



MENU

TAKE AWAY + OTTOBRE 2020

ANTIPASTI

AGNOLOTTI FRITTI \$ 390

Agnolotti del plin fritos, acompañados por un dip de Arrabbiata.

POLPETTINE AL SUGO \$ 540

Albóndigas de carne de res y cerdo, estofadas en salsa de pomodoro.

ARANCINE DI RISO SICILIANE \$ 495

Croquetas de risotto rellenas de ragú de carne, arvejas, mozzarella. Dip

OLIVE ALLA ASCOLANA \$ 520

Aceitunas rellenas de carne de cerdo y ternera, apanadas y fritas.

CROCCHÉ AL TARTUFO \$ 440

Croquetitas fritas de papa, parmesano, mozzarella y trufa negra.

ANTIPASTO DEL TERRONE \$ 880

1/2 Burrata. Caponata Siciliana. Bondiola premium en fetas

EMPANADAS POR UNIDAD \$ 95

Empanadas de carne o jamón y queso

ANTIPASTO MILANO \$ 1300

Queso Morbier, Brie, Parmesano Sbrinz, Crottin de cabra, damascos y dátiles secos. (Para 2)

APERITIVO ITALIANO \$ 1150**2 APEROL SPRITZ**

Prosciutto crudo, mortadella, Spianata, Olivas marinadas, Taralli Pugliesi.

PANINI

FOCACCIA IMBATTIBILE \$ 520

Focaccia, prosciutto crudo, mozzarella, tomate seco, rúcula y oliva extra virgen.

FOCACCIA MILANESE \$ 590

Focaccia, milanese de ojo de bife, queso, tomate y verdes.

PANINO ORTANOVA \$ 450

Ciabatta artesanal, zucchini y berenjenas grillados, tomate seco, burrata.

CUZZUTIELLO NAPOLETANO \$ 650

Pan filone, Polpettine de carne al sugo, Parmesano y al graten todo.

CUZZUTIELLO MORTARONI \$ 390

Pan filone, mortadella con pistachos, peperonata, escamas de Provolone.

PASTAS

PASTA MARITATA Orecchiette y cavatelli salteados con tomates, broccoli, peperoncino, pancetta y pecorino \$ 780

AGNOLOTTI DEL PLIN Pasta Piamontesa rellena de ossobuco de cordero braseado servida en su propio jugo de cocción. \$ 790

MEZZEMANICHE ALLA NORMA Rigatoni frescos de sémola de grano duro. Tomate, berenjenas y ricotta ahumada. \$ 769

CAVATELLI PESTO E MASCAPORNE Pasta fresca artesanal de sémola de grano duro, pesto genovés y Mascarpone \$ 760

RAVIOLI GENOVESI Rellenos de carne, seso, mollejas, caracú, escarola, acelga. Tuco clásico con carne desmenuzada. \$ 790

BUSIATA ALLA BOLOGNESE Pasta artesanal de sémola condimentada con nuestra salsa clásica Bolognese. \$ 790

CAPPELLACCI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA Pasta rellena de zapallo cabutia, parmesano y amaretti, manteca y salvia \$ 790

LASAGNE ALLA BOLOGNESE masa verde al huevo. Salsa clásica Bolognese que no lleva tomate, solo extracto, cocinada en caldo y leche. Gratinada con salsa Bechamel. \$ 790

RAVIOLONE NINO BERGESE Raviolón gigante relleno con ricotta, parmesano y espinaca fresca y al centro una yema de huevo fresca. Manteca de trufas. \$ 790

ENSALADAS Y PLATOS CALIENTES

PARMIGIANA DI MELANZANE Láminas de Berenjenas apanadas y fritas, mozzarella fior di latte, parmigiano, pomodoro, albahaca y todo al horno. \$ 690

SALMONE ALLA GRIGLIA Con palta, tomates cherry y rúcula. Una opción para cuando no querés comer Italiano. \$ 990

MILANESE ALLA SALERNITANA Milanese de ojo de bife con pasta al olio, huevo frito y crumble de focaccia \$ 890

