

ITALPAST

FAENA BUENOS AIRES

PEDRO PICCIAU
Chef Residente

ANTIPASTI

Polpettines ai Pomodoro

Media porción

Albondigas con salsa de tomates / *Meatballs with tomato sauce*

Misto di Crochette e Olive all'Ascolana

Media porción

Buñuelos de brócoli, croquetas de espinacas y olivas apanadas rellenas de carne
Broccoli fritters, spinach croquettes and breaded olives stuffed with meat

Crochette di Patate e Formaggio

Croquetas de papas trufadas, queso quartirollo y salsa arrabiata
Truffled potato croquettes with quartirollo cheese and arrabiata sauce

⊗ Scampi Tandoori

Media porción

Langostinos salteados con oliva, tandoori masala, ajo y perejil / *Prawns sautéed with olive oil, tandoori masala, garlic and parsley*

Burratina Fritta

Con salsa arrabiata y almendras tostadas / *With arrabiatta sauce and toasted almonds*

⊗ Burratina

Con rúcula fresca, tomates secos, pesto y almendras / *With fresh arugula, sundried tomatoes, pesto and almonds*

⊗ Burratina con prosciutto

Con rúcula fresca, tomates secos y pesto / *With fresh arugula, sundried tomatoes and pesto*

Brie ai Frutti di Bosco

Queso brie en masa brick con coulis de frutos rojos / *Brie cheese in brick pastry with raspberry coulis*

⊗ Carpaccio di Polpo

Con alioli, tomates cherry, aceite de oliva al pimiento y polvo de olivas negras
With alioli, cherry tomatoes, pepper olive oil and black olive powder

⊗ Carpaccio di Manzo

Carpaccio de lomo con rúcula, tomates cherry confitados, salsa caesar, queso parmesano y ralladura de limón
Tenderloin Carpaccio with arugula, confit cherry tomatoes, caesar dressing, parmesan cheese, and lemon zest

⊗ Taglieri di Salumi e Formaggio

Prosciutto, longaniza calabresa, mortadela con pistachos y quesos brie, parmesano y pecorino
Prosciutto, Calabrian sausage, mortadella with pistachios and brie, parmesan and pecorino cheeses

⊗ Porchetta Tonne

Media porción

Rellena de setas con salsa tonne y alcaparras crocantes / *Mushroom-stuffed porchetta with tonne sauce and crispy capers*

⊗ 80gr Jamón Crudo San Dinielle

Buñuelos de Brócoli / Broccoli Fritters

Olive all'Ascolana Rellenas de Carne / *Olives Stuffed with Meat*

INSALATE

⊗ Calamari Ripieni

Chipirones rellenos de queso con tomates confitados, mix de verdes y chips de mandioca
Squid stuffed with cheeses, mixed greens, candied tomatoes, and cassava chips

⊗ Polpo All'Oliva

Con papines, aceitunas verdes, ciboulette, tomates cherry, achicoria colorada y endivias grilladas
With baby potatoes, green olives, ciboulette, cherry tomatoes, red chicory and grilled endives

⊗ Gorgonzola e Pere

Con rúcula y mix de verdes, tomates cherry, repollo, queso azul y pera
With arugula and mix of greens, cherry tomatoes, cabbage, blue cheese and pear

Caprese

Tomate, polpetta di búfala y albahaca fresca / *Caprese Salad with tomatoes, polpetta di búfala and fresh basil*

PASTA RIPIENA

Ravioli di Pietro

Porción individual

De masa de rúcula gratinados y rellenos de lomo, cerdo y setas con salsa de tomates frescos
Arugula ravioli au gratin stuffed with tenderloin, pork, and, mushrooms with fresh tomato sauce

Ravioli Vegetariani di Pietro

Porción individual

De masa al huevo gratinados y rellenos de espinaca, parmesano y ricota con salsa de tomates frescos
Spinach and egg ravioli au gratin stuffed with spinach, parmesan & ricotta with fresh tomato sauce

Ravioli dei Carabinieri

Porción individual

De masa de tinta de calamar rellenos con zapallo cabutia, langostinos y pesca blanca con crema de azafrán y verdeo
Squid ink ravioli stuffed with cabutia squash, prawns, and white fish with scallion and saffron cream

