

## ENTRADAS /Antipasti

### **Provola a la parrilla con tomatitos secos**

*(Tegamino con provola alla griglia con pomodorini secchi e spezie argentine)*

### **Tartar Angus con alcaparras, salsa guacamole y fugazza crocante**

*(Tartar di Angus ai capperi con salsa guacamole e fugazza croccante)*

### **Mozzarella Ripiena y Serrano “para empezar”**

*(Mozzarella ripiena di crema di burrata, salsa al basilico con Jamòn serrano Riserva e involtino di Feta e Carciofi)*

## EMPANADAS ( 2 a scelta)

### ***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**

## NUESTROS PLATOS COMBINADOS

### *I NOSTRI PIATTI UNICI*

#### **Gazpacho con helado de apio y pepino y espuma de mozzarella**

(Cremosa vellutata fredda di pomodori confit, con gelato di sedano e cetrioli e spuma di mozzarella)

#### **Pulpo al PilPil y mezclum, zanahorias y palta**

(Misticanza, carote baby, avocado, cuor di sedano, polipo con pilpil di aglio delicato)

#### **Gambas al vino blanco con budin de arvejas**

(Gamberoni avvolti in pancetta con riso basmati al lime e crema di piselli estiva)

#### **Tagliata de Verano**

(Tagliata al pepe rosa e cilantro estivo, carpaccio di melone, cetrioli, pudding di soia, filangè di patate fritte al lime)

#### **Pollo Asado con Insalata Caesar**

(Pollo croccante a lenta cottura con misticanza pancetta affumicata, crostini, scaglie di grana e salsa ceasar)

## 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

(per bambini fino a 12 anni)

# DE NUESTRA PARRILLA A LAS BRASAS

## *dalla nostra griglia alla brace*

**LOS CORTES BLACK ANGUS( i tagli )**  
con patate al forno o Insalata mista

### **Bife de Chorizo**

*(Controfiletto di bovino Black Angus Argentina)*

### **Bife Ancho**

*(Entrecote di bovino Black Angus Argentina)*

### **Churrasco de lomo**

*(Filetto di bovino Black Angus Argentina)*

### **Entraña**

*(Diaframma di bovino Black Angus Argentina)*

## **GRIGLIATE BLACK ANGUS (per 2/3 pers)**

Con tris di contorni: *patate al forno al rosmarino, Fagiolini alla menta, pomodorini confit e zucchine grigliate*

### **Gran Tagliata Angus**

*(Tagliata di picanha Angus. 600 gr ca)*

### **Degustaciòn cortes**

*(Degustazione tagli Angus 1000 gr ca – Controfiletto, Filetto di diaframma, Entrecote, Picanha)*

### **Parrillada Aires del Plata**

*(Grigliata mista di: costine di maiale, salsiccia, costine di manzo, filettino di diaframma Angus, Picanha Angus, -1500 gr.ca)*

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

## POSTRES *Desserts*

### **Panqueque con dulce de leche**

*(Crepe con “dulce de leche” – tipica crema argentina a base di latte e zucchero)*

### **Postre Vigilante**

*(Dolce tipico argentino con dolce di mela cotogna, gelatina di patate dolci con polvere di pecorino e fior di latte)*

### **Coppa “Don Pedro”**

*(Gelato di crema, whisky, caffè, noci)*

### **Delirio di chocolate semifreddo**

*(Brownie al cioccolato con dulce de leche, salsa al avocado, pudding alla menta e gelato al limone)*

### **Cheesecake al dulce de leche**

*(Cheesecake al dulce de leche)*

### **Carpaccio de fruta fresca con helato de vainilla**

*(Carpaccio di frutta fresca di stagione con gelato alla vaniglia)*

### **Degustaciòn postres**

*(Tris di dolci proposti dallo chef per 2 pers.)*