

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

\$ 190-

Tortilla de papas

bien babé o sequita...con chorizo colorado, Obvio!

\$ 130-

Bruschettas

crema de ricota y cebollita caramelizada + tomate fresco y albahaca + rúcula, jamón crudo y parmesano

\$ 130-

Insalata Estiva di Pasta

Penne rigate, tomate fresco, queso, albahaca y tapenade

\$ 145-

Siciliana alla "Salvatore Giuliano"

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

\$ 145-

"Insalata della Nonna"

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

\$ 145-

. 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

\$ 180-

Raviolini Piemontesi "alla Libera"

raviolitos, chiquitos, rellenos de carne de lomo con tomate fresco y albahaca

\$ 185-

Gnocchi + piú – "Delizia"

ñoquis de papa rellenos con mozzarella y cebollita caramelizada, con salsa tres quesos

\$ 185-

Spaghetti ai Funghi

pasta casera con salsa de tomate, tomate fresco, albahaca y hongos secos

\$ 180-

Ravioli ai broccoli e funghi

pasta casera rellena de brócoli y pollo con cremita de brócoli y champignones

\$ 180-

Pansotti di salmone

pasta casera rellena de salmón rosado con manteca al limón y olivas negras

\$ 200-

Valor del cubierto \$ 30- Mayores de 10 años -

Tarjetas de crédito/débito compras mayores a \$ 150- NO SE ACEPTAN DOLARES

. riso + polenta .

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

Risotto con I gamberi

risotto al parmesano con camarones y langostinos

\$ 250-



Risotto funghi "TIRAMISÚ"

risotto al malbec con hongos del bosque, champignones

\$ 220-



Polenta con polpettini alla Monica Bellucci

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

\$ 180-



. carne .

Lomo ai Funghi di Cariló

lomo con salsa de hongos del bosque y puré rústico

\$ 340-



Milanesa GOURMET! "el sueño del grande"

super milanesa de ternera napolitana con papas fritas y dos huevos fritos

\$ 300-

Pechuga "Coca Sarli"

pechuga de pollo al limón con ensalada de vegetales asados, hojas verdes y aderezo

\$ 300-



. dolci .

fatti in casa con amore

"El Postre de la Casa": Tiramisú de Tiramisú!

\$ 95-

Americana del Bosque

helado de crema americana con frutos del bosque

\$ 95-

Ciocolato Supremo

mousse de chocolate negro sobre mousse de chocolate cocida

\$ 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 caseerísimo

\$ 90-



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



platos aptos para celíacos

TIRAMISÚ
RESTAURANT
19 años con
SABOR e IDENTIDAD CARILÓ