INFUSIONES CLÁSICAS

CAFÉ CHICO

CAFÉ EN JARRO

CORTADO CHICO

CORTADO EN JARRO

CAFÉ CON LECHE

SUBMARINO

CHOCOLATADA

TÉ

MATE COCIDO

EXPRIMIDO DE NARANJA

INFUSIONES ESPECIALES

FRAPPUCCINO

Café espresso , leche , helado, dulce de leche

CAFETONIC

Café espresso , agua tonica , hielo , menta

AFFOGATO

Café espresso , helado de crema americana

PANIFICADOS



CRIOLLO

MEDIALUNA

MAFALDA

SCON DE QUESO

CARROT CAKE

COOKIES

COMBOS

SEMPLICE

Infusión, dos criollos o dos medialunas.

COMPLETO

Infusión, dos criollos, dos medialunas o dos tostadas pan campo, queso crema o manteca , mermelada y jugo.

DOLCE

Infusión, dulce a elección (budín, cookies o croissant relleno).

YOGURT CON GRANOLA

Infusión, granola, yogurt natural, frutas frescas de estación y miel casera.

TONDA PER DUE

2 infusiones, 2 jugos naranja, 4 tostadas de pan integral, manteca, jamón cocido, queso, palta y huevo revuelto.

TOSTÓN FRESCO

Pan de campo con queso crema , huevo poche y tomate cherry confitado.

OMELETTE

Infusión + omelette con jamón y queso.

COMBO SALATO

Infusión, 2 tostadas, queso untable y huevos revueltos. (Opcional con jamón y queso sin huevo).

MAFALDAS

Infusión + 2 mafaldas.

REVUELTO

Infusión + huevo revuelto.

ANTIPASTI

BARBABIETOLA AL FORNO

Remolachas asadas al horno a leña, yogurt natural, ralladura de naranja fresca, pistacho tostado y oliva extra virgen.

PROVOLA AL FORNO

Provoleta asada al horno a leña, salsa de tomate italiano, parmigiano reggiano y focaccia caliente.

CARPACCIO DI FUNGHI

Láminas finas de hongos frescos, espuma de parmesano, oliva extra virgen, limón y pangrattato tostado.

PRIMI
PASTAS

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Pasta fresca, guanciale elaborado por TONDA, yemas, queso parmesano y pimienta negra.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle frescos con ragù bolognese cocido lentamente, tomate italiano y parmigiano.

TORTELLI DI FUNGHI

Tortelli rellenos de hongos asados, ricota y mozzarella, servidos con crema de puerro caramelizado y parmigiano reggiano.

TORTELLINI

Pasta fresca hecha a mano. Relleno clásico de tres carnes, cocidas lento para lograr un sabor profundo, intenso y casero.

RAVIOLONI DI OSSOBUCO

Ravioloni de ossobuco braseado cocido lentamente al vino tinto, servidos en su jugo de cocción y terminados con parmigiano.

SORRENTINI DI ROQUEFORT, PERA E NOCI

Sorrentinos rellenos de roquefort, pera asada y nuez tostada, servidos con manteca avellanada, salvia fresca y parmigiano.

INSALATE

UN'AMORE

Cherrys confitados, burratina, y rúcula fresca.

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana, pollo, croutons, Parmigiano Reggiano y aderezo César clásico.

CAPRESE

Tomate fresco, mozzarella y albahaca, con aceite de oliva extra virgen.

PIZZAS

LA ESSENZA
El comienzo de todo. Primer registro de Pizza Napoletaana.

Salsa de tomate italiana, ajo, orégano y aceite de oliva extra virgen. Sin queso.

TONDA
Aceituna, ajo, orégano. La santísima trinidad del sabor napolitano en una masa

Salsa de tomate italiana, aceitunas negras, láminas de ajo, orégano, albahaca, parmesano rallado y aceite de oliva extra virgen.

BAMBOLA
La huerta se revelo y creo su propia pizza. Ganó.

Base blanca, zucchinis grillados, calabaza, ricotta cremosa, parmesano rallado, albahaca, tomates cherrys, ralladura de limón, fior di latte y aceite de oliva extra

LA REGINA MARGHERITA ★
La reina de la mesa. Y de nuestro corazón

Salsa de tomate italiana, fior di latte, parmesano rallado, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

DIAVOLETTA T
Picante como insulto napolitano, pero más sabroso

Salsa de tomate italiana, fior di latte, salame picante, parmesano rallado, albahaca, hot honey y aceite de oliva extra virgen.

FORMAGGIO A GO GO
Cremosidad nivel "nonna cuando te sirve por tercera vez"

Fior di latte, roquefort, provolone, parmesano rallado, albahaca, miel y nueces, aceite de oliva extra virgen.

NAPOLI
¡Maremoto de sabor! Napoli en tu boca.

Salsa de tomate italiana, fior di latte, alcaparras, filetes de anchoa, ajo, albahaca, parmesano rallado y aceite de oliva extra virgen.

