



# PIZZA PARADISO

LE NOSTRE PIZZE	30 x 30 cm <b>IN TEGLIA</b> Origen: ROMA Más agua y más levadura. Descanso 24 hs en frío. Cocción a la chapa 300° Forma cuadrada, masa gruesita.	30 cm diámetro <b>NAPOLETANA</b> Origen: NAPOLI. Menos agua y levadura. Descanso de 24 hs en frío. Cocción a leña 450° Forma redonda, masa finita.
<b>IMBATTIBILE</b> Pomodoro, Bocconcini de mozzarella, tomates secos, prosciutto crudo, rúcula fresca, Aceite de oliva extra virgen.	\$ 1150	\$ 799
<b>MORTAL</b> Pomodoro, mozzarella, mortadella, stracciatella, salsa verde, pistachos, aceite de oliva extra virgen.	\$ 1150	\$ 799
<b>REGINELLA</b> Pomodoro, mozzarella, albahaca, aceite de oliva extra virgen.	\$ 999	\$ 750
<b>PICA - PICA</b> Pomodoro, mozzarella, ricotta, 'nduja, albahaca fresca, aceite de oliva extra virgen.	\$ 1150	\$ 799
<b>CACHO</b> Mozzarella, ricotta, scamorza, Gorgonzola, cipolline, aceite de oliva extra virgen.	\$ 1100	\$ 780
<b>ORTOLANA</b> Pomodoro, berenjena y pimientos ahumados, zucchini, hongos, mozzarella, aceite de oliva extra virgen.	\$ 1100	\$ 799
<b>TANA</b> Pomodoro, mozzarella, peperoni, cebolla morada, pimientos ahumados, albahaca, aceite de oliva extra virgen.	\$ 1150	\$ 780
<b>PIZZA SPECIALE DEL GIORNO</b>	TRANCIO \$ 375 INTERA \$ 1150	INTERA \$ 799
<b>PIZZA DOLCE CON NUTELLA, MARROC Y PISTACCHI</b>		\$ 1150

## FAINÁ ARTESANAL = CECINA

Porción \$ 270

Un clásico Genovés, pura harina de garbanzos, aceite extra virgen de oliva y hierbas.

## I NOSTRI FRITTI

**ARANCINE DI RISO SICILIANE \$ 570**

Croquetas de risotto rellenas de ragú de carne, arvejas, mozzarella. Dip Arrabbiata (x 3 unidades)

**OLIVE ALL' ASCOLANA \$ 595**

Aceitunas rellenas de carne de cerdo y ternera, apanadas y fritas (x 9 unidades)

**CROCCHÉ AL TARTUFO \$ 530**

Croquetitas fritas de papa, parmesano, mozzarella y trufa negra (x 5 unidades)

## ANTIPASTO

**ANGIOLETTI  
DI DAVIDE**

CON  
STRACCIATELLA  
E

**PROSCIUTTO  
CRUDO**

\$ 1150

## DOLCI

CORNETTO \$ 120

SFOGLIATELLA NAPOLETANA \$ 280

SPUMONE AL CIOCCOLATO \$ 360

TIRAMISÚNICO PARADISO \$ 370

PANNA COTTA AL PISTACCHIO \$ 370

CIOCCOTORTA \$ 350

## CAFFÉ

ESPRESSO LAVAZZA \$ 160

MACCHIATO LAVAZZA \$ 190

CAPPUCCINO LAVAZZA \$ 270

@pizzaparadisoar

**PEDIDOS:**

**WHAPP: 11-6453-9165**





# PIZZA PARADISO

BIRRA	TIPO	LATA	TIRADA
IMPERIAL	<i>Lager / Amber Ipa</i>	\$ 250	$\frac{1/2 \text{ pinta } \$ 250}{\text{Pinta } \$ 300}$
HEINEKEN	<i>Lager</i>	\$ 250	$\frac{1/2 \text{ pinta } \$ 250}{\text{Pinta } \$ 300}$
MILLER	<i>Lager</i>	\$ 250	X
GROLSCH	<i>Lager</i>	\$ 250	X

## BIBITE SENZA ALCOL E APERITIVI

**APEROL SPRITZ \$ 450**

*San Pellegrino / Acqua Panna . 500 cc \$ 350*

*AQA . 500 cc Con gas - Sin gas \$ 150*

*COCA COLA . 500 cc Clásica - Zero \$ 200*

*TONICA San Pellegrino lata - \$ 320*

## VINI E SPUMANTI

### TINTOS

Escorihuela Gascón Malbec 375 cc	\$ 650
Nicasia Red blend 500 cc	\$ 920
Escorihuela Gascón Sangiovese	\$ 1080
El Burro Malbec orgánico	\$ 975
E. Gascón Gran Reserva Malbec	\$ 1600
Zuccardi Serie A Bonarda	\$ 999
Nicasia Red blend	\$ 1270
Clos de los 7	\$ 1200
Saint Felicien Cabernet - Merlot	\$ 1460
DV Catena Cabernet Malbec	\$ 2000
Tintillo lata 269 cc	\$ 250
SERVICIO DE DESCORCHE	\$ 900

### BLANCOS, ROSÉ Y ESPUMOSOS

Escorihuela Gascón S. Blanc 375 cc	\$ 650
Alambrado Sauvignon Blanc	\$ 690
Flores Blancas Viognier	\$ 750
L' Argetin de Malartic Rosé	\$ 750
Saint Felicien Chardonnay 375 cc	\$ 975
Escorihuela Gascón Sauvignon B.	\$ 1080
Nicasia Blanc de Blancs	\$ 1265
Saint Felicien Chardonnay	\$ 1460
DV Catena Ch - Chardonnay	\$ 1500
E. Gascón Gran Reserva Rosé	\$ 1600
E. Gascón P. P. ex. Brut rosé	\$ 2550
Saint Felicien Nature	\$ 1800



**No está permitido que el cliente traiga alimentos elaborados fuera del establecimiento para su consumo en el mismo, tortas, etc...**