

ENTRADAS

ANTIPASTI

⊗ **Ensalada Caesar**

Salsa cesar, lechugas orgánicas, parmesano, guanciale crocante y pangratato

Caesar salad, organic lettuce, parmesan, crispy guanciale and pangratato

\$ 10.000

⊗ **Carpaccio**

De vaca servido con salmoriglio y alcaparras

Beef carpaccio served with salmoriglio and capers

\$ 13.500

☑ **Berenjena parmigiana fritas**

Bien crocantes, clásicas y

no tanto con muzzarella fundente y albahaca

Crispy eggplant parmesan, classic and not so classic, with melting mozzarella and basil

\$ 12.700

⊗ **Prosciuto, manteca de parmesano y fetunta**

Jamón italiano cortado fino,

manteca montada y pan tostado

Thinly sliced Italian ham, whipped butter and toasted bread

\$ 15.900

⊗ ☑ **Burratina pimientos y carta de música**

Cremosa con morrones a la leña y

galleta crujiente

Creamy burrata with wood-fired bell peppers and crunchy biscuits

\$ 24.000

⊗ **Crudo de langostinos**

Langostinos cortados fino servidos con jugo de limon AOVE y alcaparras chicas

Finely chopped prawns served with lemon juice,

EVOO and small capers

\$ 17.000

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Pollo milanese

\$ 26.000

De campo, bien crocante, con papas fritas o pure

Free range chicken, very crispy, with French fries or mashed potatoes

⊗ **Trucha grigliata**

\$ 33.000

Con ensalada de tomates e hinojo y servida con limon asado

Trout with tomato and fennel salad and served with roasted lemon

⊗

Ojo de bife alla Piastra

\$ 37.500

Con espinacas y papas nuevas

Rib eye with spinach and new potatoes

PASTAS

Gnocchetti sardi vongole e cozze

Pasta de sémola hecha a mano servida con almejas y mejillones

Semolina pasta served with clams and mussels

\$ 21.000

Spaghetti alla chitarra con pallotine

Cuerdas de guitarra con polpetine

Guitar strings with polpetine

\$ 19.000

Paccheri rigatti al perfume de calabria

Con nduja pomodoro semillas de hinojo y alcaparras pequeñas y ricota seca

pasta with nduja pomodoro, fennel seeds and small capers and dried ricotta

\$ 18.500

Capelacchi de fromaggio

En brodo de hongos

Capelacchi in mushroom broth

\$ 19.000

☑ **Agnolotti de calabaza asada**

Manteca tostada, zest de limon y salvia

Roasted pumpkin agnolotti, toasted butter, lemon zest and sage

\$ 16.000

⊗ **Risotto de langostinos y tomates**

Terminado con aciete de coral, perejil y lima fresca

Shrimp and tomato risotto, finished with coral oil, parsley and fresh lime

\$ 26.000

SANDWICHES Y APERITIVOS

☑ **Olivas marinadas** \$ 9.000

con hierbas y citricos

Marinated olives with herbs and citrus

Selección de salumis \$ 12.000

Dos embutidos cortados a cuchillo

Selection of salumis, two knife-cut varieties

☑ **Selección de quesos** \$ 18.000

De tambos pequeños servidos con dulce y frutos secos

Selection of cheeses from small tambos served with jam and nuts

Hamburguesa \$ 21.000

Con caciocavallo, panceta y tomate

Hamburgers with caciocavallo, bacon and tomato

Club sandwich \$ 20.000

En pan de molde tostado con pollo orgánico, panceta crocante y queso

Sandwich on toasted bread with organic chicken, crispy bacon and cheese

* * * **PEDI TU EVENTO EN ALDO'S** * * *CONSULTÁ POR TU EVENTO PRIVADO,
MENÚS EXCLUSIVOS Y WINE TASTINGS

Reserva previa con 48hs / Prior booking is required- 48 hrs in advance.

eventos@aldosvinoteca.com ☎ 11 4773 3739 📞 11 6611 0314

Cubierto:
\$3500

INCLUDE: PANES CASEROS, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN EL MISTOL.

CERTIFICACIÓN POR HIGIENE Y SEGURIDAD WWW.ALDOSVINOTECA.COM 📱 📺

