

# 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*  
\$ 260-

#### Bruschettas

*crema de ricota y cebollita caramelizada y tomate fresco y albahaca + rúcula, jamón crudo y parmesano*  
\$ 150-

#### Provoleta intervenida

*con panceta, tomatitos secos, pesto de rúcula*  
\$ 150-

#### Siciliana alla "Salvatore Giuliano"

*hojas de rúcula, champignones, olivas negras, tomate y parmesano*  
\$ 150-

#### "Insalata della Nonna"

*trozos de pollo grillado y lardones de panceta, sobre colchón de lechuga, con aderezo caesar y escamas de parmesano*  
\$ 180-

#### Tortilla de papas

*bien babé o sequita...con chorizo colorado, Obvio!*  
\$ 150-

### riso + polenta carne

#### Risotto con I gamberi

*risotto al parmesano con camarones y langostinos*  
\$ 290-

#### Risotto funghi "TIRAMISÚ"

*risotto con hongos del bosque y champignones*  
\$ 270-

#### Polenta con polpettini alla Monica Bellucci

*polenta con variedad de quesos, albondiguillas de carne bovina y porcina y salsa de tomate*  
\$ 240-

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

#### Lomo ai Funghi di Cariló

*lomo con salsa de hongos del bosque y puré rústico*  
\$ 400-

#### Milanesa GOURMET! "el sueño del grande"

*super milanesa de ternera napolitana con papas fritas y dos huevos fritos*  
\$ 320-

#### Pechuga "Coca Sarli"

*pechuga de pollo al limón con ensalada de vegetales asados, hojas verdes y aderezo*  
\$ 320-

#### Pollito a la Cazadora TiramisÚ

*Cuarto de pollo a la cazadora con ñoquis de papa caseros*  
\$ 310-

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

Tarjetas de crédito/débito compras mayores a \$ 150- 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*  
\$ 200-

### **Raviolini Piemontesi "alla Libera"**

*raviolitos, chiquitos, rellenos de carne de lomo con  
tomate fresco y albahaca*  
\$ 200-

### **Gnocchi + piú – "Delizia"**

*ñoquis de papa rellenos con mozzarella y cebollita  
caramelizada, con salsa tres quesos*  
\$ 190-

### **RavioliTondi con la Zucca**

*pasta casera rellena de calabaza asada y ricota,  
en manteca al oliva y almendras*  
\$ 210-

### **Spaghetti ai Funghi**

*pasta casera con salsa de tomate, tomate fresco,  
albahaca y hongos secos*  
\$ 190-

### **Ravioli ai broccoli e funghi**

*pasta casera rellena de brócoli y pollo con cremita  
de brócoli y champignones*  
\$ 190-

### **Pansotti di salmone**

*pasta casera rellena de salmón rosado con  
manteca al limón, gambas y olivas negras*  
\$ 250-

## dolci

*Fatti in casa con amore*

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

\$ 110-

### **La Ambición del Tiramisú**

*Tiramisú de Tiramisú con Crema americana especial +  
Crema batida y Tía María Crema*  
\$ 130-

### **Americana del Bosque**

*helado de crema americana con frutos del bosque*  
\$ 110-

### **Cheesecake con Frutos Rojos**

\$ 110-

### **Ciocolato Supremo**

*mousse de chocolate negro sobre mousse de  
chocolate cocida*  
\$ 115-

### **Flan caserísimo**

\$ 100-



**20 años con Sabor  
& Identidad Cariló!**

