

d'ORO
DAI 1999 Italian Bar

FAMOSI PER LA PASTA

ANTIPASTI

Duo di Bruschette

\$ 25.500

Bruschette "Napoletana"
Bruschette "Salmone"

Bruschetta Napoletana

\$ 11.300

Achicória, tomates cereja e anchova.
Chicory, cherry tomatoes and anchovy.

Bruschetta Salmone

\$ 14.900

Salmão defumado, straciatella,
echalote e alcaparras.
*Smoked salmon, straciatella cream cheese,
shallot and capers.*

Polpette al Uso Nostro

\$ 20.800

Almôndegas de carne bovina premium
e ricota cremosa com molho
pomodoro italiano e tomates cereja.
*Fresh beef meatballs with ricotta, Italian
pomodoro sauce and cherry tomatoes.*

Carpaccio di Bresaola

\$ 25.100

Finasfatiasde carne curada premium,
rúcula, lascas de queijo pecorino e
molho honey mustard.
*Thin slices of premium cured bresaola, arugula,
shaved pecorino cheese and honey mustard
dressing.*

Gamberi Vermouth

\$ 29.000

Camarões salteados com azeite de
oliva, alho e peperoncino, deglaçados
com vermute italiano.
*Prawns sautéed with olive oil, garlic, peperoncino,
degazed with Italian vermouth*

Burrata

\$ 30.300

Mussarela fresca cremosa com
redução de aceto balsâmico e
tomates secos.

*Creamy fresh mozzarella with balsamic
vinegar reduction and sundried tomatoes.*

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

Antipasto D'oro

\$ 30.300

Mortadela italiana, presunto cru,
bresaola, queijo raclette, queijo
pecorino, tomates secos e
azeitonas pretas.
*Italian mortadella, prosciutto, bresaola,
pecorino cheese, dry tomatoes and black
olives.*

Salumi e Formaggi

Tábua de queijos e frios.
Cheese and cold cuts table.

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

Queijos: gruyère, pecorino,
raclette, brie ou boconccini.
Frios: bresaola, prosciutto ou
mortadela com pistache.

*Cheese: gruyere, pecorino, raclette, brie
o boconccini.*

*Cold cuts: Bresaola, prosciutto or
mortadella with pistacchio*

Price per cover: Lunch \$2500 | Dinner \$3500
Shared main courses will have a 30% surcharge.
GLUTEN-FREE options are available.

INSALATA

Nuova Veggies

\$21.900

Mix de folhas, abóbora assada, cebolinha, queijo gorgonzola, purê de abacate, trigo burgol, quinoa, castanha de caju, tomates cereja e molho de aceto, laranja e mel.

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 fresco, manjeriço e azeitonas pretas.

Stracciatella, fresh tomato, fresh basil and black olives.

Extra Prosciutto: \$4.500

W/Prosciutto: \$4500

Tibia di Manzo

\$ 27.900

Mix de folhas, filé mignon e cogumelos salteados com molho de soja, pimentões assados, boconccini e sementes de gergelim.

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

Caesar Salmone

\$ 29.900

Alface crocante, salmão defumado, croutons de focaccia, queijo parmesão e molho caesar.

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

Tibia di Pesce

\$ 34.600

Mix de folhas, salmão fresco, lulas, camarões salteados com molho de soja, cogumelos, pimentões assados, boconccini e sementes de gergelim.

Mix of greens, fresh salmon, squida, 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

Massa extra longa de 53 cm com molho pomodoro italiano premium, manjericão, alho e um toque de peperoncino.

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

Spaghetti Chitarra Pesto e Brie \$ 25.800

Massa longa com pesto de manjericão, creme, queijop brie e tomates secos.

Long pasta with basil pesto, cream, brie cheese and sun-dried tomatoes.

Fusilloni Della Nonna Chichina \$ 25.700

Massa curta com tomate italiano, berinjela, boconccini, azeitonas pretas, peperoncino e stracciatella.

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

Paccheri Funghi e Gorgonzola \$ 27.900

Massa curta italiana com queijo gorgonzola, mix de cogumelos, creme e salsinha.

Short italian pasta with gorgonzola cheese, mushroom blend, parsley and cream.

Mezzi Paccheri al Salmone e Avocado \$29.900

Massa curta artesanal de Gragniano, com pesto de manjericão, creme de abacate, salmão defumado e pistache picado.

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

Spaghettoni alla Boscaiola \$ 26.500

Massa longa com tomate italiano, cogumelos, pimentões assados, parmesão, azeitonas pretas, azeite de trufas e 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

Massa longa, com molho de salmão defumado, camarões, tomates cereja e creme.

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

Fetuccini Mare e Vermouth \$ 28.600

Massa longa com lulas, camarões, tomates cereja e vermute italiano.

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

Lingüini al Ragu di Manzo \$ 29.300

Massa longa com molho pomodoro, carne desfiada e carne bovina moída premium, e carne suína moída queijo parmesão, toque de peperoncino e pimenta fresca.

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

Linguini Integrali Di Gragnano alla Nerano \$26.500

Massa longa de trigo integral com queijo pecorino, alho, azeite, peperoncino e abobrinha.

Long whole wheat pasta with pecorino cheese, garlic, olive oil, peperoncino and zucchini.

FAMOSI PER LA PASTA

PASTA FRESCA | FRESH PASTA

Gnocchi Pesto e Stracciatella

\$ 25.700

Nhoques caseiros de batata com pesto de manjeriço, queijo mascarpone, stracciatella e tomates secos.

