



MENU

TAVOLA & TAKE AWAY

ANTIPASTI

AGNOLOTTI FRITTI \$ 445

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

POLPETTINE AL SUGO \$ 620

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

ARANCINE DI RISO SICILIANE \$ 570

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

OLIVE ALLA ASCOLANA \$ 595

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

CROCCHÉ AL TARTUFO \$ 530

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

ANTIPASTO DEL TERRONE \$ 1100

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

EMPANADAS POR UNIDAD \$ 120

Empanadas de carne o jamón y queso

ANTIPASTO MILANO \$ 1600

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

APERITIVO ITALIANO \$ 1600**2 APEROL SPRITZ**

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

PANINI

FOCACCIA IMBATTIBILE \$ 690

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

FOCACCIA MILANESE \$ 750

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

PANINO ORTANOVA \$ 540

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

CUZZUTIELLO NAPOLETANO \$ 780

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

CUZZUTIELLO MORTARONI \$ 470

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

PASTAS

PASTA MARITATA Orecchiette y cavatelli salteados con tomates, broccoli, peperoncino, pancetta y pecorino. \$ 895

AGNOLOTTI DEL PLIN Pasta Piamontesa rellena de ossobuco de cordero braseado servida en su propio jugo de cocción. \$ 899

MEZZEMANICHE ALLA NORMA Rigatoni frescos de sémola de grano duro. Tomate, berenjenas y ricotta ahumada. \$ 885

CAVATELLI PESTO E MASCAPORNE Pasta fresca artesanal de sémola de grano duro, pesto genovés y Mascarpone. \$ 875

RAVIOLI GENOVESI Rellenos de carne, seso, mollejas, caracú, escarola, acelga. Tuco clásico con carne desmenuzada. \$ 920

BUSIATA ALLA BOLOGNESE Pasta artesanal de sémola condimentada con nuestra salsa clásica Bolognese. \$ 890

CAPPELLACCI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA Pasta rellena de zapallo cabutia, parmesano y amaretti, manteca y salvia. \$ 890

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. \$ 920

RAVIOLONE NINO BERGESE Raviolón gigante relleno con ricotta, parmesano y espinaca fresca y al centro una yema de huevo fresca. Manteca de trufas. \$ 890

ENSALADAS Y PLATOS CALIENTES

PARMIGIANA DI MELANZANE Láminas de Berenjenas apanadas y fritas, mozzarella fior di latte, parmigiano, pomodoro, albahaca y todo al horno. \$ 795

SALMONE ALLA GRIGLIA Con palta, tomates cherry y rúcula. Una opción para cuando no querés comer Italiano. \$ 1290

MILANESE ALLA SALERNITANA Milanese de ojo de bife con pasta al olio, huevo frito y crumble de focaccia. \$ 1150

INSALATA CUCINA PARADISO Zapallo cabutia grillado, brócoli, tomates cherry, palta, bocconcini de mozzarella, garbanzos, rúcula fresca, albahaca. \$ 790

INSALATA ALL' AROMA DI TARTUFO 1/2 Burrata con endivias y hongos frescos con condimento de trufas negras. \$ 880

RISOTTO AI FUNGHI Risotto de hongos frescos servido con chips de hongos. \$ 990

RISOTTO DI ZUCCA Risotto de zapallo cabutia y queso brie servido con chips de zapallo. \$ 990

SERVICIO DE MESA \$ 100

Menores de 12 años no abonan servicio de mesa.

SERVICIO DE DESCORCHE \$ 900

Si usted posee cualquier tipo de alergia y/o intolerancia por favor comuníquelo al staff antes de realizar su pedido.



MENU

TAVOLA & TAKE AWAY

CAFFÉ
LAVAZZA
& INFUSIONI

CAFFE ESPRESSO	\$ 160
DOPPIO ESPRESSO	\$ 250
CAFFE MACCHIATO	\$ 190
CAPPUCCINO	\$ 270
CAFFELATTE	\$ 270
INFUSIONES - TE	\$ 200

BIBITE
SUCCHI
LIMONATE

AQA con o sin gas	\$ 150
GASESOSAS 500 cc	\$ 200
VILLAVICENCIO 0,5	\$ 170
LIMONADA	\$ 340
A. PANNA 750	\$ 450
S. PELLEGRINO 750	\$ 450
S. PELLEGRINO 1 lt.	\$ 490
Tónica PELLEGRINO	\$ 320

APERITIVI
BIRRE

APEROL SPRITZ	\$ 420
NEGRONI	\$ 490
CAMPARI ORANGE	\$ 420
JEAN TONY	\$ 490
BIRRA IMPERIAL	\$ 230

*No está permitido
que el cliente
traiga alimentos elaborados
fuera del establecimiento
para su consumo
en el mismo tortas, etc...*

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

LE NOSTRE COLAZIONI

CLASSICA Cappuccino o té + tostadas + queso untado o manteca + mermelada + juguito	\$ 510
MENA MÉ Cappuccino o té + 2 cornetti (medialunas) + juguito de naranja.	\$ 510
SANA Cappuccino o té + bowl de fruta fresca + yogur + granola + miel + juguito de naranja.	\$ 690
DELL' INFLUENCER Cappuccino o té + huevos revueltos + Palta + cherrys + pan multicereal + juguito de naranja	\$ 760

SNACKS DULCES Y SALADOS

CORNETTO	\$ 120
CORNETTO CON NUTELLA	\$ 240
CORNETTO CON JAMON Y QUESO	\$ 290
BUDINES (LIMON Y AMAPOLA o CARROT (porción)	\$ 280
MATTONELLA BROWNIE (porción)	\$ 300
SCON DE PARMESANO	\$ 220
TARALLI PUGLIESI (x 100 gr)	\$ 240
CROSTINI DE FOCACCIA (x 200 gr)	\$ 200
BISCOTTI PARADISO (x 100 gr)	\$ 380
COOKIE PARADISO (x unidad)	\$ 120

DULCES Y ESPECIALIDADES
REGIONALES ITALIANOS

SFOGLIATELLA NAPOLETANA	\$ 280
CANNOLO SICILIANO	\$ 400
CANNOLO SICILIANO AL PISTACCHIO " NUOVO "	\$ 400
PASTICCIOTTO SALENTINO	\$ 380
STRUFFOLI NAPOLETANI (x porción)	\$ 380
CRUSTOLI CALABRESI (x porción)	\$ 380
CARTELLATE PUGLIESI (x unidad)	\$ 380

TORTAS Y
POSTRES A LA CUCHARA

TORTA DI MELE DUE ORE CON GELATO	\$ 550
TORTA CAPRESE	\$ 520
TORTA DELLA NONNA	\$ 420
TIRAMISUNICO	\$ 490
SPUMONE DI CIOCCOLATO	\$ 460
PANNA COTTA DE PISTACHOS	\$ 480
TORTA AL PISTACCHIO SOGNO DI BRONTE " NUOVO "	\$ 520
DOLCE DEL SARRACINO " NUOVO "	\$ 690