

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. Queremos privilegiar la sustancia para que Ud. descubra las cualidades y los sabores originales de nuestros platos. 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

\$ 170-

### Tortilla de papas

bien babé o sequitas...con chorizo colorado, Obvio

\$ 110-

### Provoleta ai Funghi

provoleta intervenida

con tomatitos secos y tomate fresco

\$ 135-

### Bruschettas

tostadas de pan de campo: una con tapenade; y otra con queso crema y Gravlax de Salmón Rosado, rúcula y

jamón crudo

\$ 125-

### Siciliana alla "Salvatore Giuliano"

hojas de rúcula, champignones, olivas negras, tomate y parmesano

\$ 100-

### Insalata di Pasta

penne rigate, tomate confitado, queso, albahaca y tapenade

\$ 110-

### La Griega

tomate fresco, aceitunas negras, pimiento, pepinos crocantes, cebolla morada, queso feta, orégano...

y oliva

\$ 120-

## . riso . polenta .

### Risotto con I gamberi

risotto al parmesano con camarones y langostinos

\$ 190-

### Risotto funghi "TIRAMISÚ"

risotto al malbec con hongos del bosque, champignones y aceite de trufas

\$ 175-

\* El Risotto se elabora en el momento,  
precisa 18 minutos de preparación  
(vale la pena)

### Polenta con polpettini

alla Monica Bellucci

polenta con variedad de quesos, albondiguitas de carne bovina y porcina y salsa de tomate

\$ 170-

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



platos aptos para celíacos

Valor del cubierto \$ 25-

Monto mínimo con tarjeta de crédito o débito \$ 100- NO se aceptan dólares

## . la pasta .

*Pastas frescas de nuestra pequeña fábrica con salsas artesanales*

### **Agnolotti Mediterráneos**

pasta verde casera rellena de berenjena y mozzarella,  
con crema, tomatitos secos y albahaca  
\$ 170-

### **Cappelletti della Nonna**

pasta casera rellena de espinaca y jamón crudo, con  
crema de olivas y tomate cherry confitado  
\$ 170-

### **Raviolini Piemontesi “alla Libera”**

raviolitos, chiquitos, rellenos de carne de lomo con  
tomate fresco y albahaca  
\$ 175-

### **Linguini ai Frutti di Mare**

Cintitas de pasta seca, con crema, gambas,  
mejillones, langostino...y una sospecha de  
pepperoncino  
\$ 190-

### **Spaghetti ai Funghi**

pasta casera con salsa de tomate, tomate fresco,  
albahaca y hongos secos  
\$ 165-

### **Gnocchi + piú – “Delizia”**

ñoquis de papa rellenos con mozzarella y cebollita  
caramelizada, con salsa tres quesos: gruyere,  
parmesano y mozzarella  
\$ 175-

### **Pansotti di salmone**

pasta casera rellena de salmón rosado  
con manteca al limón y alcaparras  
\$ 185-

## . carne .

### **Lomo ai Funghi di Cariló**

lomo con salsa de hongos del bosque  
y puré rústico  
\$ 310-

### **Pechuga “Coca Sarli”**

pechuga de pollo al limón con  
ensalada de vegetales asados, hojas verdes y aderezo  
\$ 270-

### **Milanesa GOURMET! “el sueño del grande”**

super milanesa de ternera con papas fritas y dos  
huevos fritos  
\$ 290-

### **Bife Argentino**

Tierno y jugoso bife de chorizo con papas fritas,  
lechuga y tomate fresco  
\$ 300-

## . dolci .

*fatti in casa con amore*

### **“El Postre de la Casa”: Tiramisú de Tiramisú!**

\$ 95-

### **Americana del Bosque**

helado de super crema americana  
con frutos del bosque  
\$ 90-

### **Ciocolato Supremo**

mousse de chocolate B&N + shortcake de chocolate  
\$ 95-

### **Cheesecake con Frutos Rojos**

\$ 95

### **La Ambición del Tiramisú**

Tiramisú de Tiramisú con crema americana especial.  
Crema batida y Tia María Crema  
\$ 110-

### **Flan caserísimo**

\$ 90-

**TIRAMISÚ**  
RESTAURANT

18 años con

**SABOR e IDENTIDAD CARILÓ**

