

d'ORO
DAI 1999 Italian Bar

FAMOSI PER LA PASTA

ANTIPASTI

Duo di Bruschette

\$ 26.500

Bruschette "Napoletana"
Bruschette "Salmone"

Bruschetta Napoletana

\$ 11.300

Chicory, cherry tomatoes and anchovy.

Achicoria, tomates cherry y anchoa.

Bruschetta Salmone

\$ 15.800

Smoked salmon, stracciatella cream
cheese, shallot and capers.

*Salmón ahumado, stracciatella, echalotte y
alcaparras.*

Polpette al Uso Nostro

\$ 21.900

Fresh beef meat balls with ricotta,
Italian pomodoro sauce and cherry
tomatoes.

*Albóndigas con carne premium vacuna y ricota
cremosa con salsa pomodoro italiana y tomates
cherry.*

Carpaccio di Bresaola

\$ 26.400

Thin slices of premium cured bresaola,
arugula, shaved pecorino cheese and
honey mustard dressing.

*Finas lonjas de carne curada premium, rúcula,
escamas de queso pecorino y aderezo honey
mustard.*

Gamberi Vermouth

\$ 31.500

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

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

Burrata

\$ 31.800

Creamy fresh mozzarella with
balsamic vinegar reduction and
sundried tomatoes

*Mozzarella fresca cremosa con reducción
de aceto balsámico y tomates secos.*

W/Prosciutto: \$4.500

Extra prosciutto: \$4.500

Antipasto D'oro

\$ 31.800

Italian mortadella, prosciutto,
bresaola, pecorino cheese, dry
tomatoes and black olives.

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

Salumi e Formaggi

Cheese and cold cuts table.

Tabla de quesos y fiambres.

2 ingredients / 2 ingredientes \$ 25.500

4 ingredients / 4 ingredientes \$ 35.600

6 ingredients / 6 ingredientes \$ 43.900

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

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

*Fiambres: Bresaola, prosciutto, o
mortadella con pistacchio.*

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

INSALATA

Nuova Veggie

\$21.900

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

Mix de 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.

Caprese

\$ 23.500

Stracciatella, fresh tomato, fresh basil and black olives.

Stracciatella, tomate natural, albahaca fresca y olivas negras.

W/Prosciutto: \$4500

Extra Prosciutto: \$4,500

Tibia di Manzo

\$ 29.300

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

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

Caesar Salmone

\$ 31.500

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

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

Tibia di Pesce

\$ 36.500

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

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

FAMOSI PER LA PASTA



"We are **direct importers of the finest pasta and the best pomodoro in the world.** All of our dried pasta is FAELLA, pasta producers from Gragnano since 1907, the world capital of pasta. All of our tomatoes come from **the heart of Campania, Sarno, Naples.**"

FAMOSI PER LA PASTA

DRIED PASTA PASTA SECA

Mafalde Al Pomodoro di Gragnano \$28.900

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

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

Spaghetti Chitarra Pesto e Brie \$ 28.500

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

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

Fusilloni Della Nonna Chichina \$ 27.500

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

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

Paccheri Funghi e Gorgonzola \$ 29.500

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

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

Mezzi Paccheri al Salmone e Avocado \$33.300

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

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

Spaghettoni alla Boscaiola \$ 28.500

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

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

Spaghetti Chitarra Salmone e Gamberi \$ 35.500

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

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

Fetuccini Mare e Vermouth \$ 30.500

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

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

Lingüini al Ragu di Manzo \$ 30.900

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

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

Linguini Integrali Di Gragnano all'Ortolana \$27.500

Whole wheat long pasta with seasonal vegetables.

Pasta larga integral de Gragnano con mix de vegetales de estacion .

FAMOSI PER LA PASTA

FRESH PASTA | PASTA FRESCA

Gnocchi Pesto e Stracciatella

\$ 26.900

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

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

Gnocchi al Ragu di Manzo

\$ 30.900

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

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.

Gnocchi di Patata Dolce Funghi e Citrico

\$ 31.500

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

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

Ravioli di Cicoria e Salsiccia alla Vodka

\$ 32.500

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

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

Panzotti di Zucca e Mandorle

\$ 32.500

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

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

Ravioli di Vitello

\$ 35.300

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

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

Raviolon Siciliano alla Boscaiola

\$ 34.900

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 peperoncino.

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.

Mezzelune di Salmone

\$ 36.700

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

Pasta de tinta de calamar, rellena de salmon, con salsa de langostinos, crema y limon.

RISSOTO / CARNI / PESCE

RISOTTO

All'Amarone

\$ 42.500

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

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

Funghi e Pistacchio

\$ 34.800

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

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

Nero Gamberi e Calamaretti

\$ 35.300

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

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

CARNI

Scaloppini di Pollo

\$ 28.300

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

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

Straccetti di Lomo alla Rucola

\$ 39.500

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

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

Lomo alla Griglia (300 Gr.)

\$ 37.000

W/Gorgonzola and pepper sauce: \$8.600

W/mushrooms sauce and truffle oil: \$8.600

Con salsa de gorgonzola y pimienta: \$8600

Con salsa de hongos y aceite de trufa: \$8600

Saltimbocca alla Romana

\$ 36.800

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

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

PESCE

Our white fish is fresh daily, so we recommend checking availability. *Nuestra pesca blanca es fresca del día, por eso recomendamos consultar disponibilidad.*

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

Pescado fresco del día: abadejo, lenguado o mero.

Pesce Bianco al Limone ed Erbe

\$ 36.500

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

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

Pesce Bianco con Gamberi e Calamaretti

\$ 41.500

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

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

PESCE / SIDE DISHES / DOLCI

Salmone Fresco al Limone ed Erbe

\$ 41.400

Fresh salmon deglazed with champagne,
lemon, and herbs.

Salmón fresco desglasado con champagna, limón y hierbas.

Salmone D'oro

\$ 46.900

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

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

SIDE DISHES | GUARNICIONES

- 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.
- *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.*

DOLCI

Tiramisu

\$ 16.700

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

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

Crostata di Limone

\$ 16.700

Almond-based dough with lemon cream.

*Masa elaborada a base de almendras con crema de
limón.*

Panna Cotta di Pistacchio

\$ 20.900

Italian dessert made with cream and
pistachio.

Postre italiano a base de crema con pistacchio.

Panna Cotta ai Frutti Rossi

\$ 20.300

italian cream based dessert with
red berries en pannacotta ai frutti
rossi.

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

Torta di Cioccolato e Mousse

\$ 20.900

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

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

Finale alla Francese

\$ 34.500

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

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

Vulcano di Cioccolato

\$ 21.500

Chocolate volcano with mascarpone
cheese.




Volcán de chocolate con queso mascarpone.

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