

Piacere

Sugerencia del Chef

Carne di Manso

Matambre a la Provenzal \$ 21.500
Acompañado de papas españolas o ensaladas 4 gustos

Lomo del Bosque \$ 23.500
Con salsa de champignones y hongos del bosque, acompañados con papas rejilla.

Bondiola Agridulce con puré rústico de batatas \$ 23.500
Bondiola de cerdo con salsa de frutos rojos acompañada con puré rústico de batatas y almendras.

Pescado

Pacú del Cielo \$ 22.500
Pacú al romero con limón, acompañado de puré de papas y reducción de blue curaçao.

Pastas Gourmet

Sorrentinos Cacheños \$ 14.000
Sorrentinos de queso, queso de cabra, y parmesano con salsa de olivas negras, tomates secos, nueces y setas del bosque (Opcional con crema).

Nidi di Tagliatelle al Nere di Seppia \$ 15.500
Con crema, champignon y camarones. Aromatizado con jengibre, pimienta Aleppo y vino torrontés seco.

Se cobra cubierto \$1000

¡No se puede ingresar bebidas de otro local!

¡Compartinos tu foto disfrutando de nuestros platos!

 @Altolaloma



Insalata

Tuna Supreme \$ 9.200

Atún, zanahoria, tomate, huevo, arroz con mayonesa y aceitunas verdes.

Capresse \$ 9.200

Mozzarella, tomate, aceitunas negras, albahaca y aceite de oliva.

Campestre \$ 9.200

Pollo, lechuga, queso, tomate, morrones y huevo.

Caesar Salad \$ 9.200

Pollo, lechuga, parmesano croutons y aderezo.

Del Dante \$ 9.200

Kani kama, palmitos, palta, aderezo de crema, espinaca fresca y salsa golf.

Veneto \$ 9.840

Espinaca fresca, croutons, panceta ahumada, queso parmesano, champignones, aderezo de aceto, oliva y mostaza.

Brie \$ 9.840

Rúcula, lechuga morada, queso brie, tomate cherry, almendras tostadas peladas y vinagreta de aceto oliva y miel

Ensalada 4 gustos a elección

Zanahoria · lechuga · tomate · huevo · choclo · arroz · cebolla \$ 9.000

Recargo de: Jamón · Mozzarella · \$ 1.700

Queso · Pollo · Kani kama

Palmitos · Champignones · Atún

Antipasti

Mozzarella a la milanese \$ 10.300

Mozzarella empanada con un toque de mostaza y salsa inglesa, montada sobre un delicado espejo de filetto.

Berenjenas a la Parmesana \$ 10.300

Torre de berenjenas, mozzarella, tomate, albahaca, sobre un espejo de filetto.

Tarta Salata

(Acompañada con guarnición de ensalada de dos gustos). \$ 10.900

Milano

Verdura y calabaza.

Nápoles

Zapallitos.

Firenze

Puerros.



Servicio de mesa \$1000

Panini Especiales

\$ 15.000

Caprese

(Acompañado con papas fritas)

Queso crema, tomates frescos perita, mozzarella, hojas frescas de albahaca y pasta de aceitunas.

Mediterráneo

(Acompañado con papas fritas)

Pollo grillado, jamón crudo, mozzarella, escamas de queso parmesano, tomate y albahaca.

Petto di Pollo

(Acompañado con papas fritas)

Queso crema, pechuga de pollo grillada tibia, queso dambo fundido, tomates perita frescos, hojas de lechuga y cebollas asadas al horno.

Supreme

(Acompañado con papas fritas)

Lomo, cebollas asadas, queso fundido, panceta, tomate, lechuga, mayonesa Hellman's supreme.

Minutas

Todas incluyen guarnición de: puré de papas, puré de calabaza, puré mixto, papas fritas, arroz blanco o ensalada (2 gustos).

Milanesa de ternera

\$ 14.800

Milanesa de ternera a la Suiza

Acompañada de timbal de arroz salteado \$ 16.200

Milanesa de ternera rellena

\$ 16.200

Con jamón, queso y morrón. Cubierta con mozzarella y rodajas de tomate.

