



SNACKS E ANTIPASTI

CAPONATA SICILIANA \$ 300
Berenjenas, cebolla morada, apio, almendras, pasas de uva, alcaparras y aceitunas.

POLPETTINE DI CARNE AL SUGO \$350
Albóndigas de carne de cerdo y res, estofadas en salsa de pomodoro.

ARANCINE DI RISO SICILIANE \$ 449
Croquetas de risotto rellenas de ragú de carne, arvejas, mozzarella. Dip Arrabbiata.

OLIVE ALLA ASCOLANA \$449
Aceitunas rellenas de carne de cerdo y ternera, apanadas y fritas.

BURRATA AL AROMA DI TARUFO \$ 710
Burrata con endivias y hongos frescos con aceite de trufas negras..

MOZZARELLA DI BUFALA \$ 650
Mozzarella di búfala con tomate fresco y albahaca.

CROCCHÉ AL TARTUFO \$ 390
Croquetitas fritas de papa, parmesano, mozzarella y trufa negra.

PANINI

FOCACCIA IMBATTIBILE \$ 400
Focaccia, prosciutto crudo, mozzarella, tomate seco, rúcula y liva extra virgen.

PANINO TRASTEVERE \$390
Focaccia, porchetta de cerdo artesanal, hojas verdes, cebolla morada, balsanesa.

PANINO ORTANOVA \$ 390
Ciabatta artesanal, berenjenas y zucchini grillados, stracciatella, tomates secos.

FOCACCIA MILANESE \$ 520
Focaccia, milanesa de ojo de bife, queso, tomate y verdes.

PANE

FOCACCIA PARADISO x 200 gr \$ 100

TARALLI PUGLIESI x 100 gr \$ 100

GRISSINI PARADISO x 100 gr \$ 70

PAN CAMPESINO x UNIDAD \$ 110

GALLETTE DI SEMOLA x 100 gr \$ 70

SIN TACC

PASTA SIN TACC POMODORO \$ 575

PASTA SIN TACC VERDURAS \$ 620

PASTA SIN TACC BOLOGNESE \$ 690

PAN SIN TACC X UNIDAD \$ 70

MENU TAKE AWAY

PASTAS, ENSALADAS Y PLATOS CALIENTES

Pasta maritata Orecchiette y cavatelli artesanales juntos salteados con tomates, brocoli, 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 cortos frescos de sémola de grano duro. Tomate, berenjenas y ricotta ahumada. \$ 669

Cavatelli al pesto avvantaggiato Pasta fresca artesanal de sémola de grano duro, pesto genovés, papas y chauchas como en la Liguria. \$ 760

Ravioli Genovesi Rellenos con carne de res, seso, mollejas, caracu, escarola, acelga. Tuco clásico con carne totalmente desmenuzada. \$ 790

Parmigiana di melanzane Láminas de Berenjenas apanadas con harina de arroz y fritas, mozzarella fior di latte, parmigiano, pomodoro, albahaca y todo al horno. \$ 590

Busiata alla Bolognese Pasta artesanal de sémola de grano duro condimentada con nuestra salsa clásica Bolognese. \$ 690

Cappellacci di zucca alla mantovana Pasta rellena con zapallo cabutia, parmesano y algo de amaretti, emulsión de manteca y salvia. \$ 690

Salmone alla griglia acompañado con palta fileteada, tomates cherry, rúcula. Una opción para cuando no querés comer Italiano. \$ 990

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

Lasagne di verdure masa al huevo, espinacas, puerros, 3 quesos, Gratinada con salsa Bechamel. \$ 790

Milanese imbrocolata Milanesa de ojo de bife acompañada con papas en cuña y brócoli salteados \$ 690

Insalata Cucina Paradiso Zapallo cabutia grillado, brócoli, tomates cherry, palta, bocconcini de mozzarella, garbanzos, rúcula fresca, albahaca. \$ 590

Insalata 5 terre Lomitos de pollo grillados tibios, palta, trigo sarraceno, hongos, chauchas, cebolla morada, nueces, huevo. \$ 620

TORTAS Y SNACKS DULCES

Torta di mele 2 ore Porción de Torta de manzana horneada 2 horas. \$ 280

Torta Caprese Porción de Torta de chocolate y almendras. \$ 260

Torta della nonna Porción de Tarta de Ricotta y Mascarpone. Almendras. \$ 250

TIRAMISU Nuestro clásico tiramisú \$ 250

Spumone di Cioccolato Mousse de chocolate \$ 250

SFOGLIATELLA NAPOLETANA \$ 180

Cannolo Siciliano x unidad \$ 210

Pasticciotto Salentino \$ 210

BISCOTTI PARADISO x 100 gr \$ 300

Mattonella Brownie / Budin de limón y amapola \$ 160

HACE TU PEDIDO

CUCINA BELGRANO . Castañeda 1873 . CABA

TEL: 4780 . 2409

CUCINA PALERMO . Arñevalo 1538 . CABA

TEL: 4770 . 9406