

d'oro

DAI 1999 Italian Bar

FAMOSI PER LA PASTA

INSALATA

Duo di Bruschette

\$ 31.500

Bruschette "Caprese "

Bruschette "Gorgonzola e Fichi"

Bruschetta Caprese

\$ 13.500

Stracciatella, tomates-cereja, manjeriçã
fresco, azeite de oliva italiano e alho.

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

Bruschetta Gorgonzola e Fichi

\$ 19.000

Queijo gorgonzola, geleia de figo e
presunto cru curado

Gorgonzola cheese, fig jam and aged Prosciutto

Polpette al Uso Nostro

\$ 25.700

Almôndegasde 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

\$ 29.900

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

\$ 37.800

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

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

Piatto di Prosciutto

\$ 28.000

Presunto cru curado premium,
com azeite de oliva italiano
premiado

Burrata

\$ 36.500

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

\$ 36.800

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)

\$ 32.400

4 ingredientes (4 ingredients)

\$ 44.600

6 ingredientes (6 ingredients)

\$ 55.000

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

Frios: bresaola, prosciutto ou
mortadela com pistache.

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

Preço por pessoa: Almoço \$2900 | Jantar \$3900

Pratos principais compartilhados terão um acréscimo
de 30%.

Opções sem glúten estão disponíveis.

INSALATA

Nuova Veggie

\$26.500

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

\$ 27.500

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

\$ 34.800

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

\$ 35.500

Alface crocante, salmão de fumado, croutons de focaccia, queijo parmesão e molho caesar.

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

Tibia di Pesce

\$ 41.900

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

Spaghetti chitarra Aglio \$33.000 Olio Blue e Peperoncino

Massa longa envolvida em azeite de oliva extra virgem italiano premiado, alho e um toque de peperoncino.

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

Linguini Integrali Ai \$31.500 Profumi Dell'Orto

Massa longa de trigo integral com mistura de vegetais sazonais.

Long whole wheat pasta with seasonal vegetables.

Mafalde al Pomodoro \$33.000

Massa extra longa de 53cm com molho pomodoro italiano premium, manjeriço, alho e um toque de peperoncino.

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

Fusilloni Della Nonna \$ 33.500 Chichina

Massa curta com tomate italiano, berinjela, queijo brie, azeitonas pretas, peperoncino e stracciatella.

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

Paccheri Funghi e \$ 35.000 Gorgonzola

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 \$38.500 Salmone e Avocado

Massa curta artesanal de Gragnano, com pesto de manjeriço, creme de abacate, salmão defumado e pistache picado.

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

Spaghettoni alla \$ 33.500 Boscaiola

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.

Linguine Salmone e \$ 40.900 Gamberi

Massalunga, com molho de salmão defumado, camarões, tomates cereja e creme.

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

Fettucine Mare \$ 35.500 e Vermouth

Massa longa com lulas, camarões, tomates cereja e vermute italiano.

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

Pappardelle al Ragu \$ 36.500 di Manzo

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.

Spaghettoni Pesto e \$ 33.500 Brie

Massa longa com pesto de manjeriço, creme, queijo brie e 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

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 Ragu di Manzo

\$ 35.500

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

\$ 36.500

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 Salciccia Panna e Pomodoro Napoletano

\$ 37.700

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

\$ 37.700

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

\$ 39.500

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

\$ 39.500

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

\$ 41.500

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

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

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

Nero Gamberi e Calamaretti

\$ 41.000

Arroz Carnaroli italiano com camarões e lulas, deglçado com espumante e tinta de lula.

Italian Carnaroli rice with prawn and squidde glazed with sparkling wine and squid ink.

CARNI

Scaloppini di Pollo

\$ 34.500

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.

Rottoli di Saltimbocca e Stracciatella

\$ 42.000

Rolinhos de lombo com presunto cru curado, sálvia, um toque de gorgonzola e stracciatella.

Loin rolls with aged prosciutto, sage, Gorgonzola cheese, and stracciatella.

Lomo alla Griglia (300 Gr.)

\$ 43.000

Com molho de gorgonzola e pimenta: \$10.000
Com molho de cogumelos e azeite de trufa: \$10.000

W/ Gorgonzola and pepper sauce: \$10.000

W/ mushrooms sauce and truffle oil: \$10.000

Straccetti di Lomo alla Rucula

\$ 41.500

Tirasdefilé mignon salteadas com rúcula, alho e deglçadas 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.

Saltimbocca alla Romana

\$ 42.000

250 gr. de filé mignon em finas fatias, presunto cru curado e sálvia, deglçado com espumante.

250g of sliced tender loin 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

\$ 42.000

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

\$ 46.800

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

\$ 45.500

Salmão fresco de glaçado com champanhe, limão e ervas.

Fresh salmon deglazed with champagne, lemon, and herbs.

Salmone D'oro

\$ 51.000

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

DOLCI

Tiramisu

\$ 19.500

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

\$ 19.500

Massa de amêndoas com creme de limão.

Almond-based dough with lemon cream.

Panna Cotta di Pistacchio

\$ 23.000

Sobre mesa italiana a base de creme com pistacchio.

Italian cream based dessert with pistacchio.

Panna Cotta ai Frutti Rossi

\$ 22.500

Sobremesa italiana à base de
creme com frutas vermelhas em
pannacotta ai frutti rossi.

Italian cream based dessert with red berries in panna cotta ai frutti rossi.

Torta di Cioccolato e Mousse

\$ 23.000

Bolo úmido 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

\$ 42.000

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

\$ 25.000

Petit gâteau de chocolate com queijo
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