COSTA BRAVA
la frescura del mediterraneo llegó.

Tomates Cherry, fior di latte , olivas negras , filet de anchoas ,albahaca, orégano , aceite oliva extra virgen , parmesano.

CICCIONE ★
Lo salvaje y conocido, en armonía.

Base blanca, fior di latte, hongos de pino, jamón cocido, parmesano rallado, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

POMPESTO
Única pelea norte-sur que termina en tu boca. Y ganas vos.

Salsa de tomate italiana, fior di latte, tomates cherry confitados, pesto genovese, parmesano rallado, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

SDRUZNA
Si el diego viniese a tonda , pediria esta pizza

Base blanca, fior di latte, chorizo 100% cerdo, cebolla morada, láminas de papa, romero, ajo en escamas, aceite de oliva extra virgen y parmesano rallado.

CRUDO E RÚCULA
Lo verde te hace sentir bien, lo rojo te hace sentir feliz

Salsa de tomate italiana, fior di latte, jamón crudo serrano, rúcula, parmesano rallado y aceite de oliva extra virgen.

MAMMA MIA
No es cremoso, es stracciatelloso. Y eso es un nivel aparte

Salsa de tomate italiana, stracciatella, tomates cherrys confitados, parmesano rallado, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

CUORE BIANCO ★
La pizza que tus enemigos no merecen probar

Salsa de tomate italiana, burrata, parmesano rallado, albahaca, pesto genoves y aceite de oliva extra virgen.

CAPRICCIO DEL PIZZAIOLO
Edizione Limitata.

Edición limitada del mes.

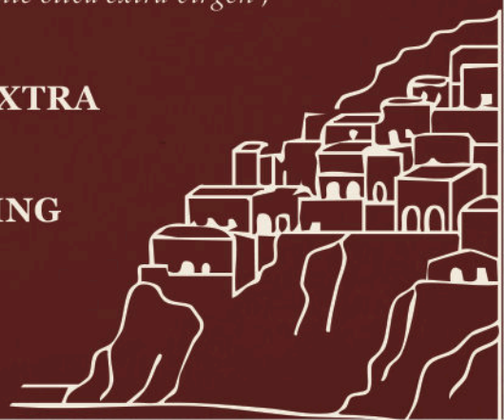
MORTA D'ORO

Fior di latte, Mortadella de Producción Artesanal, Burratina , pistachos , aceite oliva extra virgen , parmesano.

INGREDIENTE EXTRA

Fior di latte

EXTRAS DE TOPING



DIPEO DE BORDES

DIP DE PESTO

DIP DE HOT HONNEY

CALZONI

RICOTA E SALAME PICANTE

Base ricotta ,fior di latte ,salame picante ,albahaca, salsa de tomate y parmesano.

CAPRESE

Fior di latte ,tomate cherry confitado, albahaca, salsa de tomate, parmesano.

DOLCI

TIRAMISÚ CLÁSICO

Capas de savoiardi embebidos en café, crema de mascarpone y cacao amargo.

PANNA COTTA

Panna cotta de crema y vainilla con ganache de chocolate y almendras tostadas.

CHEESCAKE DE PISTACHO

Base crocante de biscotto italiano, crema suave de queso y pistacho tostado terminada con ganache y pistachos apenas salados.

BEBIDAS

AGUA MINERAL

AGUA SABORIZADA

GASEOSA

BOTELLAS DE SODA 500ml

JARRA DE LIMONADA

Menta y jengibre

TRAGOS

FERNET CON COCA

El clásico argentino, amargo y refrescante.

APEROL SPRITZ

Aperol, rodaja de naranja, espumante y soda. Ligero y burbujeante.

NEGRONI

Verm rojo, ginebra , campari . Intenso y equilibrado.

VERMUT DE LA CASA

Vermut rosso, naranja y oliva verde.

MOJITO CLÁSICO

Ron, lima, azúcar y soda. Refrescante.

MOJITO MALIBÚ

Ron de coco, lima y almíbar simple.

CAIPIROSKA

Vodka, Azúcar, lima y hielo

GIN TONIC

Gin Tanqueray, agua tónica y rodaja de limón o naranja.

CERVEZAS

ANDES RUBIA

Rubia, roja, ipa

CORONA

STELLA

VINOS

KILLKA MALBEC

SALENTEIN RESERVE MALBEC

LUIGI BOSCA INSIGNIA MALBEC

SALENTEIN RESERVE PINOT NOIR

LAS PERDICES PINOT NOIR

LUCAA PINOT NOIR

SALENTEIN NUMINA ZUCCARDI CAVERNET FRANC

TRUMPETER CAVERNET FRANC

ZUCCARDI Q CAVERNET FRANC

SALENTEIN NUMINA CHARDONAY

FINCA LAS MORAS CHARDONAY

CATENA CHARDONAY