Lomo al plato

\$ 16.200

Supremas

Todas incluyen guarnición de: puré de papas, puré de calabaza, puré mixto, papas fritas, arroz blanco o ensalada (2 gustos).

Suprema de pollo

\$ 16.200

Suprema de pollo a la Napolitana

\$ 16.200

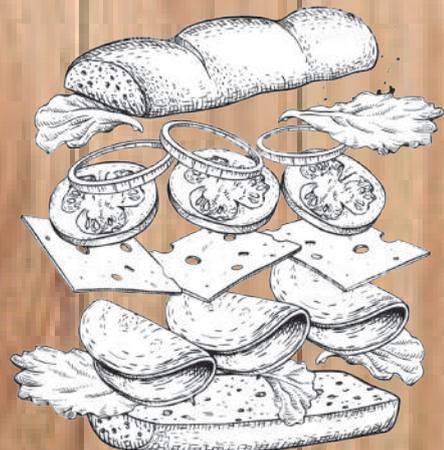
Pollo deshuesado grillé

\$ 16.200

Suprema de pollo casera glaseada con crema de choclo.

\$ 16.200

Acompañada de timbal de arroz salteado.



Servicio de mesa \$1.000

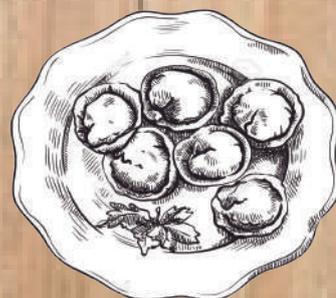
Pastas Gourmet

Penne Rigate con salsa Boscaiola <i>Salsa de crema de leche, champignones, queso azul y vino blanco.</i>	\$ 13.500
Caseritos de salmón con crema a las finas hierbas <i>Pasta rellena de salmón con crema a las finas hierbas.</i>	\$ 20.600
Creppe Trippolati <i>Deliciosos creppes de pollo y verdura con salsas de hongos y setas del bosque.</i>	\$ 13.500
Sorrentinos della Casa <i>Exquisita pasta de espinaca rellena de mozzarella, albahaca y queso parmesano salteados con cubos de tomates y hojas frescas de albahaca.</i>	\$ 13.500
Papardelle con crema de Salmón y verdeo <i>Cintas anchas salteadas con cebolla de verdeo, crema y salmón rosado.</i>	\$ 20.600
Penne Rigate con ragú de ternera y rúcula fresca <i>Pasta corta con boconccinos de carne.</i>	\$ 13.500
Malfati de ricota y rúcula con salsa tripomodoro <i>Los "mal hechos" con tomates concasé, cherry, secos y albahaca fresca.</i>	\$ 13.900
Ravioles di Zucca <i>Con salsa de espinacas.</i>	\$ 13.500
Caseritos de calabaza <i>Con salsa de puerro y torrontés seco.</i>	\$ 13.500
Crespelle (1) de Quinoa, mozzarella, choclo, nueces, y ciboulette. <i>Con salsa cuatro quesos.</i>	\$ 13.500
Nidi di Tagliatelle al Nere di Seppia. <i>Con crema de puerro, camarones y pimienta verde. Aromatizado con vino torrontés seco.</i>	\$ 15.700

Pastas con salsa a elección

Todas incluyen salsa filetto, blanca, mixta o rosa.

Penne rigate	\$ 8.500
Spaghetti	\$ 9.300
Crepes de pollo o espinacas (2 unidades)	\$ 10.300
Tallarines caseros al huevo	\$ 9.100
Fetuccini de espinaca	\$ 9.100
Gnochis de papa	\$ 9.100
Sorrentinos de ricota, mozzarella y jamón	\$ 9.100
Caseritos de calabaza	\$ 9.100
Ravioles de ricota	\$ 9.500
Ravioles de pollo y verdura	\$ 9.500
Lasagna della Nona <i>Lasagna de verdura con salsa filetto, blanca o mixta.</i>	\$ 9.500
Ravioles verdes de calabaza	\$ 9.100



