

d'ORO  
DAI 1999 Italian Bar

FAMOSI PER LA PASTA

# ANTIPASTI

## Duo di Bruschette

\$ 26.500

Bruschette "Napoletana"  
Bruschette "Salmone"

## Bruschetta Napoletana

\$ 11.300

Achicória, queijo parmesão, tomates cereja e anchova.

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

## Bruschetta Salmone

\$ 15.800

Salmão defumado, stracciatella, echalote e alcaparras.

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

## Polpette al Uso Nostro

\$ 21.900

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

\$ 26.400

Finasfatias de 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

\$ 31.500

Camarões salteados com azeite de oliva, alho e peperoncino, deglaçados com vermute italiano.

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

## Burrata

\$ 31.800

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

\$ 31.800

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)

\$ 25.500

4 ingredientes (4 ingredients)

\$ 35.600

6 ingredientes (6 ingredients)

\$ 43.900

Queijos: gruyère, pecorino, raclette, brie ou boconccini.

Frios: bresaola, prosciutto ou mortadela com pistache.

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

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

Preço por pessoa: Almoço \$2500 | Jantar \$3500

Pratos principais compartilhados terão um acréscimo de 30%.

Opções sem glúten estão disponíveis.

# 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

\$ 23.500

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

\$ 29.300

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

\$ 31.500

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

\$ 36.500

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 diretos da melhor massa e do melhor pomodoro do mundo**. Toda a nossa massa seca é FAELLA, produtores de massa de Gragnano desde 1907, capital mundial da massa. Todos os nossos tomates vêm do **coração da Campânia, Sarno, Nápoles.**"

# 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 \$ 28.500

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 \$ 27.500

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 \$ 29.500

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 \$33.300

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 \$ 28.500

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 \$ 35.500

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 \$ 30.500

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 \$ 30.900

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 all'Ortollana \$27.500

Massa longa de trigo integral com mistura de vegetais sazonais.

*Long whole wheat pasta with seasonal vegetables.*

# FAMOSI PER LA PASTA

## PASTA FRESCA | FRESH PASTA

### Gnocchi Pesto e Stracciatella

\$ 26.900

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

\$ 30.900

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

\$ 31.500

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

\$ 32.500

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

\$ 32.500

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

\$ 35.300

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

\$ 34.900

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

\$ 36.700

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 \$ 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, mix de cogumelos, azeite de trufa e pistache.

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

### Nero Gamberi e Calamaretti \$ 35.300

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 \$ 28.300

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 \$ 39.500

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.) \$ 37.000

Com molho de gorgonzola e pimenta:

\$7900 Com molho de cogumelos e azeite de trufa: \$7900

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

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

### Saltimbocca alla Romana \$ 36.800

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 \$ 36.500

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 \$ 41.500

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 \$ 41.900

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

## Salmone D'oro \$ 46.900

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 peperoncino.*
- *Mashed pumpkin with herbs*
- *Sautéed chicory whit quinoa.*
- *Arugula, pecorino flakes and dried tomatoes*

## DOLCI

## Tiramisu \$ 16.700

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 \$ 16.700

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

## Panna Cotta di Pistacchio \$ 20.900

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

## Panna Cotta ai Frutti Rossi \$ 20.300

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 \$ 20.900

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 \$ 36.900

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 \$ 21.500




Petit gâteau de chocolate com queijo  
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