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

Gnocchi al Ragù di Manzo

\$ 29.300

Nhoques de batata caseiros, com molho pomodoro, carne desfiada e carne moída premium, queijo parmesão, toque de peperoncino e pimenta fresca.

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

Gnocchi di Patata Dolce Funghi e Citrico

\$ 29.900

Nhoques caseiros de batata-doce com mix de cogumelos, creme e toque de laranja.

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

Ravioli di Cicoria e Salsiccia alla Vodka

\$ 30.800

Massa recheada de chicória, brócolis, ricota e linguiça com italian pomodoro italiano, creme e deglaçado com vodka.

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

Panzotti di Zucca e Mandorle

\$ 30.800

Massa recheada de abóbora, amêndoas e ricota cremosa, com molho de mascarpone, nozes e raspas de limão.

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

Ravioli di Vitello

\$ 33.200

Massa recheada de filé mignon e cogumelos, com molho de cogumelos e creme ou com redução de vinho tinto Malbec.

Pasta filled with pork 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

Massa recheada de ricota cremosa, nozes, mussarela e presunto cozido natural com tomate italiano, mix de cogumelos, pimentões assados, parmesão, azeitonas pretas, azeite de trufas e 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

Massa de tinta de lula, recheada com salmão, com molho de camarões, creme e limão.

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, mix de cogumelos, azeite de trufa e pistache.
Italian Carnaroli rice, a variety of mushrooms, truffle oil and pistachio sprinkle.

Nero Gamberi e Calamaretti \$ 33.500

Arroz Carnaroli italiano com camarões e lulas, deglaçado com espumante e tinta de lula.
Italian Carnaroli rice with prawns and squid deglazed with sparkling wine and squid ink.

CARNI

Scaloppini di Pollo \$ 26.200

Escalopes de frango com molho de vinho branco, suco de limão, alcaparras e tomilho.
Chicken escalopes with white wine sauce, lemon juice, capers and thyme.

Straccetti di Lomo alla Rucula \$ 37.700

Tiras de filé mignon salteadas com rúcula, alho e deglaçadas com vinho branco.
Guarnição sugerida: **timbal de risoto de cogumelos.**
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

Com molho de gorgonzola e pimenta: \$7900
Com molho de cogumelos e azeite de trufa: \$7900
W/Gorgonzola and pepper sauce:\$7.900
W/mushrooms sauce and truffle oil: \$7.900

Saltimbocca alla Romana \$ 34.900

250 gr.de filé mignon em finas fatias, presunto cru curado e sálvia, deglaçado com espumante.
250g of sliced tenderloin deglazed with sparkling wine,cured ham and sage.

PESCE

Nosso peixe branco é fresco diariamente, por isso recomendamos verificar a disponibilidade.
Our whitefish is fresh daily, so we recommend checking availability.

Peixe fresco do dia: arinca, linguado ou garoupa.

Fresh fish of the day: haddock,sole or grouper.

Pesce Bianco al Limone ed Erbe \$ 34.500

Peixe branco fresco com limão, ervas, azeitonas pretas, tomate cereja e alcaparras.
Fresh fish of the day with lemon, herbs, black olives, capers and cherry tomato..

Pesce Bianco con Gamberi e Calamaretti \$ 39.100

Peixe branco fresco com lulas, camarões e vinho branco.
Fresh fish of the day with squids, prawns, and white wine.

PESCE / GUARNIÇÕES / DOLCI

Salmone Fresco al Limone ed Erbe \$ 39.400

Salmão fresco de glaçado com champanhe,
limão e ervas.
Fresh salmon deglazed with champagne, lemon, and herbs.

Salmone D'oro \$ 44.700

Salmão fresco de glaçado com champanhe,
limão e ervas.
*Fresh salmon with Aperol reduction, orange juice and dill,
accompanied by black risotto with prawns.*

GUARNIÇÕES | SIDE DISHES

- Batatinhas com cogumelos e azeite de trufa.
- Peperonata: batatinhas, pimentão em conserva, berinjela e toque de peperoncino.
- Purê de abóbora cabotiá com ervas.
- Chicória e quinoa salteada.
- Rúcula, lascas de pecorino e 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

Camadas de pão de ló de baunilha embebidas
em café com queijo mascarpone e cacau.
*Layers of vanilla sponge cake soaked in coffee with
mascarpone cheese and cocoa.*

Crostata di Limone \$ 15.900

Massa de amêndoas com creme de limão.
Almond-based dough with lemon cream.

Panna Cotta di Pistacchio \$ 19.400

Sobre mesa italiana a base de creme com
pistacchio.
Italian cream based dessert with pistacchio.

Panna Cotta ai Frutti Rossi \$ 19.400

Sobremesa italiana à base de
creme com frutas vermelhas em
pannacotta ai frutti rossi.
*Italian cream based dessert with red berries en
pannacotta ai frutti rossi.*

Torta di Cioccolato e Mousse \$ 19.900

Boloúmido de chocolate recheado com
mousse de chocolate e coberto com
ganache de chocolate.
*Moist chocolate cake filled with chocolate mousse,
covered with chocolate ganache.*

Finale alla Francese \$ 34.500

Queijo pecorino, queijo gruyère e queijo
brie com mel trufado, nozes e frutas
vermelhas.
*Pecorino cheese, Gruyère cheese, and Brie cheese
with truffle honey, walnuts, and red berries.*

Vulcano di Cioccolato \$ 20.500




Petit gâteau de chocolate com queijo
mascarpone.
Chocolate vulcano 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