

LEGENDA DEGLI ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
Sono esclusi:
- Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- Maltodestrine a base di grano (1);
- Sciroppi di glucosio a base di orzo;
- Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.
Sono esclusi:
- Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia.
Sono esclusi:
- Olio di grasso di soia raffinato (1)
- Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
Sono esclusi:
- Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- Lattiolio
- 8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadmia o noci del Queensland (*Macadmia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così composti come prodotti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli allergeni sono indicati con la stellina e il numero che lo contraddistingue.

AD ESEMPIO: **tagliata tricolore** con pomodorini, scaglie di grana e foglie di rucola  

Indica il contenuto di un prodotto a base di latte/lattosio e uova/prodotti a base di uova

N.B. IN CASO DI DUBBI O PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE



ANTIPASTI

LE EMPANADAS fagottino di pasta ripiena, tipico dell'America latina a forma di mezza luna

- > **EMPANADA TRADIZIONALE** con ripieno di manzo, olive e aromi  € 2,50
- > **EMPANADA VEGETARIANA** con ripieno di spinaci e ricotta  € 2,50
- > **EMPANADA DEL GIORNO** chiedi l'empanada sfiziosa del dì al tuo cameriere di fiducia!  € 2,50
(altri allergeni a seconda del gusto del giorno)

TIJUANITA un piatto di nostra creazione che consiste in un taco croccante  € 5,00
condito con straccetti del nostro miglior manzo spadellato con verdure

CHORIZO salamella nostrana cotta alla brace con verdure spadellate  € 5,00

BURRATA con pomodorini, capperi e basilico  € 5,50

ANTICUCHO uno spiedino di carne di manzo piccante, marinato e cotto sulla brace, tipico della cucina "criolla sudamericana" € 6,00

TRIS DI EMPANADAS un'empanada di ogni gusto  € 7,00

ANTIPASTO MISTO ARGENTINO 1 Empanada Tradizionale, 1 Empanada Vegetariana e Tijuana  € 8,50

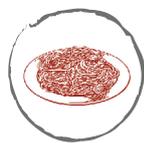
BURRATA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP  € 8,50

ANTIPASTO MISTO VEGETARIANO 2 Empanadas Vegetariane, 1 Burrata  € 8,50

ANTIPASTO DEL GAUCHO (consigliato per due persone)  € 18,00
1 Anticuchito, 2 Empanadas Tradizionale, 1 Chorizo e 1 Tijuana

I NOSTRI TAGLIERI

- | | piccolo | grande |
|--|---------|---------|
| TAGLIERE DI FORMAGGI NOSTRANI Branzi FTB, Taleggio DOP, Grana Padano DOP  | € 5,00 | € 8,00 |
| TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI Crudo di Parma DOP, Coppa di Parma IGT e Salame  | € 6,00 | € 9,50 |
| GRAN MISTO TRADIZIONALE DI SALUMI E FORMAGGI (consigliato per due)  | € 9,00 | € 16,00 |



PRIMI

PRIMI DI TERRA

	mezza porzione	porzione intera
PAPPARDELLE ALLA TIJUANA pasta fresca con ragù di manzo argentino	€ 6,50	€ 9,00
CASONSEI ALLA BERGAMASCA ricetta tradizionale	€ 6,50	€ 9,00
RAVIOLI FRESCHI DEL GIORNO chiedi il raviolo sfizioso del dì al tuo cameriere di fiducia! <i>(altri allergeni a seconda del gusto del giorno)</i>	€ 6,50	€ 9,00
RISOTTO DEL VIC con porri e taleggio	€ 6,50	€ 9,00
GNOCCHI DEL GOLOSO con radicchio e taleggio	€ 6,50	€ 9,00
RISOTTO BIRRA E PISTACCHIO risotto alla birra con pistacchio e Pecorino sardo DOP	€ 6,50	€ 9,00
TAGLIOLINI AFFUMICATI con salsiccia nostrana e scamorza affumicata	€ 6,50	€ 9,00

