

# LEGENDA DEGLI ALLERGENI

- ★ **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.
- ★ **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
- ★ **Uova e prodotti a base di uova**
- ★ **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.
- ★ **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- ★ **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.
- ★ **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;
  - Lattolo
- ★ **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.**
- ★ **Sedano e prodotti a base di sedano.**
- ★ **Senape e prodotti a base di senape.**
- ★ **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- ★ **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così composti come prodotti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
- ★ **Lupini e prodotti a base di lupini.**
- ★ **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 ★<sub>3</sub>★<sub>7</sub>




*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

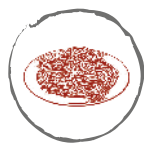
**BURRATA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP**  ..... € 8,50

**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
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI NOSTRANI</b> Branzi FTB, Taleggio DOP, Grana Padano DOP  .....	€ 5,00	€ 8,00
<b>TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI</b> Crudo di Parma DOP, Coppa di Parma IGT e Salame  .....	€ 6,00	€ 9,50
<b>GRAN MISTO TRADIZIONALE DI SALUMI E FORMAGGI</b> (consigliato per due)  .....	€ 9,00	€ 16,00



# PRIMI

## PRIMI DI TERRA

	mezza porzione	porzione intera
<b>PAPPARDELLE ALLA TIJUANA</b> pasta fresca con ragù di manzo argentino	€ 6,50	€ 9,00
<b>CASONSEI ALLA BERGAMASCA</b> ricetta tradizionale	€ 6,50	€ 9,00
<b>RAVIOLI FRESCHI DEL GIORNO</b> 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
<b>RISOTTO DEL VIC</b> con porri e taleggio	€ 6,50	€ 9,00
<b>GNOCCHI DEL GOLOSO</b> con radicchio e taleggio	€ 6,50	€ 9,00
<b>RISOTTO BIRRA E PISTACCHIO</b> risotto alla birra con pistacchio e Pecorino sardo DOP	€ 6,50	€ 9,00
<b>TAGLIOLINI AFFUMICATI</b> con salsiccia nostrana e scamorza affumicata	€ 6,50	€ 9,00

## PRIMI DI MARE

		porzione intera
<b>RISOTTO CAMARÒN</b> con gamberi*, zucchine, emulsione di basilico e pomodorini <i>(potrebbe contenere tracce di altri allergeni)</i>		€ 12,00
<b>RISOTTO ALLA PESCATORA*</b> con gamberi, gamberoni, calamari e cozze		€ 14,00
<b>SPAGHETTI ALLA PESCATORA*</b> con gamberi, gamberoni, calamari e cozze		€ 14,00
<b>TALLARIN SALTADO DE MARISCOS</b> 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.

<b>FIorentina AMERICANA • BIFE CON LOMO • T-BONE STEAK • BIFSTECK À LA FLORENTINE</b> .....	€ 8,50/hg
<b>COSTATA AMERICANA • CHULETA • RIBEYE • ENTRECÔTE</b> .....	€ 8,50/hg
<b>FILETTO • LOMO • TENDERLOIN • FILET MIGNON</b> .....	€ 8,50/hg
<b>COSTATA REALE • BIFE ANCHO • CUBE ROLL • ENTRECÔTE</b> .....	€ 8,00/hg
<b>CONTROFILETTO • BIFE ANGOSTO • ROASTBEEF • FAUX FILET</b> .....	€ 6,50/hg
<b>PICANHA</b> taglio di carne tipico brasiliano corrispondente al "Codone di Manzo" .....	€ 6,00/hg
<b>DIAFRAMMA</b> (taglio tipico argentino molto saporito) • <b>ENTRAÑA • OUTSIDE SKIRT • ONGLET</b> .....	€ 7,50/hg
<b>SCAMONE • CUADRIL • RUMP • CROUPE</b> .....	€ 5,50/hg

/hg = prezzo all'etto



# SECONDI

## I SALTATI IN PADELLA DELLO CHEF

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

## LE TAGLIATE DI MANZO ARGENTINO E DI POLLO

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

## I FRITTI

<b>COTOLETTA DI POLLO</b> con patatine*  ..... € 12,00	
<b>FRITTO MISTO TIJUANA*</b> con calamari, gamberi e gamberoni  ..... € 15,00	
<b>FRITTO DI CALAMARI*</b> con calamari  ..... € 15,00	

= vedi legenda allergeni



# CONTORNI

## CONTORNI E INSALATE

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

## PRIMI PER BAMBINI

<b>PASTA AL POMODORO</b> .....	€ 5,00
<b>PASTA AL BURRO</b> .....	€ 5,00



# 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

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

## DIGESTIVI

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

## COGNAC E BRANDY

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

## COGNAC E BRANDY

<b>GLEN GRANT 5 YEAR, BALLANTINE'S NEST O J&amp;B</b> .....	€ 4,00
<b>JACK DANIEL'S O CHIVAS REGAL</b> .....	€ 5,00
<b>OBAN 14 YEAR O MACALLAN 10 YEAR</b> .....	€ 7,00