

**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  
\$ 100-

**Provoleta ai Funghi** 

provoleta intervenida  
con tomatitos secos y tomate fresco  
\$ 135-

**Bruschettas**


tostadas de pan de campo: tapenade; tomate y albahaca, láminas de parmesano, rúcula y jamón crudo  
\$ 110-

**Il vero Minestrone**

sopa elaborada con verduras de estación  
\$ 100-

**Siciliana alla "Salvatore Giuliano"** 

hojas de rúcula, champignones, olivas negras, tomate y parmesano  
\$ 100-


**Verdura grigliata con salsinetta** 

vegetales de estación marinados y luego grillados con hojas verdes y aderezo cremoso  
\$ 100-


**Insalata Mediorientale di Falafel**

bocaditos de garbanzo, queso, tomate, verdeo, zanahoria y repollo  
\$ 100-

**. 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 mamma**

pasta casera rellena de pollo y espinaca,  
con estofado de hongos  
\$ 170-

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

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

### **Ñoquis con....OSOBUCO! que más?!**

ñoquis caseros de papa, con osobuco braseado al  
vino tinto  
\$ 260-

### **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 + pesce .

### **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 COSTELETA de ternera con puré  
de papas, panceta, verdeo y dos huevos fritos  
\$ 260-

### **Pesca del Día**

con espinaca saltada y puré de alubias  
\$ 260-

## . 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 cocida + mousse de chocolate  
amargo + ganache de chocolate  
\$ 95-

### **Cheesecake con Frutos Rojos**

\$ 95

### **Parfait de frutillas**

postre helado de frutillas, con chocolate blanco  
\$ 90-

### **Flan caserísimo**

\$ 90-

**TIRAMISÚ**  
RESTAURANT  
18 años con  
SABOR e IDENTIDAD CARILÓ

