

## ANTIPASTI

Las entradas son para compartir

**DUO DI BRUSCHETTE** \$ 15800

Bruschette "Calabresa" + bruschette "Salmone".

**BRUSCHETTA CALABRESA** \$ 6800

Nduja (Embutido calabrés), rúcula, tomates secos y aceitunas negras.

**BRUSCHETTA SALMONE** \$ 9400

Salmón ahumado, stracciatella, echalotte y alcaparras.

**BURRATA** Extra crudo + \$2400 \$ 17200.

Mozzarella fresca cremosa con reducción de aceto balsámico y tomates secos.

**CARPACCIO DI BRESAOLA** \$ 17900

Finas lonjas de carne curada premium, rúcula, escamas de queso pecorino y aderezo honey mustard.

**ANTIPASTO D'ORO** \$ 18500

Mortadella italiana, prosciutto, bresaola, nduja, queso pecorino, tomates secos y olivas negras.

**GAMBERI VERMOUTH** \$ 16800

Langostinos sarteneados con aceite de oliva, ajo, peperoncino, desglasado con vermouth italiano.

★ **CARPACCIO DI SALMONE AFUMICATTO** \$ 23500

Finas fetas de salmón ahumado premium con un toque de mostaza dijón y hierbas.

**POLPETTE AL USO NOSTRO** \$ 11900

Albóndigas con carne premium vacuna, escamas de queso pecorino y salsa pomodoro italiana.

**SALUMI E FORMAGGI**

Tabla de quesos y fiambres.

2 ingredientes \$ 12700

4 ingredientes \$ 19700

6 ingredientes \$ 24400

Quesos: gruyere, pecorino, gorgonzola, brie o bocconcini. Fiambres: Bresaola, prosciutto, o mortadella con pistacchio.

## INSALATA

**NUOVA VEGGIE** \$ 13900

Mix de verdes, calabaza braseada con aceto balsámico, cebolla de verdeo, queso gorgonzola, guacamole, trigo burgol, quinoa, castañas de cajú, tomates cherry y aderezo de aceto, naranja y miel.

**CAPRESE** Prosciutto \$2100 \$ 13400

Stracciatella, tomate natural, albahaca fresca y olivas negras.

**CAESAR SALMONE** \$ 18600

Lechuga crocante, salmón ahumado, crutons de focaccia, queso parmigiano y aderezo.

★ **TIBIA DI MANZO** \$ 16900

Mix de verdes, lomo y hongos sarteneados con salsa de soja, morrones asados y bocconcini (Mozzarella fresca).

**TIBIA DI PESCE** \$ 21800

Mix de verdes, salmón fresco, chipirones, langostinos, sarteneados con salsa de soja, hongos morrones asados y bocconcini (Mozzarella fresca).

## FAMOSI PER LA PASTA

Consultar por los especiales del día.

### PASTA SECA

**CASARECCE POMODORO AL USO NOSTRO** \$ 14400

Pasta corta con pomodoro italiano, tomates cherry, aceite de oliva extra virgen, albahaca fresca y stracciatella.

**SPAGHETTI PESTO E BRIE** \$ 14800

Pasta larga con pesto de albahaca, queso brie y tomates secos

**CASARECCE ALLA NORMA** \$ 15400

Pasta corta con pomodoro italiano, toque de peperoncino, berenjenas, aceitunas negras y stracciatella.

★ **SPAGHETTI NERO SALMONE E GAMBERI** \$ 22500

Pasta larga de tinta de calamar con salsa a base de salmón, langostinos, tomates cherry y crema.

**PACCHERI FUNGHI E GORGONZOLA** \$ 17200

Pasta corta italiana con queso gorgonzola, variedad de hongos y echalotte.

★ **SPAGHETTI NERO MARE E VERMOUTH** \$ 19800

Pasta larga de tinta de calamar con chipirones, langostinos, tomate cherry y vermouth italiano.

### PASTA FRESCA

**GNOCCHI PESTO E STRACCIATELLA** \$ 15400

Ñoquis caseros de papa con pesto de albahaca, queso mascarpone, stracciatella y tomates secos.

**GNOCCHI DI PATATA DOLCE** \$ 18900

**FUNGHI E CITRICO**

Ñoquis caseros de batata con variedad de hongos, crema y toque de naranja.

**FETTUCCINI ALLA BOSCAIOLA** \$ 17600

Pasta larga fresca con pomodoro italiano, tomates cherry, variedad de hongos, morrones asados, olivas negras y toque de peperoncino

**FETTUCCINI RAGU DI MANZO** \$ 17600

Pasta larga fresca con salsa pomodoro, carne desmenuzada y carne picada premium.

