

d'ORO
DAI 1999 Italian Bar

FAMOSI PER LA PASTA

ANTIPASTI

Duo di Bruschette

\$ 25.500

Bruschette "Napoletana"
Bruschette "Salmone"

Bruschetta Napoletana

\$ 11.300

Achicoria, tomates cherry y anchoa.
Chicory, cherry tomatoes and anchovy.

Bruschetta Salmone

\$ 14.900

Salmón ahumado, straciatella,
echalotte y alcaparras.
*Smoked salmon, straciatella cream cheese,
shallot and capers.*

Polpette al Uso Nostro

\$ 20.800

Albóndigas con carne premium
vacuna y ricota cremosa con salsa
pomodoro italiana y tomates cherry.
*Fresh beef meatballs with ricotta, Italian
pomodoro sauce and cherry tomatoes.*

Carpaccio di Bresaola

\$ 25.100

Finas lonjas de carne curada premium,
rúcula, escamas de queso pecorino y
aderezo honey mustard.
*Thin slices of premium cured bresaola, arugula,
shaved pecorino cheese and honey mustard
dressing.*

Gamberi Vermouth

\$ 29.000

Langostinos sarteneados con aceite
de oliva, ajo y peperoncino, desglasado
con vermouth italiano.
*Prawns sautéed with olive oil, garlic, peperoncino,
degazed with Italian vermouth.*

Burrata

\$ 30.300

Mozzarella fresca cremosa con
reducción de aceto balsámico y
tomates secos.
*Creamy fresh mozzarella with balsamic
vinegar reduction and dry tomatoes.*

Extra prosciutto: \$4.500
W/Prosciutto: \$4500

Antipasto D'oro

\$ 30.300

Mortadella italiana, prosciutto,
bresaola, queso raclette, queso
pecorino, tomates secos y olivas
negras.
*Italian mortadella, prosciutto, bresaola,
pecorino cheese, sundried tomatoes and
black olives.*

Salumi e Formaggi

Tabla de quesos y fiambres.
Cheese and cold cuts table.

2 ingredientes (2 ingredients) \$ 22.500
4 ingredientes (4 ingredients) \$ 32.600
6 ingredientes (6 ingredients) \$ 41.800

Quesos: gruyere, pecorino,
raclette, brie o boconccini.
Fiambres: Bresaola, prosciutto,
o mortadella con pistacchio.
*Cheese: gruyere, pecorino, raclette, brie
o boconccini.
Cold cuts: Bresaola, prosciutto or
mortadella with pistacchio.*

Valor del cubierto: Mediodía \$2500 | Noche \$3500
Los principales para compartir tendrán un recargo
del 30%. Contamos con opciones SIN TACC.

INSALATA

Nuova Veggie

\$21.900

Mixde verdes, calabaza braseada, cebolla de verdeo, queso gorgonzola, puré de palta, trigo burgol, quinoa, castañas de cajú, tomates cherry y aderezo de aceto, naranja y miel.

Mix of greens, braised pumpkin, spring onion, gorgonzola cheese, avocado puree, bulgur wheat, quinoa, cashew nuts, cherry tomatoes with a dressing of vinegar, orange and honey.

Caprese

\$ 22.400

Stracciatella, tomate natural, albahaca fresca y olivas negras.

Stracciatella, fresh tomato, fresh basil and black olives.

Extra Prosciutto: \$4.500

W/Prosciutto: \$4.500

Tibia di Manzo

\$ 27.900

Mix de verdes, lomo y hongos sarteneados con salsa de soja, morrones asados, boconccini y semillas de sésamo.

Mix of greens, sautéed beef tenderloin and mushrooms with soy sauce, roasted bell peppers, bocconcini and sesame seeds.

Caesar Salmone

\$ 29.900

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

Crispy lettuce, smoked salmon, focaccia croutons, parmesan cheese and caesar dressing.

Tibia di Pesce

\$ 34.600

Mix de verdes, salmón fresco, chipirones, langostinos sarteneados con salsa de soja, hongos, morrones asados, boconccini y semillas de sésamo.

Mix of greens, fresh salmon, baby squid, prawns sautéed with soy sauce, mushrooms, roasted bell peppers, bocconcini and sesame seeds.

FAMOSI PER LA PASTA



“Somos **importadores directos de la mejor pasta y del mejor pomodoro del mundo**. Toda nuestra pasta seca es FAELLA, productores de pasta de **Gragnano** desde 1907, capital mundial de la pasta. Todos nuestros tomates, desde el **corazón de la Campania, Sarno, Napoli.**”

FAMOSI PER LA PASTA

PASTA SECA DRIED PASTA

Mafalde Al Pomodoro di Gragnano \$28.900

Pasta EXTRA larga de 53cm con pomodoro Italiano premium, albahaca, ajo y toque de peperoncino.