INSALATA CUCINA PARADISO Zapallo cabutia grillado, brócoli, tomates cherry, palta, bocconcini de mozzarella, garbanzos, rúcula fresca, albahaca. \$ 630

INSALATA ALL' AROMA DI TARTUFO Burrata con endivias y 96hongos frescos con condimento de trufas negras. \$ 760

RISOTTO AI FUNGHI Risotto de hongos frescos servido con chips de hongos \$ 860

RISOTTO DI ZUCCA Risotto de zapallo cabutia y queso brie servido con chips de zapallo \$ 890

NUESTROS PLATOS CALIENTES Y PASTAS VIENEN ACOMPAÑADOS POR UN TRANCIO DE FOCACCIA PARADISO DE CORTESIA.

HACÉ TU PEDIDO EN EL MOSTRADOR Y DISFRUTALO EN CASA O EN NUESTRA VEREDA



MENU

TAKE AWAY +

OTTOBRE
2020CAFFÉ
LAVAZZA
& INFUSIONI

CAFFE ESPRESSO	\$ 120
DOPPIO ESPRESSO	\$ 190
CAFFE MACCHIATO	\$ 150
CAPPUCCINO	\$ 200
CAFFELATTE	\$ 200
INFUSIONES - TE	\$ 120

BIBITE
SUCCHI
LIMONATE

GASESOSAS	\$ 120
VILLAVICENCIO 0,5	\$ 120
LIMONADA	\$ 260
A. PANNA 750	\$ 260
S. PELLEGRINO 750	\$ 370

APERITIVI
BIRRE

APEROL SPRITZ	\$ 390
NEGRONI	\$ 420
CAMPARI ORANGE	\$ 390
JEAN TONY	\$ 420
BIRRA ITALIANA	\$ 290
BIRRA IMPERIAL	\$ 190

VINOS
Y ESPUMANTES
A ELECCION
DE NUESTRA
VINOTECA

SEGUINOS EN INSTAGRAM
[@cucinaparadisoba](#)
[@donatodesantis](#)

LE NOSTRE COLAZIONI

CLASSICA Cappuccino o té + tostadas + queso untado o manteca + mermelada + juguito	\$ 420
MENA MÉ Cappuccino o té + 2 cornetti (medialunas) + juguito de naranja.	\$ 420
SANA Cappuccino o té + bowl de fruta fresca + yogur + granola + miel + juguito de naranja.	\$ 560
DELL' INFLUENCER Cappuccino o té + huevos revueltos + Palta + cherrys + pan multicereal + juguito de naranja	\$ 630

SNACKS DULCES Y SALADOS

CORNETTO	\$ 90
CORNETTO CON NUTELLA	\$ 160
MATTONELLA BROWNIE	\$ 200
BUDIN DE LIMON Y AMAPOLA (porción)	\$ 200
CARROT CAKE (porción)	\$ 200
SCON DE PARMESANO	\$ 160
TARALLI PUGLIESI (x 100 gr)	\$ 180
CROSTINI DE FOCACCIA (x 200 gr)	\$ 160
BISCOTTI PARADISO (x 100 gr)	\$ 330
COOKIE PARADISO (x unidad)	\$ 100

DULCES Y ESPECIALIDADES
REGIONALES ITALIANOS

SFOGLIATELLA NAPOLETANA	\$ 200
CANNOLO SICILIANO	\$ 260
PASTICCIOTTO SALENTINO	\$ 260
STRUFFOLI NAPOLETANI (x porción)	\$ 320
CRUSTOLI CALABRESI (x porción)	\$ 320
CARTELLATE PUGLIESI (x porción)	\$ 230

TORTAS Y

POSTRES A LA CUCHARA

TORTA DI MELE DUE ORE	\$ 330
TORTA CAPRESE	\$ 340
TORTA DELLA NONNA	\$ 310
TIRAMISUNICO	\$ 320
SPUMONE DI CIOCCOLATO	\$ 310
PANNA COTTA DE PISTACHOS	\$ 320
BOCHA DE HELADO PARA ACOMPAÑAR TU TORTA	\$ 190