



Nov, 2025

d'ORO
Italian Bar
Buenos Aires - Miami
Dal 1999

MENÚ UNO

ANTIPASTI

(Para compartir)

ANTIPASTO D'ORO

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

PRIMI PIATTI

1 opción por persona.

LINGUINI AL RAGÚ

Pasta larga con pomodoro italiano, carne desmenuzada, carne picada premium, queso parmesano, pimienta fresca y peperoncino.

SPAGHETTI CHITARRA PESTO E BRIE

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

PANZOTTI DI ZUCCA E MANDORLE

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

DOLCI

(Para compartir)

TIRAMISÚ

Capas de bizcochos de vainilla bañadas en café, con queso mascarpone y cacao.

BEBIDAS

1 APERITIVO DE BIENVENIDA

1 AGUA O GASEOSA POR PERSONA

1 VINO CADA 2 PERSONAS A ELECCIÓN

Festivo Malbec o Serbal Chardonnay.

Total por persona: \$67.000.-

El servicio no está incluido.

Nov, 2025

d'oro
Italian Bar
Buenos Aires - Miami
Dal 1999

MENÚ D O S

ANTIPASTI

(Para compartir)

BURRATA CON PROSCIUTTO

Mozzarella fresca cremosa, reduccion de aceto balsamico, tomates secos y jamon crudo estacionado.

PRIMI PIATTI

1 opción por persona.

FUSILLONI DELLA NONNA CHICHINA

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

LINGUINE MARE E VERMOUTH

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

RAVIOLON SICILIANO ALLA BOSCAIOLA

Pasta artesanal rellena de ricota cremosa, jamón cocido natural, mozzarella y nueces con pomodoro italiano, tomates cherry, variedad de hongos, morrones asados, parmesano, olivas negras, aceite de trufas y toque de peperoncino.

DOLCI

(Para compartir)

PANNA COTTA DI PISTACCHIO

Postre italiano a base de crema con pistacchio.

BEBIDAS

1 APERITIVO DE BIENVENIDA

1 AGUA O GASEOSA POR PERSONA

1 VINO NACIONAL CADA 2 PERSONAS

o

1 VINO ITALIANO CADA 3 PERSONAS

NACIONALES: Cuvelier Malbec, Durigutti Cabernet Franc, Clos de los Siete o DV Catena Chardonnay.

ITALIANOS: Rosso Di Montalcino, Sasso Di Sole D.O.C
Langhe Nebbiolo, Boroli D.O.C
Valpolicella Classico Superiore, Viviani D.O.C

Total por persona: \$78.500.-

El servicio no está incluido.

nov. 2025

d'oro

Italian Bar

Buenos Aires - Miami

Dal 1999

MENÚ TRES

ANTIPASTI

(Para compartir)

GAMBERI VERMOUTH

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

BURRATA CON PROSCIUTTO

Mozzarella fresca cremosa, con jamón crudo estacionado, reducción de aceto balsámico y tomates secos.

PRIMI PIATTI

Una opción a elección. Porción degustación.

PACCHERI FUNGHI E GORGONZOLA

Pasta corta Premium italiana con salsa de hongos, queso gorgonzola y crema.

SPAGHETTI CHITARRA SALMONE E GAMBERI

Pasta larga italiana con tinta de calamar con salsa a base de langostinos, salmón ahumado y crema.

RAVIOLI DI VITELLO AL MALBEC

Pastacaserarellnade lomo y hongos, acompañada de reducción de vino tinto Malbec.

SECONDI PIATTI

Una opción a elección. Porción degustación.

SALMONE D'ORO

Salmon fresco con reducción de Aperol, ralladura de naranja, eneldo acompañado de un timbal de risoto negro con langostinos.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Lomo en delgadas rodajas, jamón crudo estacionado, salvia, desglasado con vino espumante, acompañado de Peperonata

STRACCETTI DI LOMO ALLA RUCULA

Retazos de lomo sarteneados con rucula, ajo y vino blanco, acompañados de un timbal de risotto funghi.

DOLCI

(Para compartir)

PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI

Postre italiano a base de crema con frutos rojos.

TORTA DI CIOCCOLATO E MOUSSE

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

BEBIDAS

1 APERITIVO DE BIENVENIDA

1 AGUA O GASEOSA POR PERSONA

1 VINO NACIONAL CADA 2 PERSONAS

O

1 VINO ITALIANO CADA 3 PERSONAS

NACIONALES: Luca Malbec, Clos de los Siete Blend,
Mariflor Pinot Noir o Luca Chardonnay.

ITALIANOS: Rosso Di Montalcino, Sasso Di Sole D.O.C
Langhe Nebbiolo, Boroli D.O.C
Valpolicella Classico Superiore, Viviani D.O.C

Total por persona: \$102.900-

El servicio no está incluido.