

d'ORO
DAI 1999 Italian Bar

FAMOSI PER LA PASTA

ANTIPASTI

Duo Di Bruschetta

\$ 31.500

Bruschetta Caprese
Bruschetta Gorgonzola e Fichi

Bruschetta Caprese

\$ 13.500

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

*Stracciatella cheese, cherry tomatoes, fresh basil,
Italian extra virgin oliveoil, and garlic.*

Bruschetta Gorgonzola e Fichi

\$ 19.000

Queso gorgonzola, mermelada de higo
y jamón crudo estacionado

*Gorgonzola cheese, fig jam, and aged Prosciutto
Crudo.*

Polpette al Uso Nostro

\$ 25.700

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

\$ 29.900

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

\$ 37.800

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

\$ 28.000

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

Burrata

\$ 36.500

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

\$ 36.800

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)

\$ 32.400

4 ingredientes (4 ingredients)

\$ 44.600

6 ingredientes (6 ingredients)

\$ 55.000

Quesos: gruyere, pecorino,
gorgonzola, brie o boconccini.
Fiambres: Bresaola, prosciutto,
mortadella con pistacchio.

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

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

Valor del cubierto: Mediodía \$2900 | Noche \$3900
Los principales para compartir tendrán un recargo
del 30%. Contamos con opciones SIN TACC.

INSALATA

Nuova Veggie

\$26.500

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.

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

\$ 27.500

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

\$ 34.800

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

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

Caesar Salmone

\$ 35.500

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

\$ 41.900

Mix de verdes, salmón fresco, chipirones, langostinos sarteneados con salsa de soja, hongos, morrones asados, bocconcini 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 Blue e Peperoncino

\$33.000

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.

Linguine Integrali Ai Profumi Dell'Orto

\$ 31.500

Pasta larga integral con hongos, zucchini, berenjena, tomate cherry, morrones asados y toque de pesto de albahaca

Whole wheat long pasta with mix of vegetables

Mafalde al Pomodoro

\$ 33.000

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

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

Fusilloni Della Nonna Chichina

\$ 33.500

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

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

Paccheri Funghi e Gorgonzola

\$ 35.000

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

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

Mezzi Paccheri al Salmone e Avocado

\$ 38.500

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

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

Spaghettoni alla Boscaiola

\$ 33.500

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.

Linguine Salmone e Gamberi

\$ 40.900

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

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

Fettucine Mare e Vermouth

\$ 35.500

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

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

Pappardelle al Ragu di Manzo

\$ 36.500

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.

Spaghettoni Pesto e Brie

\$ 33.500

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

Long pasta with basil pesto, cream, brie cheese and dry tomatoes.

FAMOSI PER LA PASTA

PASTA FRESCA | FRESH PASTA

Gnocchi Pesto e Stracciatella

\$ 32.500

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

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

Gnocchi al Ragu di Manzo

\$ 35.500

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 a minced pork, Parmigiano cheese, a touch of peperoncino and fresh pepper.

Gnocchi di Patata Dolce Funghi e Citrico

\$ 36.500

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

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

Ravioli di Cicoria e Salciccia Panna e Pomodoro Napoletano

\$ 37.700

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

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

Panzotti di Zucca e Mandorle

\$ 37.700

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

Pasta filled with pumpkin, almond sand cream y ricotta, with mascarpone sauce, walnuts and lemon zest.

Ravioli di Vitello

\$ 39.500

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

Ravioli Siciliano alla Boscaiola

\$ 39.500

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

\$ 41.500

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

\$ 47.000

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

\$ 41.000

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

\$ 41.000

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

*Italian Carnaroli rice with prawn sands quidde glazed
with sparkling wine and squid ink.*

CARNI

Scaloppine di Pollo

\$ 34.500

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.*

Rottoli di Saltimbocca e Straciatella

\$ 42.000

Rolls de lomo con jamon crudo estacionado,
salvia, toque de gorgonzola y straciatella

*Loin rolls with aged prosciutto, sage, Gorgonzola
cheese, and straciatella.*

Lomo alla Griglia (300 Gr.)

\$ 43.000

Con salsa de gorgonzola y pimienta: \$11.000

Con salsa de hongos y aceite de trufa: \$11.000

W/Gorgonzola and pepper sauce: \$10.000

W/mushrooms sauce and truffle oil: \$10.000

Straccetti di Lomo alla Rucola

\$ 41.500

Retazos de lomo sarteneados con rúcula,
ajo y desglasado con vino blanco.

Guarnición sugerida: **timbal de risotto
funghi.**

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

Saltimbocca alla Romana

\$ 42.000

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

\$ 42.000

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

\$ 46.800

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

\$ 45.500

Salmón fresco desglasado con champagna, limón y hierbas.

Fresh salmon deglazed with champagne, lemon, and herbs.

Salmone D'oro

\$ 51.000

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

DOLCI

Tiramisu

\$ 19.500

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

Layers of vanilla sponge cakes oaked in coffee with mascarpone cheese and cocoa.

Crostata di Limone

\$ 19.500

Masa elaborada a base de almendras con crema de limón.

Almond-based dough with lemon cream.

Panna Cotta di Pistacchio

\$ 23.000

Postre italiano a base de crema con pistacchio.

Italian cream-based dessert with pistacchio.

Panna Cotta ai Frutti Rossi

\$ 22.500

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

Italian cream based dessert with red berries.

Torta di Cioccolato e Mousse

\$ 23.000

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

\$ 42.000

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

\$ 25.000

Volcán de chocolate con queso mascarpone.

Chocolate volcano with mascarpone cheese.



www.doroitalianbar.com

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