

# Menú en casa



## Entradas

### *Di Cardenale*

Mollejitas y langostinos a la chapa en salsa de ostras, sobre rodajas de naranjas asadas. **Para dos: \$400.-**

### *Brioso*

Porción de queso Brie relleno de hongos serranos hidratados en Malbec, con coulis de tomates secos y castañas partidas. **Para dos: \$380.-**

## Carnes y pecados

### *Colita macerada*

Colita de cuadril macerada 24hs en aceite de oliva y hierbas, asada a la parrilla con salsa de portobellos, cebollas y Torrontés acompañada de puré de papas y espinacas o vegetales a la chapa.

**1 porción: \$460; 2 Porciones: \$840.**

### *Bondiola braseada*

Bondiola de cerdo braceada por 3h. en horno a leña con miel, cardamomo y canela en salsa de cebollines y licor de naranja amarga acompañada de puré de calabaza con tomillo fresco.

**1 Porción: \$430; 2 Porciones: \$780.**

### *Matambrito*

Matambre de cerdo a la parrilla con gremolata de limón y rúcula, acompañado de puré de papas con espinacas.

**1 Porción: \$400; 2 Porciones: \$720.**

### *Pacú*

Pacú a la parrilla con de hierbas y alcaparras, acompañado de vegetales a la chapa:

**1 Porción: \$380; 2 Porciones: \$690.**

# Menú en casa



## Pastas

### *Amalfitano*

Tagliatelle de huevo con morrones al rescoldo con salteado de mejillones, langostinos, tentáculos de calamar, coulis de tomates frescos, ajo y oliva.

**1 Porción: \$330; 2 Porciones: \$595.**

### *Irreverente*

Ravioles de pollo, tomates secos y queso Malga ahumado con salteado de panceta, morrones, hongos serranos y aceite de trufa.

**1 Porción: \$325; 2 Porciones: \$590.-**

### *Los de Anita Vadori*

Legendarios ravioles de seso, espinaca y nuez con estofado de pollo de campo en cocción lenta en su propio caldo con tomates frescos, morrones y cebollas.

**1 Porción: \$315; 2 Porciones: \$570.**

### *Calantinos*

Sorrentinos de calabaza horneada con salsa crema de hongos portobellos y puerros.

**1 Porción: \$290; 2 Porciones: \$530.**

### *Mil hojas*

Milhojas de vegetales, cocida en horno a leña con salsa Bechamel, granos de choclo y salsa fileto.

**1 Porción: \$320.-**



# Menú en casa



## Lista individual para que combines a gusto

### Pastas caseras (por porción)

- Ravioles de pollo, tomates secos y queso Malga ahumado: **\$150.-**
- Ravioles de seso, espinaca y nuez: **\$150.-**
- Ravioles ricota espinaca y nuez: **\$140.-**
- Sorrentinos de calabaza horneada: **\$140.-**
- Tagliatelle (tallarines anchos) de huevo con morrones al rescoldo: **130.-**
- Ñoquis de papa: **\$120.-**

### Salsas y estofados

- Ragú de ternera, cerdo, hongos serranos, panceta, cebollas y zanahorias en cocción lenta con vino Bonarda, Ideal para acompañar tagliatelles o ñoquis.  
**1 Porción: \$240; 2 Porciones: \$460.**
- Salteado de mejillones, langostinos, tentáculos de calamar, coulis de tomates frescos, ajo y oliva. Ideal para acompañar tagliatelles o ñoquis.  
**1 Porción: \$180; 2 Porciones: \$325.**
- Salteado de panceta ahumada, morrones, hongos serranos y aceite de trufa. Ideal para acompañar ñoquis, ravioles de pollo y tomates secos o sorrentinos de calabaza, horneados o hervidos. **1 Porción: \$170; 2 Porciones: \$310.**
- Estofado de pollo de campo en cocción lenta en su propio caldo con tomates frescos, morrones y cebollas. Ideal para acompañar ravioles de seso o ricota, ñoquis y tagliatelles. **1 Porción: \$160; 2 Porciones: \$300.**
- Salsa crema de hongos portobellos y puerros. Ideal para acompañar sorrentinos de calabaza, ravioles, ñoquis y tagliatelles.  
**1 Porción: \$155; 2 Porciones: \$290.**

# Menú en casa



## Notas:

- ✓ Incluye las instrucciones, el queso sardo en hebras condimento para presentar el plato como lo hacemos en Gran Vadori.
- ✓ Te entregamos las pastas congeladas y las salsas con toda la frescura del envasado al vacío.
- ✓ Recibimos los pedidos hasta 24h. antes de la entrega.
- ✓ Pedido minimo \$500.-
- ✓ Las entregas tienen un costo de \$50, las que superan los \$1200 son sin cargo

## **Días de entrega:**

**Jueves zona Cañitas / Valle del Golf/ Milénica / Causana**

**Martes y viernes zona Alta Gracia.**

**Próximamente Córdoba y Carlos paz.**

**Pedidos por Tel. o Whatsapp al +54 9 351 642 7600**