

ENTRADAS

ANTIPASTI

⊗ **Ensalada Caesar**

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

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

\$ 14.000

⊗ **Carpaccio**

De vaca servido con salmoriglio y alcaparras

Beef carpaccio served with salmoriglio and capers

\$ 18.000

☑ **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

\$ 15.00

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

Jamón italiano cortado fino, manteca montada y pan tostado

Thinly sliced Italian ham, whipped butter and toasted bread

\$ 19.000

⊗ ☑ **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

\$ 27.000

⊗ **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

\$ 19.000

SANDWICHES Y APERITIVOS

☑ **Olivas marinadas** \$ 10.000

con hierbas y citricos

Marinated olives with herbs and citrus

Selección de salumis \$ 13.000

Dos embutidos cortados a cuchillo

Selection of salumis, two knife-cut varieties

☑ **Selección de quesos** \$ 20.000

De tambos pequeños servidos con dulce y frutos secos

Selection of cheeses from small tambos served with jam and nuts

Hamburguesa \$ 24.500

Con caciocavallo, panceta y tomate

Hamburgers with caciocavallo, bacon and tomato

Club sandwich \$ 24.000

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

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

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Pollo milanese \$ 28.000

De campo, bien crocante, con papas fritas o pure

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

⊗ **Trucha grigliata** \$ 39.000

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** \$ 43.000

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

\$ 23.000

Spaghetti alla chitarra con pallotine

Cuerdas de guitarra con polpetine

Guitar strings with polpetine

\$ 22.000

Paccheri rigatti al perfume de calabria

Con nduja pomodoro semillas de hinojo, arvejas y ricota seca

Pasta with nduja pomodoro, fennel seeds, peas and dried ricotta

\$ 20.000

Capelacchi de fromaggio

En brodo de hongos

Capelacchi in mushroom broth

\$ 23.000

☑ **Agnolotti de calabaza asada**

Manteca tostada, zest de limon y salvia

Roasted pumpkin agnolotti, toasted butter, lemon zest and sage

\$ 18.000

⊗ **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

\$ 30.000

MENÚ NIÑOS

KIDS MENU

Pasta con salsa rosa o milanese con puré o papas fritas, helado, agua o gaseosa

Pasta with pink tomato sauce or milanese with mashed potatoes or french fries + ice cream + water or soda

\$ 30.000

* * * 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 @11-3755-6536

Cubierto:
\$4000

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

CERTIFICACIÓN POR HIGIENE Y SEGURIDAD WWW.ALDOSVINOTECA.COM

POSTRES

DESSERTS

- ☞ **Flan de ricota montada** \$ 9.500
 De huevos camperos y ricota fresca servida con dulce
 Flan made with free range eggs and freshly whipped ricotta served with dulce de leche
- ☞ **Panna cotta** \$ 9.500
 Servida con frutillas frescas, aceto y pimienta
 Panna cotta served with fresh strawberries, aceto and pepper
- ☞ **Torta tenerina** \$ 12.000
 Fundente de chocolate bien amargo servida con helado de leche entera
 Melting cake made with bittersweet chocolate served with whole milk ice cream
- ☞ **Tiramisú al uso nuestro** \$ 13.000
 Mezcla de mascarpone y queso crema biodinámico, café del bueno, chocolate y vainillas
 tiramisu mix of mascarpone and biodynamic cream cheese, good coffee, chocolate and vanilla

WHISKIES

SINGLE MALT

GLENLIVET 18 AÑOS	\$ 61.000
AUCHENTOSHAN	\$ 42.000
ARDBENG 10 AÑOS	\$ 39.500
GLENLIVET 15 AÑOS	\$ 35.000
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN	\$ 34.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$ 32.000

BLENDED SCOTCH

CHIVAS 18 AÑOS	\$ 43.000
DEWAR'S 12 AÑOS	\$ 30.000
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	\$ 29.000
CHIVAS MIZUNARA	\$ 28.000
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$ 19.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 15.000
CHIVAS 12 AÑOS	\$ 17.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 17.000
FAMOUS GROUSE	\$ 11.000

BOURBON & TENNESSEE

JACK DANIEL'S	\$ 17.000
JIM BEAM WHITE	\$ 14.000

DESTILADOS

JAMESON BLACK BARREL	\$ 18.000
TULLAMORE DEW	\$ 15.000
JAMESON	\$ 12.000

COCKTAILS

AREVALO SPRITZ

Ramazzotti, Alfonsina Tropicale, espumante, soda, pepino

\$ 12.000

PALERMITANO

Fernet Buhero, Alfonsina florare, cordial de lima, soda

\$ 10.000

TANO NEGRONI

Heráclito London Dry, Bitter Lunfa, Alfonsina Speziato

\$ 10.000

LUNFARDO JULEP

Cynar, Alfonsina Tropicale, cordial de lima, jugo de pomelo, menta

\$ 12.000

AGATA N°3

Heraclito London Dry, Ramazzotti, syrup simple, jugo de pomelo

\$ 10.000

TINTILLO DE VERANO

Vodka, syrup de vino tinto, jugo de lima, soda

\$ 10.000

SIN ALCOHOL ALCOHOL FREE

SODA DE POMELO

Cordial de pomelo, jugo de limón, soda

\$ 6.000

SODA DE LIMA Y JENGIBRE

Cordial de lima, syrup de jengibre, soda

\$ 6.000

CAFÉ Y TÉ

BEVERAGES ALCOHOL FREE

Café / Té Coffee / Tea	\$ 3.800
Servicio de Agua AQA con o sin gas Water & sparkling water	\$ 4.000
Gaseosas Soft Drinks	\$ 4.000

CERVEZAS

BEER

Heineken porron 330 cc	\$ 7.000
Imperial Cream Stout lata 473 cc	\$ 7.000



¿YA SOS SOCIO DE
ALDO'S CLUB?

SUSCRIBITE Y OBTENÉ MÚLTIPLES BENEFICIOS



Cubierto:
\$4000

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