EXTRA Long pasta 53cm with premium Italian pomodoro, basil, garlic and peperoncino.

Spaghetti Chitarra Pesto e Brie \$ 25.800

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

Long pasta with basil pesto, cream, brie cheese and dry tomatoes

Fusilloni Della Nonna Chichina \$ 25.700

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

Short pasta with Italian tomato, eggplant, bocconcini, black olives, peperoncino and stracciatella.

Paccheri Funghi e Gorgonzola \$ 27.900

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

Short italian pasta with gorgonzola cheese, assorted mushrooms, parsley and cream.

Mezzi Paccheri al Salmone e Avocado \$29.900

Pasta corta artesanal de Gragnano, con pesto de albahaca, crema de palta, salmon ahumado y lluvia de pistacchio.

Artisanal short pasta from Gragnano whit basil pesto, tomato, avocado cream, smoked salmon and pistacchio.

Spaghettoni alla Boscaiola \$ 26.500

Pasta larga con pomodoro italiano, hongos, morrones asados, parmigiano, aceitunas negras, aceite de trufas y toque de peperoncino.

Long pasta with Italian tomato, mushrooms, roasted bell peppers, Parmesan, black olives, truffle oil and a touch of peperoncino.

Spaghetti Chitarra Salmone e Gamberi \$ 33.500

Pasta larga con salsa a base de salmon ahumado, langostinos, tomates cherry y crema.

Long pasta with a smoked salmon-based sauce, prawns, cherry tomatoes, and cream.

Fetuccini Mare e Vermouth \$ 28.600

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

Long pasta with squid, prawns, cherry tomatoes and Italian vermouth.

Lingüini al Ragù di Manzo \$ 29.300

Pasta larga con salsa pomodoro, carne desmenuzada y carne picada premium de res y cerdo, queso parmigiano, toque de peperoncino y pimienta fresca.

Long pasta with pomodoro sauce, shredded beef and premium minced beef and minced pork, Parmigiano cheese, a touch of peperoncino and fresh pepper.

Linguini Integrali Di Gragnano alla Nerano \$26.500

Pasta larga integral con queso pecorino, ajo, aceite de oliva, peperoncino y zucchini.

Whole wheat long pasta with pecorino chesse, garlic, olive oil, peperoncino and zucchini.

FAMOSI PER LA PASTA

PASTA FRESCA | FRESH PASTA

Gnocchi Pesto e Stracciatella

\$ 25.700

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

Homemade potato gnocchi with basil pesto, mascarpone cheese, stracciatella and sundried tomatoes.

Gnocchi al Ragu di Manzo

\$ 29.300

Ñoquis de papa caseros, con salsa pomodoro, carne desmenuzada y carne picada premium de cerdo y res, queso parmigiano, toque de peperoncino y pimienta fresca.

Homemade potato gnocchi with pomodoro sauce, shredded beef, premium minced beef and minced pork, Parmigiano cheese, a touch of peperoncino and fresh pepper.

Gnocchi di Patata Dolce Funghi e Citrico

\$ 29.900

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

Homemade sweet potato gnocchi with assorted mushrooms, cream, and a hint of orange.

Ravioli di Cicoria e Salsiccia alla Vodka

\$ 30.800

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

Pasta filled with chicory, broccoli, ricotta, and chorizo with italian pomodoro, cream, and deglazed with vodka.

Panzotti di Zucca e Mandorle

\$ 30.800

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

Pasta filled with pumpkin, almonds and creamy ricotta, with mascarpone sauce, walnuts and lemon zest.

Ravioli di Vitello

\$ 33.200

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

Pasta filled with beef loin and mushrooms, with a variety of mushroom and cream sauce or with a Malbec red wine reduction sauce

Raviolon Siciliano alla Boscaiola

\$ 32.900

Pasta rellena de ricota cremosa, nuez, mozzarella y jamón cocido natural con pomodoro italiano, variedad de hongos, morrones asados, parmigiano, aceitunas negras, aceite de trufas y toque de peperoncino.

Pasta filled with creamy ricotta, walnuts, mozzarella, and natural cooked ham with Italian tomato sauce, a variety of mushrooms, roasted bell peppers, Parmesan cheese, black olives, truffle oil, and a touch of pepperoni.

Mezzelune di Salmone

\$ 34.900

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

Squid ink pasta, stuffed with salmon, with shrimp, cream and lemon sauce.

