

# MENÚ DEGUSTACIÓN DE LA TRADICIÓN



## **Empanada criolla (2pz)**

Carne macinato misto, olive, uova sode, spezie  
*Typical Argentine empanada* <sup>1, 3</sup>



## **Tira de Asado**

Angus short Ribs

## **Vacio di Angus**

Bavetta di Angus  
*Angus flap Meat*

**\*Un contorno compreso**

*One side dish included*



## **Flan Casero - con crema e dulce de leche**

*Flan casero with cream and dulce de leche* <sup>3, 7, 8</sup>

€110  
per due persone coperto  
acqua e caffè inclusi

# MENÚ DEGUSTACIÓN EVOLUCIÓN

*Ti guideremo in un'esperienza unica per farti scoprire i sapori autentici de la parrilla argentina abbinati ad alcuni cocktails.*

Bienvenido de la casa - FERNANDITO

## **Mollejas crocante**

Animelle di vitello al limone con salsa criolla

*Sweetbread - cooked with lemon*

DULCE & AMARGO (analcolico)

**Filetto di Wagyu** (circa 300gr.) - verdure di stagione

*Argentinian Wagyu Filet Beef*

CALICE DI MALBEC ARGENTINO

**Bife Ancho “200”** (circa 300gr.) - patate al forno

*Angus Rib Eye - Bred 200 Days with wheat*

PALOMA DE MATE

**Entraña** (circa 300gr.) - patate fritte al mais

*Outside Skirt*

---

**Mousse de Carolina** <sup>1, 7, 8</sup>

con frutti rossi, noci e un mini alfajor

*with red fruits, nuts, and a mini alfajor*

LIQUORE YERBA MATE

€260  
per due persone  
acqua e caffè inclusi

# EMPANADAS €7

*Tutti i ripieni delle nostre “Empanadas” sono fatti con materie prime di alta qualità. L’impasto è di farina tipo “00”, latte e burro senza lattosio.*

*Fatte in casa e cotte al forno.*

## **Empanada criolla**

Carne macinato misto, olive, uova sode, spezie

*Typical Argentine empanada* 1,3

## **Empanada piccante**

Carne di manzo tagliato a coltello, olive, spezie e peperoncino

*Spicy empanada* 1,3

## **Empanada jamon y queso**

Prosciutto alle erbe e formaggio Dobbiaco di malga

*Ham and cheese empanada* 1

## **Empanada vegetariana**

Ripiena di verdura

*Vegetable empanada* 1



# PARA EMPEZAR

## *Entradas*

**Lardo di Patanegra** - con focaccia calda €16

*Lardo of Patanegra - focaccia with cherry  
tomato and basil sauce* 1, 8, 10

**Patanegra 36 mesi** - tagliato a coltello €35

*Patanegra 36 months - cut with a knife*

**Lingua di vitello alla Vinaigrette** - con €14

*scaglie di sale* 9, 12

*Vinaigrette Veal tongue and salt flakes*

**Entrañita** - panino di diaframma e €16

*patatine al mais* 1

*Outside Skirt sandwich and fried Chips  
with corn flour*

**Choripan** - Panino farcito con salsiccia e €7

*salsa chimichurri* 1, 8, 10,

*Sausage sandwich with Chimichurri sauce* 12.

**Provoleta alla griglia** - formaggio speziato e €12

*pomodorino secchi* 5, 7

*Grilled spiced cheese*

**Parmigiana di melanzane** €12

*Eggplant Parmigiana* 7, 12

# LOS CRUDOS

*Così buona da mangiarla cruda*

**La Tartare di Angus argentino** - tagliato a coltello, condimenti a parte €28

*Argentinian Angus Tartare - cut with knife, dressing on the side*  
3, 4, 10, 12

**Il Carpaccio di Angus Argentino** €28

pomodorini secchi, olive taggiasche, olio EVO

*Argentinian Beef Carpaccio - with dried tomatoes, taggiasca olives, EVO oil*

**La Tartare di Wagyu** - Filetto di Wagyu €35  
tagliato a coltello con condimenti a parte

*Argentinian Filet Wagyu Tartare - cut with knife, dressing on the side*

**Il Carpaccio di Wagyu** – Filetto di Wagyu, €35  
pomodorini secchi, olive taggiasche, olio EVO

*Argentinian Filet Wagyu Carpaccio - with dry tomatoes, taggiasca olives, EVO oil*

# IL QUINTO QUARTO cotto alla griglia

*Un Asado che si rispetti, comincia con le “Achuras” (frattaglie).*

## **Riñones** €12

Rognoni di vitello, limone e provenzale

*Veal Kidneys – cooked with lemon and provençal sauce.*

## **Mollejas** €18

Animelle di vitello cucinate con limone

*Sweetbread - cooked with lemon*

## **Morcilla** €4

Tipico sanguinaccio argentino

*Black Pudding - Typical Argentinian Black Sausages* 8, 10

## **Chorizo** €5

Salsiccia tipica argentina di carne mista e spezie

*Typical Argentinian Sausages, mix meat and species* 8, 10, 12

## **Chinchulin** €14

Pajata di vitello cucinata con limone

*Calf intestine*

**Pronti per una  
Griglia di Emozioni?**



# CARNE ALLA GRIGLIA

*A la Parilla*



## **Lomo della Pampa**

€42

Filetto di Angus (circa 300gr.)

*Argentinian Beef Filet*

## **Tira de Asado**

€38

Costine di Angus (circa 500gr.)

*Angus Short Ribs*

## **Vacio de Angus**

€40

Bavetta di Angus (circa 400gr.)

*Flap Meat*

## **Bife Especial “200”**

€45

Angus allevato per 200 giorni con grano  
(circa 450gr.)

*Angus Beef - Bred 200 Days with wheat*

## **Entraña**

€60

Fianchetto o diaframma di Angus  
(circa 400gr.)

*Outside Skirt*

**Tagliata di Wagyu** €95  
Tagliata di Wagyu (circa 400gr.)  
*Sliced beef steak*

**Super Vacio o Picanha di Wagyu** €85  
Bavetta di Wagyu (circa 450gr.)  
*Argentinian Wagyu Flap or Picanha Beef*

**Costata Black Angus premium** (circa 1kg.) €95  
Premium Black Angus Rib eye Steak

**Tres Cortes de Angus** €90  
Tre tagli di Angus argentino (circa 1kg)  
*Three cuts of Argentinian Angus meat*

Pane fatto in casa (seconda porzione) €1,5  
COPERTO €5

Acqua Panna 75cl €4  
Acqua Panna 50cl €3  
Acqua San Pellegrino 75cl €4  
Acqua San Pellegrino 50cl €3



# CONTORNI

## *Guarniciones*

**Patate al forno** - con cipolla di Tropea €6

*Baked potatoes with Tropea onion* 9, 12

**Patate fritte al mais** €6

*Fried Chips with corn flour* 12

**Pure di zucca** €7

*Pumpkin puree* 8, 12

**Fagioli neri Argentini** €8

*Argentine black beans* 9

**Grigliata di verdure** €7

*Grilled vegetables*

**Jalapeños** - Peperoncini sott'olio piccanti €5

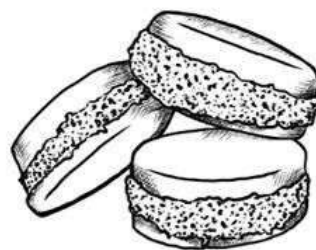
*Chili pepper in oil*

**Insalata mista** €5

*Mix salad*

# DESSERT

## *Postres*



**Gelato artigianale al dulce de leche ricoperto  
di cioccolato fondente** €8

*Dulce de leche ice cream dipped in dark  
chocolate* 7

**Gelato artigianale al cioccolato fondente e  
uvetta al rum Don Papa** €12

*Dark chocolate ice cream with rum-soaked  
raisins in Don Papa rum* 8, 12

**Flan Casero** - con crema e dulce de leche €8

*Flan casero with cream and dulce de leche* 3, 7, 8

**Mousse de Carolina** - con frutti rossi, noci e un  
mini alfajor €9

*Mousse de Carolina with red fruits, nuts, and a  
mini alfajor* 1, 7, 8

**Tiramisù Trattoria Argentina** - Savoiardi, caffè  
e mousse (senza glutine) €9

*Tiramisù Trattoria Argentina - Ladyfingers,  
coffee, and mousse (gluten-free)* 3, 7, 8

**Alfajor de maicena o de chocolate fondente** €7

*Argentinian cookies* 1, 3, 7, 8

# CERVEZAS

## *Birre*

|                  |    |
|------------------|----|
| Quilmes          | €6 |
| Buenos Aires     | €8 |
| San Miguel 40cl. | €5 |
| San Miguel 20cl. | €3 |
| Forst 0°         | €4 |

# LICORES

## *Liquori*

|                      |    |
|----------------------|----|
| Legui                | €5 |
| Licor Yerba mate     | €5 |
| Licor dulce de leche | €5 |
| Tiramisu             | €4 |
| Montenegro           | €4 |
| Sambuca              | €4 |
| Amaro del capo       | €4 |
| Branca Menta         | €4 |
| Liquirizia           | €4 |

# BEBIDAS

## *Bibite* €5

|                 |
|-----------------|
| Coca Cola       |
| Coca Cola zero  |
| Ginger ale      |
| Ginger beer     |
| Sprite          |
| Fanta           |
| Tè limone/pesca |
| Soda al mate    |
| Soda pompelmo   |
| Lemonsoda       |

# CAFE

|              |    |
|--------------|----|
| Caffè        | €2 |
| Decaffeinato | €2 |
| Cappuccino   | €3 |
| Ginseng      | €3 |



Informiamo la nostra gentile clientela che i nostri piatti possono contenere particolari ingredienti, causa di reazioni allergiche o non compatibili con diete. Vi invitiamo pertanto a segnalare al cameriere eventuali allergie e a consultare l'apposita tabella degli ingredienti.  
Reg. CE 1169/2011

- 1 Glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini
- 14 Molluschi