PRIMI DI MARE

		porzione intera
RISOTTO CAMARÒN con gamberi*, zucchine, emulsione di basilico e pomodorini <i>(potrebbe contenere tracce di altri allergeni)</i>		€ 12,00
RISOTTO ALLA PESCATORA* con gamberi, gamberoni, calamari e cozze		€ 14,00
SPAGHETTI ALLA PESCATORA* con gamberi, gamberoni, calamari e cozze		€ 14,00
TALLARIN SALTADO DE MARISCOS spaghetti di mare alla peruviana conditi con frutti di mare saltati*, verdure e insaporiti con salsa di soia		€ 14,00

*È possibile avere Spaghetti "gluten free" con l'aggiunta di un 1 euro.
(non si esclude la contaminazione crociata)*

= vedi legenda allergeni



SECONDI GRIGLIA

LE GOLOSITÀ DI MANZO DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA

GRIGLIATA SUPREMA

Filetto, Controfiletto, Costata Reale, Scamone 1 kg circa (consigliata per due o tre persone) € 63,00

GRIGLIATA MISTA ARGENTINA

Costata Reale, Controfiletto e Scamone 750 gr. circa (consigliata per due persone) € 42,00

FILETTO • Lomo • Tenderloin • Filet Mignon media € 21,00 grande € 28,00

COSTATA REALE • Bife Ancho • Cube Roll • Entrecôte media € 19,00 grande € 24,00

CONTROFILETTO • Bife Angosto • Roastbeef • Faux Filet media € 16,00 grande € 20,00

SCAMONE • Cuadril • Rump • Croupe media € 13,00 grande € 16,00

ESPADA DE LOMO

spiedo di Filetto servito sulla griglietta accompagnato da verdure saltate  € 23,00

ESPADA DE CUADRIL

spiedo di Scamone servito sulla griglietta accompagnato da verdure saltate  € 16,00

TI-BURGER

250 gr. del nostro miglior macinato fresco di Black Angus cotto alla griglia con insalata, pomodoro, formaggio Cheddar e salsa barbecue, servito con patatine fritte* speziate e pan brioche  € 15,00

PAILLARD DI POLLO 200 gr. € 10,00



SECONDI GRIGLIA

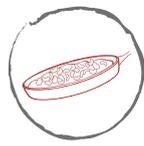
I PEZZI INTERI Pezzatura secondo disponibilità (min. 800 gr)

Le nostre migliori carni servite in pezzi interi, lavorate a fil di lama direttamente al tavolo dal nostro personale di sala e riposizionate sulle grigliette per continuare la cottura a vostro piacimento.

Un modo divertente ed originale per gustare il miglior manzo Black Angus in compagnia.

FIorentina AMERICANA • BIFE CON LOMO • T-BONE STEAK • BIFSTECK À LA FLORENTINE	€ 8,50/hg
COSTATA AMERICANA CON OSSO • CHULETA • RIBEYE BONE IN • ENTRECÔTE À L'OS	€ 8,00/hg
FILETTO • LOMO • TENDERLOIN • FILET MIGNON	€ 8,50/hg
COSTATA REALE • BIFE ANCHO • CUBE ROLL • ENTRECÔTE	€ 8,00/hg
CONTROFILETTO • BIFE ANGOSTO • ROASTBEEF • FAUX FILET	€ 6,50/hg
PICANHA taglio di carne tipico brasiliano corrispondente al "Codone di Manzo"	€ 6,00/hg
DIAFRAMMA (taglio tipico argentino molto saporito) • ENTRAÑA • OUTSIDE SKIRT • ONGLET	€ 7,50/hg
SCAMONE • CUADRIL • RUMP • CROUPE	€ 5,50/hg

/hg = prezzo all'etto



SECONDI

I SALTATI IN PADELLA DELLO CHEF

	pollo	scamone	filetto
SALTADO tocchetti di manzo saltati in padella alla peruviana € 10,00 € 15,00 € 20,00 con cipolla, pomodoro, patate e salsa di soia			
BORRACHO medaglione di manzo aromatizzato € 10,00 € 15,00 € 20,00 al ristretto di Malbec (pregiato vino rosso argentino)			
PEPE VERDE medaglione di manzo al pepe verde € 10,00 € 15,00 € 20,00			
DELLO CHEF medaglione di manzo servito con una delicata crema di latte € 10,00 € 15,00 € 20,00 corretta da una punta di senape			
DEL COWBOY tocchetti di manzo saltati con salsa barbecue e coriandolo € 10,00 € 15,00 € 20,00 servito sopra un croccante taco			
PORCINI medaglione di manzo ai porcini* € 12,00 € 17,50 € 23,00			