Cannelloni di Agnello

De masa al huevo relleno con cordero, cebollas caramelizadas y queso parmesano con salsa de pomodoro y pesto
Cannelloni stuffed with lamb, caramelized onions and Parmesan cheese with tomato sauce and pesto

ITALPAST

FAENA BUENOS AIRES

TAGLIATELLE E GNOCCHI

Malfatti di Funghi Porcini

Malfatti de masa de ricota y hongos Porcini con crema de queso azul
Ricotta malfatti and Porcini mushrooms with blue cheese cream

Malfatti di Salmone Affumicato

Malfatti de salmón ahumado con crema de puerros / *Smoked salmon malfatti with creamy leek sauce*

Gnocchi di Patate alla Bolognese

Gnocchi de papa caseros con salsa boloñesa / *Homemade potato gnocchi with bolognese sauce*

Fettuccine ai Frutti di Mare

Pasta fresca al huevo con calamar, langostinos, vieiras, mejillones y salsa pomodoro
Egg fettuccine with squid, prawns, baby scallops, mussels and pomodoro sauce

⊗ Spaghetti ai Pomodoro e Basilico

Con salsa de tomates frescos y albahaca / *Gluten free spaghetti with fresh tomato sauce & basil*

Tagliatelle ai Scampi Tandoori

Con langostinos salteados en oliva, tandoori masala, ajo y perejil
With sauteed prawns in olive oil, tandoori masala, garlic & parsley

Tagliatelle di Funghi Porcini

Con salsa de setas / *With mushroom sauce*

PASTA ITALIANA

⊗ Penne Rigate con Pesto Genovese

Penne Rigate de masa al huevo con queso mascarpone, almendras tostadas y pesto
Penne Rigate with mascarpone cheese, toasted almonds and pesto

Garganelli con Polpettine

Garganelli de masa al huevo con albóndigas de lomo y salsa pomodoro
Egg garganelli with loin meatballs and pomodoro sauce

Pasta in Formaggio

Porción para dos

Cavatelli de rúcula flambeados y servidos en queso parmesano con Funghi Porcini, aromatizado con trufas blancas
Arugula cavatelli served in parmesan and flambéed with porcini mushrooms and white truffle essence

CARNI E PESCE

♥⊗ Bistecca ai Funghi

Bife de chorizo macerado en hongos con puré de ajo / *Matured steak with garlic puree*

Cotoletta alla Milanese e Fettuccine

Milanesa de ternera con cintas de masa al huevo y parmesano
Prime beef milanese sauteed in butter with fettuccine and parmesan

Truchón de los andes alla Milanese e Fettuccine al Tartufo

Milanesa de truchón con cintas de masa al huevo, queso parmesano y aceite de trufas
Breaded salmon with fettuccine, parmesan cheese and truffle oil

⊗ Truchón de los Andes

Truchón, manteca negra, vegetales de estación / *Trout, black butter, seasonal vegetables*

Lomo Grillado

Papines, gremolata de hierbas y cítricos, ensalada de verdes, queso azul, peras en almíbar y garrapiñada de nueces
Baby potatoes, herbs & citric gremolata, green salad, blue cheese, pears in syrup and walnuts

Pesca del Día

Pesca del día, langostinos tandoori, papines, zanahorias rostizadas
Fresh fish of the day, tandoori prawns, baby potatoes and roasted carrot

RISOTTI

Ai Funghi

De setas del bosque con trufa fresca / *Wild mushrooms with fresh truffle*

♣ Di Melanzane

De berenjenas ahumadas / *Smoked aubergines*

LASAGNA

Della Nonna

Con mozzarella, jamón cocido, albóndigas y salsa pomodoro
With mozzarella, ham, meatballs and pomodoro sauce

⊗ Parmigiana di Melanzane

Con berenjenas, mozzarella, parmesano y salsa pomodoro
With aubergines, mozzarella, parmesan, and pomodoro sauce

Todas nuestras pastas se pueden pedir gratinadas / *All our pasta can be orderer au gratin*

Servicio de mesa por persona / Serviço de mesa por pessoa \$3.000.- Precio sin impuestos nacionales \$2.479,33.-

♣ Apto Vegano / *Vegan friendly*

⊗ Sin Gluten / *Gluten free*

♥ Para Compartir / *To share*