

d'ORO  
DAI 1999 Italian Bar

FAMOSI PER LA PASTA

# ANTIPASTI

## Duo di Bruschette

\$ 26.500

Bruschette "Napoletana"  
Bruschette "Salmone"

## Bruschetta Napoletana

\$ 11.300

Achicoria, toque de parmigiano,  
tomates cherry y anchoa.

*Chicory, parmesan cheese, cherry tomatoes and anchovy.*

## Bruschetta Salmone

\$ 15.800

Salmón ahumado, straciatella,  
echalotte y alcaparras.

*Smoked salmon, straciatella cream cheese, shallot and capers.*

## Polpette al Uso Nostro

\$ 21.900

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

\$ 26.400

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

\$ 31.500

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

*Prawns sautéed with olive oil, garlic, peperoncino, deglazed with Italian vermouth.*

## Burrata

\$ 31.800

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

\$ 31.800

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)

\$ 25.500

4 ingredientes (4 ingredients)

\$ 35.600

6 ingredientes (6 ingredients)

\$ 43.900

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

\$ 23.500

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

\$ 29.300

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

\$ 31.500

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

\$ 36.500

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 \$ 28.500

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 \$ 27.500

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 \$ 29.500

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 \$33.300

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 \$ 28.500

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 \$ 35.500

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 \$ 30.500

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

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

### Lingüini al Ragu di Manzo \$ 30.900

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 all'Ortolana \$27.500

Pasta larga integral con mix de vegetales de estación.

*Whole wheat long pasta with mix of vegetables*

# FAMOSI PER LA PASTA

## PASTA FRESCA | FRESH PASTA

### Gnocchi Pesto e Stracciatella

\$ 26.900

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 Ragù di Manzo

\$ 30.900

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

\$ 31.500

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

\$ 32.500

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

\$ 32.500

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

\$ 35.300

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

\$ 34.900

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

\$ 36.700

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 \$ 42.500

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 \$ 34.800

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 \$ 35.300

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 \$ 28.300

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 \$ 39.500

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.) \$ 37.000

Con salsa de gorgonzola y pimienta: \$8.600

Con salsa de hongos y aceite de trufa: \$8.600

*W/Gorgonzola and pepper sauce: \$8.600*

*W/mushrooms sauce and truffle oil: \$8.600*

### Saltimbocca alla Romana \$ 36.800

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 \$ 36.500

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 \$ 41.500

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 \$ 41.900

Salmón fresco desglasado con champagna, limón y hierbas.

*Fresh salmon deglazed with champagne, lemon, and herbs.*

## Salmone D'oro \$ 46.900

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 \$ 16.700

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 \$ 16.700

Masa elaborada a base de almendras con crema de limón.

*Almond-based dough with lemon cream.*

## Panna Cotta di Pistacchio \$ 20.900

Postre italiano a base de crema con pistacchio.

*Italian cream-based dessert with pistacchio.*

## Panna Cotta ai Frutti Rossi \$ 20.300

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

*Italian cream based dessert with red berries.*

## Torta di Cioccolato e Mousse \$ 20.900

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 \$ 36.900

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 \$ 21.500

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