

d'ORO

DAI 1999 Italian Bar

FAMOSI PER LA PASTA

ANTIPASTI

Duo di Bruschette

\$ 31.500

Bruschette "Caprese"

Bruschette "Gorgonzola e Fichi"

Bruschetta Caprese

\$ 13.500

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

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

Bruschetta Gorgonzola e Fichi

\$ 19.000

Gorgonzola cheese, fig jam and aged Prosciutto.

Queso gorgonzola, mermelada de higo y jamón cruso estacionado.

Polpette al Uso Nostro

\$ 23.900

Fresh beef meatballs 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.

\$ 29.900

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

\$ 37.800

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

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

Piatto di Prosciutto

\$ 28.000

Premium aged prosciutto with award-winning Italian olive oil

Burrata

\$ 36.500

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

\$ 36.800

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

\$ 32.400

4 ingredients / 4 ingredientes

\$ 44.600

6 ingredients / 6 ingredientes

\$ 55.000

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 \$2900 | Dinner \$3900
Shared main courses will have a 30% surcharge.
GLUTEN-FREE options are available.

INSALATA

Nuova Veggies

\$26.500

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, calabazabraseada, cebollade verdeo, queso gorgonzola, puré de palta, trigo burgol, quinoa, castañas de cajú, tomates cherry y aderezo de aceto, naranja y miel.

Caprese

\$ 27.500

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

\$ 34.800

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, bocconcini y semillas de sésamo.

Caesar Salmone

\$ 35.500

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

\$ 41.900

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, bocconcini 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

Spaghetti chitarra Aglio Olio Blue e Peperoncino \$33.000

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

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

Linguine Integrali Ai Profumi Dell'Orto \$31.500

Whole wheat long pasta with seasonal vegetables.

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

Mafalde Al Pomodoro \$33.000

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.

Fusilloni Della Nonna Chichina \$ 33.500

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

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

Paccheri Funghi e Gorgonzola \$ 35.000

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 \$38.500

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

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

Spaghettoni alla Boscaiola \$ 33.500

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.

Linguine Salmone e Gamberi \$ 40.900

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

Pasta larga consalsa a base de salmón ahumado langostinos, tomates cherry y crema.

Fettucine Mare e Vermouth \$ 35.500

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

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

Mafalde al Ragu di Manzo \$ 36.500

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.

Spaghettoni Pesto e Brie \$ 33.500

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

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

FAMOSI PER LA PASTA

FRESH PASTA | PASTA FRESCA

Gnocchi Pesto e Stracciatella

\$ 32.500

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

\$ 35.500

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

\$ 36.500

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 Salciccia Panna e Pomodoro Napoletano

\$ 37.700

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

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

Panzotti di Zucca e Mandorle

\$ 37.700

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

\$ 39.500

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

\$ 39.500

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

\$ 41.500

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

\$ 47.900

Italian Carnarolirice, 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

\$ 41.000

Italian Carnarolirice, 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

\$ 41.000

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

Scaloppine di Pollo

\$ 34.500

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.

Rottoli di Saltimbocca e Stracciatella

\$ 42.000

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

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

Lomo alla Griglia (300 Gr.)

\$ 43.000

W/Gorgonzola and pepper sauce: \$10.000

W/mushrooms sauce and truffle oil: \$10.000

Con salsa de gorgonzola y pimienta: \$10.000

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

Straccetti di Lomo alla Rucula

\$ 41.500

Sautéed beef tender loinstrips 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.

Saltimbocca alla Romana

\$ 42.000

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

\$ 42.000

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

\$46.800

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

\$ 45.500

Fresh salmon deglazed with champagne, lemon, and herbs.

Salmón fresco desglasado con champagna, limón y hierbas.

Salmone D'oro

\$ 51.000

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 pepperoncino.
- Mashed pumpkin with herbs.
- Sautéed chicory with quinoa.
- Arugula, pecorino flakes and dried tomatoes.
- *Papines con hongos y aceite de trufa.*
- *Peperonata: papines, aji en conserva, berenjena y toque de pepperoncino.*
- *Puré de cabutia y hierbas.*
- *Achicoria y quinoa salteada.*
- *Rúcula, escamas de pecorino y tomates secos.*

DOLCI

Tiramisu

\$ 19.500

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

\$ 19.500

Almond-based dough with lemon cream.

Masa elaborada a base de almendras con crema de limón.

Panna Cotta di Pistacchio

\$ 23.000

Italian dessert made with cream and pistachio.

Postre italiano a base de crema con pistacchio.

Panna Cotta ai Frutti Rossi

\$ 22.500

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

Postre italiano a base de crema con salsade frutos rojos.

Torta di Cioccolato e Mousse

\$ 23.000

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

\$ 42.000

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

\$ 25.000

Chocolate volcano with mascarpone cheese.

Volcán de chocolate con queso mascarpone.



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