Servicio de mesa \$1.000



Salsas Especiales

Crema	\$ 3.900
Bolognesa	\$ 3.900
Cuatro quesos (Mozzarella, gruyere, azul y fontina).	\$ 5.000
Parisiene (Crema, champigniones, jamón y pollo).	\$ 3.900
Scarparo (Filetto, crema, panceta, jamón, verdeo y albahaca).	\$ 3.900
Capresse (Filetto, tomates cherry, olivas negras, albahaca y mozzarella).	\$ 3.900
Mediterránea (Filetto, tomates cherry, alcaparras, champignones, olivas negras y verdes).	\$ 3.900
Alfredo (Crema, queso parmesano, ciboulette).	\$ 4.600
Pesto (Albahaca, parmesano, aceite de oliva, nueces).	\$ 4.600

Risotto

(Con arroz Arborio importado).

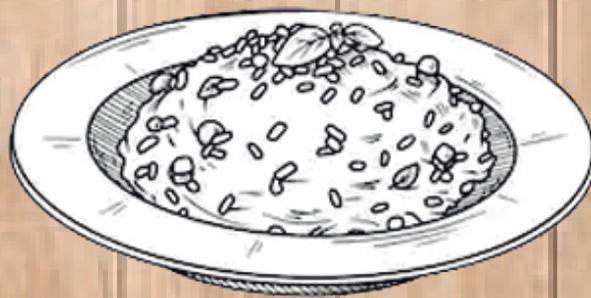
Risotto de Pollo y hongos	\$ 15.800
Risotto verde con panceta crocante	\$ 15.800
Risotto de lomo al malbec	\$ 15.800

Panzerotti / Empanadas

(Jamón y queso · Carne · Cebolla y queso · Capresse)	\$ 1.400
--	----------

Menú Bambino

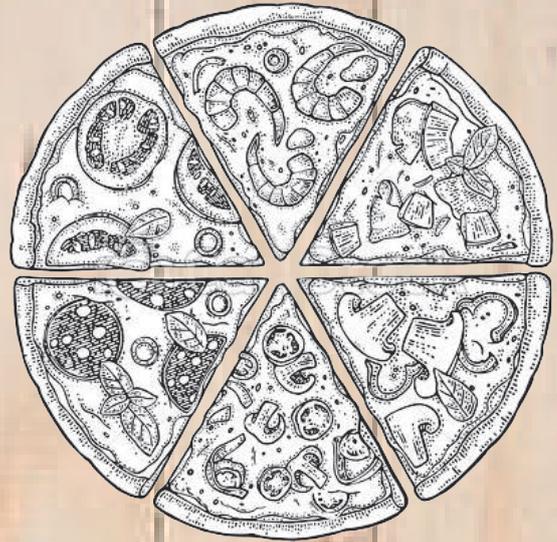
Gnocchi Bambino con salsa filetto o a la manteca	\$ 10.900
Tiritas (Strisce) de pollo bambino con puré	\$ 10.900
Tallarines bambino caseros con salsa filetto o a la manteca	\$ 10.900
2 mini bifes + arroz + papas fritas	\$ 11.800



Servicio de mesa \$1000

Pizza

	Individual 4 porciones	Grande 8 porciones
Mozzarella <i>Mozzarella, olivas verdes, salsa de tomate y orégano.</i>	\$12.700	\$17.800
Margherita <i>Albahaca, tomates en cubos, mozzarella, olivas verdes, salsa de tomate y orégano.</i>	\$13.000	\$18.120
Napoletana <i>Tomates cherry, mozzarella, ajo, albahaca, salsa de tomates y olivas verdes.</i>	\$13.000	\$18.120
Fugazetta con queso <i>Cebollas en rodajas, abundante mozzarella, parmesano, olivas negras y orégano.</i>	\$13.000	\$18.120
Peperone <i>Jamón cocido, pimientos rojos, mozzarella, salsa de tomate, orégano y olivas verdes.</i>	\$13.000	\$18.120
Calabresa <i>Longaniza, mozzarella, salsa de tomate, orégano y olivas negras.</i>	\$13.000	\$18.120
Parmesana <i>Jamón crudo, rúcula, queso parmesano, mozzarella, salsa de tomate y olivas negras.</i>	\$13.000	\$18.120
Prosciutto <i>Jamón cocido, palmitos, mozzarella, huevo, salsa golf, salsa de tomate y olivas negras.</i>	\$13.000	\$18.120
Tomassino <i>Mozzarella, panceta, cebolla de verdeo, champignones y olivas negras.</i>	\$13.800	\$18.900
Quattro Formaggio <i>Parmesano, sardo, mozzarella, roquefort, salsa de tomate, orégano y olivas negras.</i>	\$13.800	\$18.900
Franchesca <i>Cebollas caramelizadas, queso brie, mozzarella, olivas negras y albahaca.</i>	\$13.800	\$18.900
Balcarce <i>Mozzarella, jamón cocido, palmitos cubeteados y salsa golf, sin aceitunas.</i>	\$13.800	\$18.900