RISSOTO / CARNI / PESCE

RISOTTO

All'Amarone \$ 39.000

Arroz Carnaroli italiano, echalotte y Amarone della Valpolicella VIVIANI 2019 D.O.C.G

Italian Carnaroli rice, shallot and Amarone della Valpolicella, VIVIANI 2019 D.O.C.G

Funghi e Pistacchio \$ 32.900

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

Italian Carnaroli rice, a variety of mushrooms, truffle oil and pistachio sprinkle.

Nero Gamberi e Calamaretti \$ 33.500

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

Italian Carnaroli rice with prawns and squid deglazed with sparkling wine and squid ink.

CARNI

Scaloppini di Pollo \$ 26.200

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

Chicken escalopes with white wine sauce, lemon juice, capers and thyme.

Straccetti di Lomo alla Rucola \$ 37.700

Retazos de lomo sarteneados con rúcula, ajo y desglasado con vino blanco. Guarnición sugerida: **timbal de risotto funghi.**

*Sautéed beef tenderloin strips with arugula, garlic, truffle oil and deglazed with white wine. Suggested side dish: **timbale of funghi risotto.***

Lomo alla Griglia (300 Gr.) \$ 34.300

Con salsa de gorgonzola y pimienta: \$9.200

Con salsa de hongos y aceite de trufa: \$9.200

W/Gorgonzola and pepper sauce: \$9.200

W/mushrooms sauce and truffle oil: \$9.200

Saltimbocca alla Romana \$ 34.900

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

250g of sliced tenderloin deglazed with sparkling wine, cured ham and sage.

PESCE

Nuestra pesca blanca es fresca del día, por eso recomendamos consultar disponibilidad.

Our whitefish is fresh daily, so we recommend checking availability.

Pescado fresco del día: abadejo, lenguado o mero.
Fresh fish of the day: haddock, sole or grouper.

Pesce Bianco al Limone ed Erbe \$ 34.500

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

Fresh fish of the day with lemon, herbs, black olives, capers and cherry tomato.

Pesce Bianco con Gamberi e Calamaretti \$ 39.100

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

Fresh fish of the day with squids, prawns, and white wine.

PESCE / GUARNICIONES / DOLCI

Salmone Fresco al Limone ed Erbe \$ 39.400

Salmón fresco desglasado con champagna, limón y hierbas.

Fresh salmon deglazed with champagne, lemon, and herbs.

Salmone D'oro \$ 44.700

Salmón fresco con reducción de Aperol, jugo de naranja y eneldo, acompañado de un timbal de risotto negro con langostinos.

Fresh salmon with Aperol reduction, orange juice and dill, accompanied by black risotto with prawns.

GUARNICIONES | SIDE DISHES

- Papines con hongos y aceite de trufa.
- Peperonata: papines, aji en conserva, berenjena y toque de peperoncino.
- Puré de cabutia y hierbas.
- Achicoria y quinoa salteada.
- Rúcula, escamas de pecorino y tomates secos.
- *Potatoes with mushrooms and truffle oil.*
- *Peperonata: potatoes, preserved chili, aubergine and a touch of pepperoncino.*
- *Mashed pumpkin with herbs.*
- *Sautéed chicory whit quinoa.*
- *Arugula, pecorino flakes and dried tomatoes.*

DOLCI

Tiramisu \$ 15.900

Capasde bizcocho de vainilla bañadas en café con queso mascarpone y cacao.

Layers of vanilla sponge cake soaked in coffee with mascarpone cheese and cocoa.

Crostata di Limone \$ 15.900

Masa elaborada a base de almendras con crema de limón.

Almond-based dough with lemon cream.

Panna Cotta di Pistacchio \$ 19.400

Postre italiano a base de crema con pistacchio.

Italian cream-based dessert with pistacchio.

Panna Cotta ai Frutti Rossi \$ 19.400

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

Italian cream based dessert with red berries.

Torta di Cioccolato e Mousse \$ 19.900

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

Moist chocolate cake filled with chocolate mousse, covered with chocolate ganache.

Finale alla Francese \$ 34.500

Queso pecorino, queso gruyere y queso brie con miel trufada, nueces y frutos rojos.

Pecorino cheese, Gruyère cheese, and Brie cheese with truffle honey, walnuts, and red berries.

Vulcano di Cioccolato \$ 20.500

Volcán de chocolate con queso mascarpone.




Chocolate volcano with mascarpone cheese.

d'ORO
DAI 1999 Italian Bar

w w w . d o r o i t a l i a n b a r . c o m

Lunes y domingo de 12 a 17hs.
Martes a sábado de 12 a 00hs.

Estacionamiento sin cargo
en H. YRIGOYEN 739

  @doro.italianbar  +54.911.5051.4059

B U E N O S A I R E S / M I A M I