

TIRAMISÚ

RESTAURANT

Benvenuti a TIRAMISÚ! "Cocina Casera de Autor"

Este menú incorpora propuestas buscando coincidir con su buen gusto. Nuestra premisa: la calidad de la materia prima y la elaboración artesanal. Nuestra cocina no es una "concesión", sino un grupo de amantes del buen sabor. Buon appetito y Gracias por sus sugerencias!

antipasti + insalate

Rabas crocantes

fritura de calamares con alioli
\$ 320-

Bruschettas

crema de ricota y cebollita caramelizada y tomate fresco y albahaca + rúcula, jamón crudo y parmesano
\$ 190-

Mariscos en cazuela

gambas, mejillones, calamaretis, almejas...
\$ 240-

Provoleta intervenida

con tomate concasse y rúcula
\$ 190-

Siciliana alla "Salvatore Giuliano"

hojas de rúcula, champiñones, olivas negras, tomate y parmesano
\$ 180-

"Insalata della Nonna"

trozos de pollo grillado y lardones de panceta, sobre colchón de lechuga, con aderezo caesar y escamas de parmesano
\$ 210-

Tortilla de papas

bien babé o sequita...con chorizo colorado, Obvio!
\$ 190-

riso + polenta carne

Risotto con I gamberi

risotto al parmesano con camarones y langostinos
\$ 350-

Risotto funghi "TIRAMISÚ"

risotto con hongos del bosque y champiñones
\$ 330-

Polenta con polpettini alla Monica Bellucci

polenta con variedad de quesos, albondiguitas de carne bovina y porcina y salsa de tomate
\$ 330-

Lomo ai Funghi di Cariló

lomo con salsa de hongos del bosque y puré rústico
\$ 460-

Milanesa GOURMET!

super milanesa de ternera con dos huevos fritos y papas fritas
\$ 390-

Pechuga "Coca Sarli"

pechuga de pollo al limón con ensalada de vegetales asados, hojas verdes y aderezo
\$ 370-

Pollito a la Cazadora TiramisÚ

cuarto de pollo a la cazadora con ñoquis de papa caseros
\$ 370-

LEY 14349 "el consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud"

Valor del cubierto \$ 32- Mayores de 10 años –

Tarjetas de crédito/débito compras mayores a \$ 200- NO SE ACEPTAN DOLARES



la pasta

pastas frescas de nuestra pequeña fábrica

Agnolotti Mediterráneos

*pasta casera rellena de berenjena y mozzarella,
con crema, tomatitos secos y albahaca*
\$ 280-

Raviolini Piemontesi "alla Libera"

*raviolitos, chiquitos, rellenos de carne de lomo con
tomate fresco y albahaca*
\$ 280-

Gnocchi + piú – "Delizia"

*ñoquis de papa rellenos con mozzarella y cebollita
caramelizada, con salsa tres quesos*
\$ 280-

RavioliTondi con la Zucca

*pasta casera rellena de calabaza asada y ricota,
con crema de zanahorias*
\$ 270-

Spaghetti ai Funghi

*pasta casera con salsa de tomate, tomate fresco,
albahaca y hongos secos*
\$ 270-

Ravioli ai broccoli e funghi

*pasta casera rellena de brócoli y pollo con cremita
de brócoli y champignones*
\$ 280-

Pansotti di salmone

*pasta casera rellena de salmón rosado con
manteca al limón, gambas y olivas negras*
\$ 300-

Manicaretis di zucchini e salsiccia

*caneloncitos rellenos de zucchini, salchichita
parrillera y queso, gratinada sobre espejo de
pomodoro y crema*
\$ 270-

dolci

Fatti in casa con amore

"El Postre de la Casa": Tiramisú de Tiramisú!
\$ 130-

Ciocolato Supremo
*mousse de chocolate negro sobre mousse de
chocolate cocida*
\$ 130-

Flan caserísimo
\$ 110-

Cheesecake con Frutos Rojos
\$ 120-

La Ambición del Tiramisú
*Tiramisú de Tiramisú con Crema americana especial +
Crema batida y Tía María Crema*
\$ 160-

Americana del Bosque
helado de crema americana con frutos del bosque
\$ 120-