Carne di Manso

\$23.500

Lomo del Bosque
Con salsa de Champignones y hongos del bosque, acompañados con papas rejilla.°

Lombo dúo Pepe

Medallones de lomo montados en pan tostado servidos con salsa base de vino tinto, demiglase, pimienta blanca y negra, coronados de papas rejilla.

Lomo a la Pizzaiola

Lomo con salsa y tomates cubeteados, acompañado con papas a la española.

Tournedo de Lomo encamisado con panceta en salsa de ciruelas

Acompañado de vegetales salteados

Tournedo de Lomo encamisado con panceta en salsa Peperone (Pimiento rojo)

Acompañado de vegetales salteados.

Bondiola de Cerdo a la Mostaza

Acompañada con puré de batatas y olivas verdes.

Bondiola Agridulce con Puré rústico de batatas.

Bondiola de cerdo con salsa de frutos rojos acompañada con puré rústico de batatas y almendras.

Matambre a la Napolitana

Acompañado de papas españolas o ensalada 4 gustos.

Matambre con Crema al Roquefort

Acompañado de papas españolas o ensalada 4 gustos.

Il Pollo

Pollo a la Riojana \$ 17.800

Pollo con guarnición de arvejas, morrón, cebollas, jamón salteados y un huevo frito.

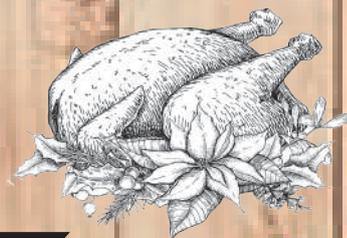
Fricasé de pollo con puré de calabaza a la parmesana \$ 17.800

Boconccinos de pollo grillados con cebolla, chardonay y crema con puré de calabaza y parmesano.

Pollo con salsa de naranja, miel y jengibre \$ 17.800

Acompañado de puré de papas y rúcula fresca.

Pollo laqueado relleno con panceta, puerro y mozzarella con ensalada tibia Suprema rellena de puerro, panceta y queso. \$ 17.800



Pesce di Mare

Rollitos de Lenguado \$ 21.700

Acompañados de terrina de verduras y salsa de queso azul.

Trucha al roquefort con papas rejilla \$ 21.300

Trucha a la manteca negra con papas a la crema \$ 21.300

Rabas (Porción) \$ 21.300

Paella \$ 33.000

Salmón Rosado

Acompañado con crema de camarones y timbal de arroz blanco con reducción de torrontés \$ 26.000



Postres

Tiramisú <i>Clásica torta italiana de queso mascarpone, cacao y café.</i>	\$ 6.100
Tortilla de manzanas quemada al rum	\$ 7.500
Brownie tibio con helado y salsa de chocolate	\$ 6.700
Mousse casero de chocolate	\$ 6.500
Ensalada de frutas	\$ 6.700
Panqueque de dulce de leche	\$ 6.700
Flan Casero	\$ 6.100
Helado mixto	\$ 8.700
Bombón Suizo - Bombón Escocés	\$ 6.700

Budín de Pan Casero	\$5.800
Recargo una bocha de helado.	\$ 4.300
Recargo de dulce de leche o crema	\$ 2.600



En caso de solicitar extra de alguno de estos productos se cobrará:
queso rallado \$700, bandeja para llevar \$600

Seguinos en nuestras redes