LE TAGLIATE DI MANZO ARGENTINO E DI POLLO

TRICOLORE con pomodorini, scaglie di Grana Padano DOP e foglie di rucola € 12,00 € 16,50 € 24,00			
TREVISANA con radicchio e Taleggio DOP € 12,00 € 16,50 € 24,00			
POPEYE foglie di spinaci fresche, scaglie di Grana Padano DOP e granella di nocciole € 12,00 € 16,50 € 24,00			
CEBOLLITA con cipolla saltata e scamorza affumicata € 12,00 € 16,50 € 24,00			
BOSCAIOLA con porcini* saltati € 13,50 € 18,00 € 26,00			

I FRITTI

COTOLETTA DI POLLO con patatine* € 12,00	
FRITTO MISTO TIJUANA* con calamari, gamberi e gamberoni € 15,00	
FRITTO DI CALAMARI* con calamari € 15,00	

= vedi legenda allergeni



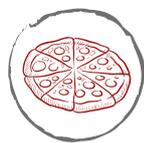
CONTORNI

CONTORNI E INSALATE

INSALATA MISTA E INSALATA VERDE	€ 3,50
PATATINE FRITTE* ☆1☆5☆6	€ 3,50
PATATE AL FORNO ricetta californiana con buccia ☆7 (possibilità di contaminazione crociata con ☆1)	€ 3,50
SPADELLATA zucchine, peperoni, cipolle e patate saltate con salsa di soia ☆6	€ 5,00
MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA zucchine, melanzane, pomodori e cipolle	€ 5,00
RADICCHIO ALLA GRIGLIA	€ 6,00
PATATA AL CARTOCCIO ripiena di purea con dolce formaggio filante ☆7 (possibilità di contaminazione crociata con ☆1)	€ 6,00
PORCINI* TRIFOLATI ☆1☆7☆9	€ 6,00
INSALATONE (allergeni a seconda degli ingredienti scelti)	€ 10,00

PRIMI PER BAMBINI

PASTA AL POMODORO	€ 5,00
PASTA AL BURRO	€ 5,00



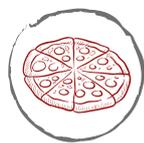
PIZZE

OGNI VARIAZIONE COMPORTA L'AGGIUNTA DI €1,00

TUTTE LE PIZZE CONTENGONO ☆1☆6☆7☆11

SCHIACCIATA olio extravergine di oliva, sale, rosmarino.....	€ 3,50
MARINARA pomodoro, aglio, olio, origano	€ 4,50
MARGHERITA pomodoro, mozzarella, basilico	€ 5,50
PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto al naturale ☆12	€ 6,50
SALAMINO PICCANTE pomodoro, mozzarella, salamino piccante ☆12	€ 6,50
WÜRSTEL pomodoro, mozzarella, würstel ☆12.....	€ 6,50
PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolle	€ 6,50
CALZONE pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto al naturale ☆12	€ 6,50
CALZONE FARCITO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto al naturale, carciofi, olive, funghi ☆12	€ 7,00
ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano ☆4.....	€ 7,50
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto al naturale, funghi champignon ☆12.....	€ 7,50
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, capperi, origano ☆12	€ 7,50
QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi ☆12	€ 7,50
VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, spinaci*, grana	€ 7,50
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla ☆4	€ 7,50
PRIMAVERA pomodoro, mozzarella, grana, pomodorini, basilico	€ 7,50
BOLOGNAIRES pomodoro, mozzarella, ragù di manzo argentino al ristretto di Malbec, grana ☆9.....	€ 7,50
AMERICANA pomodoro, mozzarella, würstel, patatine ☆5☆6☆12	€ 7,50
SINGLE FATALE pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolle, zola ☆12	€ 7,50

