccio" con crema de quesos Patata al cartoccio con crema di formaggi	5,50
v	Batata con lime sauce Patata dolce al cartoccio con lime sauce	5,00
v	Papa "al cartoccio" con humita Patata al cartoccio con tipica crema di mais	5,50
v	Parrillada de la huerta con sal ahumado Grigliata di verdure di stagione al sale affumicato	7,50
v	Tris de guarniciones Tris di contorni: patate al forno al rosmarino, patata al cartoccio con crema di formaggio e verdure grigliate	8,00

Secondo la stagione e la offerta del mercato potrebbero essere utilizzate materie prime surgelate



POSTRES *Desserts*

Panqueque con dulce de leche	5,00
Crepe con "dulce de leche" – tipica crema argentina a base di latte e zucchero	
Postre Vigilante	5,50
Dolce tipico argentino con contognata, gelatina di patate dolci con polvere di pecorino e fior di latte	
Flan casero al caramelo con dulce de leche	5,50
Cream caramel con dulce de leche	
Coppa "Don Pedro"	6,00
Gelato di crema, whisky, caffè, noci	
Delirio di chocolate	6,50
Brownie al cioccolato con noci, gelato con dulce de leche e whisky, caffè	
Cheesecake al dulce de leche	6,50
Cheesecake al dulce de leche con frutti rossi	
Ananas Fresco	4,00
Ananas frutta fresca	
Sorbetto al limone	4,00
Degustaciòn postres	9,00
Tris di dolci proposti dallo chef per 2 pers.	
Caffè	1,80
Caffè corretto	2,50
Decaffeinato	2,00
Orzo	2,00

Servizio e coperto 2,50

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO