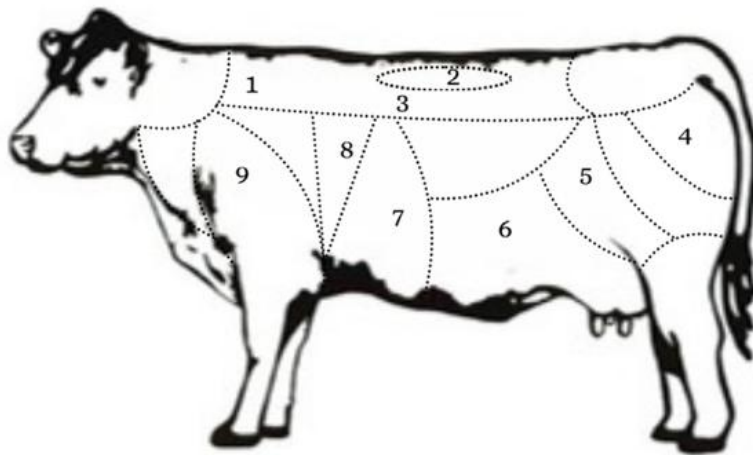


TRATTORIA ARGENTINA

*“Cuando el amor por la familia
se transforma en pasión por la cocina”*



Cortes argentinos:

- 1.BIFE ANCHO 2.LOMO 3.BIFE DE CHORIZO
4.PICAÑA 5.VACIO 6.COSTA DE ASADO
7.TIRA DE ASADO 8.ENTRAÑA

MENÚ DEGUSTACIÓN DE LA TRADICIÓN



Empanada criolla (1pz)

Carne macinato misto, olive, uova sode, spezie

Typical Argentine empanada ^{1, 3}



Tira de Asado

Angus short Ribs

Entraña de Angus

8, 10, 12

Diaframma di Angus

Angus flap Meat

Chorizo (1pz)

8, 10, 12

Salsiccia tipica Argentina

typical Argentinian Sausages

***Un contorno compreso**

One side dish included



Flan Casero - con crema e dulce de leche

Flan casero with cream and dulce de leche ^{3, 7, 8}

€55,00

a persona

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 ^{1, 7, 8}

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, 12

Sausage sandwich with Chimichurri sauce

Provoleta alla griglia - formaggio speziato e €12

pomodorino secchi 5, 7

Grilled spiced cheese

Il nostro piatto tipico

Milanese di vitello alla napolitana €30

Cotoletta alla pizzaiola e contorno

LOS CRUDOS

Così buona da mangiarla cruda

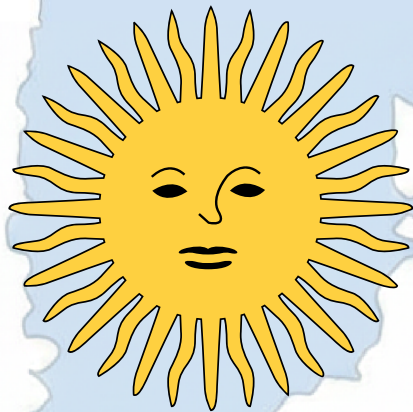
La Tartare di Angus argentino - tagliato a €28
coltello, condimenti a parte

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

Il Carpaccio di Angus Argentino €28

pomodorini secchi, olive taggiasche, olio EVO

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



Il Carpaccio di Wagyu – Filetto di Wagyu, €38

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

Tagliata di Vacio Angus

€32

Bavetta di Angus (circa 300 gr.)

Flap Meat

Bife Especial "200"

€50

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

Angus Beef - Bred 200 Days with wheat

Entraña Premium

€60

Fianchetto o diaframma di Angus

(circa 400gr.)

Outside Skirt

Gran Bife de Chorizo

€48

Controfiletto circa 450 gr.

Roastbeef

CARNE ALLA GRIGLIA

A la Parilla



Tagliata di Wagyu

€95

Tagliata di Wagyu (circa 400gr.)

Sliced beef steak

Picanha di Wagyu

€90

Argentinian Wagyu or Picanha Beef
(circa 450gr.)

Asado de D10S Cottura lenta

€45

Costa di asado larga circa 500 gr.
beef rib

Tris di Angus Argentino

€90

Tre tagli di Angus argentino (circa 1kg)

Three cuts of Argentinian Angus meat

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

COPERTO €4

Acqua Panna 75cl €4

Acqua Panna 50cl €3

Acqua San Pellegrino 75cl €4

Acqua San Pellegrino 50cl €3



CONTORNI

Vegetable side dishes

Patate al cartoccio €6

Baked potatoes

Patate fritte al mais €6

Fried Chips with corn flour 12

Patate americane €6

Sweet potatoes

Patate al forno con cipolle €6

Baked potatoes with onion

Verdure del giorno €7

Chef's Vegetables of the Day

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

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

TRATTORIA ARGENTINA

Chiedi informazioni
per il nostro servizio
d'asporto e catering

Tel. 334.1496546