### PASTA RIPIENA

**RAVIOLI DI ACHICORIA E SALSICCIA ALLA VODKA** \$ 18900

Pasta rellena de achicoria, brocoli, ricota y chorizo con pomodoro italiano, crema y desglasado con vodka.

**RAVIOLON SICILIANO** \$ 20700

Pasta rellena de ricota cremosa, nuez, mozzarella y jamón cocido natural con salsa de tomate italiano y albóndigas.

**PANZOTTI DI ZUCCA E MANDORLE** \$ 19700

Pasta rellena de calabaza, almendra y ricota cremosa con salsa de queso mascarpone, nueces y ralladura de limón.

**MEZZELUNE DI SALMONE** \$ 22500

Pasta de tinta de calamar rellena con salmón, con salsa de langostinos, crema y limón.

★ **RAVIOLI DI VITELLO** \$ 21100

Pasta rellena de lomo y hongos, con salsa de variedad de hongos y crema o con salsa de reducción de vino tinto Malbec.

## RISOTTO

**ZUCCA E FUNGHI** \$17900

Arroz carnaroli italiano, calabaza y hongos.

**NERO GAMBERI E CALAMARETTI** \$21900

Arroz carnaroli italiano con langostinos y chipirones desglasados con vino espumante y tinta de calamar.

★ **FUNGHI E PISTACCHIO** \$20900

Arroz carnaroli italiano, variedad de hongos, aceite de trufa y lluvia de pistacchio.

## CARNI

**SCALOPPINE DI POLLO** \$16500

Escalopes de pollo con salsa de vino blanco, jugo de limón, alcaparras y tomillo.

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** \$21900

250 gr. de lomo en delgadas rodajas, jamón crudo estacionado y salvia desglasado con vino espumante.

**LOMO ALLA GRIGLIA (300 GR.)** \$20900

Con salsa de gorgonzola y pimienta: \$4000  
Con salsa de hongos y aceite de trufa: \$4000

## PESCE

Pescado fresco del día: abadejo, lenguado o mero.

**PESCE BIANCO AL LIMONE ED ERBE** \$22500

Pescado fresco del día con limón, hierbas, olivas negras, alcaparras y tomates cherry confitados.

**PESCE BIANCO CON GAMBERI E CALAMARETTI** \$24900

Pescado fresco del día con limón, hierbas, chipirones, langostinos y vino blanco.

★ **SALMONE FRESCO AL LIMONE ED ERBE** \$26900

Salmón fresco desglasado con champagna, limón y hierbas.

## GUARNICIONES

Papines al romero.

Peperonata (Ají en conserva, papas y pimentón).

Puré de cabutía y hierbas.

Achicoria y quinoa salteada.

Rucula, escamas de pecorino y tomates secos

## DOLCI

**TIRAMISU** \$ 8200

Capas de bizcocho de vainilla bañadas en café con crema de mascarpone y cacao.

**CROSTATA DI LIMONE** \$ 8200

Masa elaborada a base de almendras con crema de limón.

**PANNA COTTA DI PISTACCHIO** \$11500

Postre italiano a base de crema con pistacchio.

**PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI** \$11500

Postre italiano a base de crema con salsa de frutos rojos.

★ **TORTA DI CIOCCOLATO E MOUSSE** \$12400

Bizcocho húmedo de chocolate relleno de mousse de chocolate cubierto con ganache de chocolate.

**FINALE ALLA FRANCESE** \$18200

Queso pecorino, queso gruyere y queso brie con miel trufada.

**VULCANO DI CIOCCOLATO** \$12500

Volcán de chocolate con queso mascarpone y crema de pistacchio.

## LICUORI ITALIANI

**LIMONCELLO** \$ 5600

**LICUORI STREGGA** \$ 5600

**AMARO** \$ 5600

**SAMBUCCA** \$ 6500

**GRAPPA** \$ 5600

## LA NOSTRA STORIA

Somos hijos de italianos, que hicimos escuela en Roma entre los años 1989 y 1996.

En 1999 nace D'Oro en Buenos Aires, y desde entonces buscamos y cumplimos nuestro principal objetivo: la calidad como diferencial.

En 2012 abrimos nuestro primer Caffè Gourmet en Miami, hasta hoy funcionando exitosamente.

Ya son dos generaciones las que forman parte de D'Oro, italianos de sangre y de escuela, compartiendo conocimientos con vos.

¡Celebramos estos 24 años, orgullosos de ser un ícono de la gastronomía italiana en Buenos Aires!



Adquirí nuestra Gift Card y regalá una experiencia D'oro.

Escribinos por Whatsapp al +54 (911) 5051 4059.