☆ = vedi legenda allergeni



PIZZE

PORCINI pomodoro, mozzarella, funghi porcini	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI pomodoro, mozzarella, zola, grana, taleggio	€ 8,00
BUFALINA pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	€ 8,50
AMORE MIO schiacciata con, a freddo, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, pomodorini, capperi e basilico 	€ 8,50
TIJUANIZZA pomodoro, mozzarella, slacci di manzo sudamericano arrostito, verdure.....	€ 8,50
PARMA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo del Consorzio di Parma DOP.....	€ 8,50
BOSCAIOLA pomodoro, mozzarella, funghi porcini, pancetta, grana 	€ 8,50
FRUTTI DI MARE* pomodoro, mozzarella, calamari, gamberi e cozze  	€ 9,00
GAMBERETTI* E RUCOLA pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola 	€ 9,00
SALMONE AFFUMICATO E RUCOLA pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, rucola 	€ 9,00

 = vedi legenda allergeni



BEVANDE

ANALCOLICI

ACQUA NATURALE O GASSATA € 1,50

BIBITE 33 CL Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Aranciata Dolce, Aranciata Amara, Sprite, Lemonsoda,
Tè Freddo al Limone o alla Pesca € 2,50

ALCOLICI

BIRRE ALLA SPINA

piccola media

4 LUPPOLI ANGELO PORETTI Lager bionda a bassa fermentazione 5,5% vol.
si distingue per una spiccata armonia nel gusto, con note aromatiche fruttate che ne addolciscono l'amaro moderato € 3,00 € 4,50

DOUBLE-AMBRÉE GRIMBERGEN di colore scuro a doppia fermentazione 6,5% vol.
con sapori agrodolci di caramello e prugne secche, a base di luppolo e malti € 3,50 € 5,50

GRIMBERGEN BLANCHE Birra tipica blanche belga ad alta fermentazione di colore chiaro 6,0% vol.
naturalmente torbido, arricchito dalla presenza di caramello aromatico e luppolo € 3,50 € 5,50

PANACHÉ Birra bionda e gassosa € 3,00 € 4,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

PAULANER Weissbier 5,5% vol. 50 cl € 5,00

VINI DELLA CASA

..... quarto mezzo litro
Rosso, Bianco fermo o vivace € 3,50 € 6,50 € 9,00



BEVANDE

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1,00
CAFFÈ CORRETTO, DECAFFEINATO, ORZO O AMERICANO	€ 1,50
CAFFÈ DOPPIO	€ 2,00
CAPPUCCINO, CAMOMILLA, TÈ CALDO	€ 2,00
SHAKERATO CON BAILEYS	€ 5,00

DIGESTIVI

SPECIALITÀ DELLA CASA Legui: liquore argentino caramellato a bassa gradazione	€ 3,50
AMARI CLASSICI Averna, Amaro del Capo, Braulio, Jägermeister, Montenegro, Fernet Branca, Branca Menta o Unicum	€ 3,50
LIQUORI Anima Nera, Baileys, di Saronno, Grand Marnier, Limoncello, Mirto di Sardegna, Sambuca e Liquore al Caffè	€ 3,50
GRAPPE MORBIDE Friulana Fantinel o Gran Moscato Bocchino	€ 3,50
GRAPPE SECCHHE Tradizione Nonino 41° o Chardonnay Nonino in barriques	€ 3,50
RHUM Havana Club 7 year, Pampero anniversario, Ambre J. Bally (agricolo)	€ 3,50

COGNAC E BRANDY

VECCHIA ROMAGNA	€ 3,50
STRAVECCHIO BRANCA	€ 3,50
COURVOISIER V.S.O.P O CARLOS 1°	€ 5,00

COGNAC E BRANDY

GLEN GRANT 5 YEAR, BALLANTINE'S NEST O J&B	€ 4,00
JACK DANIEL'S O CHIVAS REGAL	€ 5,00
OBAN 14 YEAR O MACALLAN 10 YEAR	€ 7,00