

d'oro

DAI 1999 Italian Bar

FAMOSI PER LA PASTA

ANTIPASTI

Duo Di Bruschetta

\$ 29.200

Bruschetta Caprese
Bruschetta Gorgonzola e Fichi

Bruschetta Caprese

\$ 12.400

Stracciatella, tomates cherry, albahaca fresca, aceite de oliva italiano y ajo

Stracciatella cheese, cherry tomatoes, fresh basil, Italian extra virgin olive oil, and garlic.

Bruschetta Gorgonzola e Fichi

\$ 17.300

Queso gorgonzola, mermelada de higo y jamón crudo estacionado

Gorgonzola cheese, fig jam, and aged Prosciutto Crudo.

Polpette al Uso Nostro

\$ 23.900

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

\$ 28.500

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

\$ 34.500

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

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

Piatto di Prosciutto

\$ 27.000

jamón crudo estacionado premium, con aceite de oliva italiano premiado.

Burrata

\$ 34.500

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

Creamy fresh mozzarella with balsamic vinegar reduction and dry tomatoes.

Extra prosciutto: \$4.000

W/Prosciutto: \$4000

Antipasto D'oro

\$ 34.900

Mortadella italiana, prosciutto, bresaola, queso gorgonzola, 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)

\$ 30.400

4 ingredientes (4 ingredients)

\$ 40.600

6 ingredients (6 ingredients)

\$ 49.200

Quesos: gruyere, pecorino, gorgonzola, 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 \$2700 | Noche \$3700

Los principales para compartir tendrán un recargo del 30%. Contamos con opciones SIN TACC.

INSALATA

Nuova Veggie

\$24.600

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

\$ 25.900

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

\$ 32.400

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

\$ 33.400

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

\$ 39.700

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

Spaghetti chitarra Aglio Olio Brunera e Peperoncino \$30.900

Pasta larga con aceite de oliva italiano premiado de alta calidad, ajo y toque de Peperoncino

Long pasta tossed with premium award-winning Italian extra virgin olive oil, garlic, and a hint of peperoncino.

Mafalde al Pomodoro San Marzano D.O.C. \$ 30.900

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

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

Spaghettoni Chitarra Pesto e Brie \$ 31.500

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 \$ 31.500

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

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

Fussilloni Funghi e Gorgonzola \$ 33.500

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

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

Pennoni al Salmone e Avocado \$ 36.900

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 53cm alla Boscaiola \$ 31.500

Pasta EXTRA 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 \$ 38.700

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.

Lingüini Mare e Vermouth \$ 33.400

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

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

Mafalde al Ragu di Manzo \$ 34.900

Pasta EXTRA 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.

Linguine Integrali Di Gragnano all'Ortolana \$ 29.900

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

\$ 29.900

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 Ragu di Manzo

\$ 34.900

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

\$ 34.900

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

\$ 35.700

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

\$ 35.900

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

\$ 37.500

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

\$ 37.700

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

\$ 39.700

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

\$ 44.900

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

\$ 38.300

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

\$ 38.700

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

\$ 31.500

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

\$ 39.900

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.)

\$ 39.900

Con salsa de gorgonzola y pimienta: \$10.000

Con salsa de hongos y aceite de trufa: \$10.000

W/Gorgonzola and pepper sauce: \$10.000

W/mushrooms sauce and truffle oil: \$10.000

Saltimbocca alla Romana

\$ 39.900

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

\$ 39.500

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

\$ 44.700

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

\$ 43.900

Salmón fresco desglasado con champagna, limón y hierbas.

Fresh salmon deglazed with champagne, lemon, and herbs.

Salmone D'oro

\$ 48.700

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 with quinoa.*
- *Arugula, pecorino flakes and dried tomatoes.*

DOLCI

Tiramisu

\$ 17.500

Capas de 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

\$ 17.500

Masa elaborada a base de almendras con crema de limón.

Almond-based dough with lemon cream.

Panna Cotta di Pistacchio

\$ 21.900

Postre italiano a base de crema con pistacchio.

Italian cream-based dessert with pistacchio.

Panna Cotta ai Frutti Rossi

\$ 21.300

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

Italian cream based dessert with red berries.

Torta di Cioccolato e Mousse

\$ 21.800

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

\$ 39.800

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

\$ 23.500

Volcán de chocolate con queso mascarpone.

Chocolate volcano with mascarpone cheese.



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