



**SEMANA
DE LA COCINA
ITALIANA** EN BUENOS AIRES
EDICIÓN 2014

MANGIA CHE TI FA BENE
Del 30 de mayo al 5 de Junio

Disfrutá de esta gran fiesta que celebra una de las cocinas más tradicionales de Buenos Aires.

Cada uno de los restaurantes que participa preparó un menú especial y a precio promocional, dedicado a todos los amantes del sabor italiano.

Salí a comer por \$ 99 o \$ 179 (cubierto incluido), y descubrí toda la variedad y calidad de la buena mesa italo-porteña.

BARRIOS RECOLETA / ZONA CENTRO / LA BOCA / PUERTO MADERO

- * Confirmar la información actualizada con cada restaurante o en redes sociales.
- * ESTÁ INCLUIDO EN EL MENÚ ÚNICAMENTE LO EXPRESAMENTE MENCIONADO
- * El menú de la Semana de la cocina Italiana no aplica otros descuentos promocionales.

BACARO RISTORANTE ITALIANO

Lavalle 1368

Tel. 011-4374-4054

www.bacaroristorante.com.ar

D´ORO

Perú 159

Tel. 011-4342-6959

www.doro-resto.com.ar

MORENETA

Moreno 477

Tel. 011- 4331-1428

www.moreneta.com.ar





BARRIOS RECOLETA / ZONA CENTRO / LA BOCA / PUERTO MADERO

LA PAROLACCIA TRATTORIA BARRIO NORTE

Riobamba 1046

Tel. 011-4812-1053

www.laparolaccia.com.ar

LA PECORA NERA

Ayacucho 1785

Tel. 011-4804-2000

www.lapecoranera.com.ar

SOTTOVOCE LIBERTADOR

Avenida del Libertador 1098

Tel. 011-4807-6691

www.sottovoce.com.ar

IL MATTERELLO

Martín Rodríguez 517

Tel. 011-4307-0529

www.facebook.com/pages/Il-Matterello/243257079062069

BICE

Av. Alicia Moreau de Justo 192

Tel. 011-315-6216

www.bicebuenosaires.com.ar

IL FIUME RISTORANTINO

Olga Cossettini 1651

Tel. 011-5787-3097/3098

www.ristorantinoilfiume.com

LA PAROLACCIA TRATTORIA PUERTO MADERO

Avenida A. M. de Justo 1052

Tel. 011-4343-1679

www.laparolaccia.com.ar



Buenos Aires Ciudad



Embajada de Italia
Buenos Aires



Ambasciata d'Italia





BARRIOS RECOLETA / ZONA CENTRO / LA BOCA / PUERTO MADERO

LA PAROLACCIA DEL MARE PUERTO MADERO

Avenida A.M. de Justo 1170

Tel. 011-4343-0063

www.laparolaccia.com.ar

LA PAROLACCIA CASA TUA PUERTO MADERO

Avenida A.M. de Justo 276

Tel. 011-4313-1956

www.laparolaccia.com.ar

SOTTOVOCE PUERTO MADERO

Alicia M. De Justo 176

Tel. 011-4313-1199

www.sottovoce.com.ar

FILO

San Martín 975

Tel. 011-4311-1871/0312

www.filo-ristorante.com





PROPUESTA DE MENÚS

BACARO RISTORANTE ITALIANO

Menú de la semana a \$ 99

Entrada (1 a elección)

Bruschetta con caponata de berenjenas
Aceitunas a la ascolana

Plato principal (1 a elección)

Anolini in brodo
Spaghetti al pesto genovés

Postre (1 a elección)

Tiramisú
Torta de manzana con helado

Menú de la semana a \$ 179

Entrada (1 a elección)

Calamaretti con dip de pomodoro e peperoncino
Carpaccio di vitello (ternera)

Plato principal (1 a elección)

Ravioles de pulpo y ricota ahumada, aceite de tomates secos y hojas de rúcula
Saltimbocca con papas de la casa, tomates cherry, oliva y perejil

Postre (1 a elección)

Panna cotta al frutto della passione
Semifreddo al Limoncello

Bebidas: se pagan a parte

Vino de la Semana: Alamos – Copa a \$ 28 – Botella a \$ 80

Modalidades de pago: efectivo y tarjetas Visa, MC, Amex, Diners y Cabal

Vigencia del menú: de lunes a viernes. De 12 a 16 hs. Opción sábado (pedir confirmación)

Reserva: obligatoria



Menú de la semana elaborado por Norberto il cuoco \$ 179

Entrada

Antipasto mixto de la casa

Plato principal (1 a elección)

Pasta rellena o seca con salsa a elección

Risotto del día

Ensaladas tibias (un clásico de D'Oro)

Postre (1 a elección)

Tiramisú casero

Helado (algunos días se elabora helado casero de pistacho)

Bebidas: el menú incluye 1 bebida sin alcohol

Vino de la Semana: el menú incluye 1 copa de vino Nicasia Catena Zapata

Modalidades de pago: efectivo

Vigencia del menú: mediodía de 12 a 16 hs. Viernes 30/05, lunes 02/06, martes 03/06, miércoles 04/06 y jueves 05/06

Menú de la semana \$ 179

“CENA CON MÚSICA LIRICA EN VIVO”, cantante tenor del teatro Colón

Entrada (para 2 personas)

Antipasto de la casa (focaccia con patate, porchetta con rosmarino, vegetales grillados y ensalada caprese)

Plato principal (1 a elección)

Pasta rellena del día (ej. orientativo: ravioles de lomo con salsa al Malbec o ravioles de espinaca con salsa de pomodoro)

Pasta seca Divella del día (ej. orientativo: linguine al limón y atún o penne al salmón)

Postre (1 a elección)

Tiramisú casero

Panna cotta

Helado (algunos días se elabora helado casero de pistacho)

Bebidas: se pagan a parte

Vino de la Semana: el menú incluye 1 copa de vino Nicasia Catena Zapata

Modalidades de pago: efectivo

Vigencia del menú: viernes 30/05. Se recomienda la reserva



MORENETA

Menú de la semana \$ 99

Entrada

Focaccia con verdure trifolate e pancetta

Plato principal

Stracotto al vino rosso con crema di patate al timo

Postre

Panna cotta con frutti di bosco

Bebidas: no incluye bebidas

Vino de la Semana: no incluye vino

Modalidades de pago: efectivo

Vigencia del menú: 30/05, 02/06, 03/06, 04/06 y 05/06. Mediodía



LA PAROLACCIA TRATTORIA BARRIO NORTE

Menú de la semana \$ 179

Aperitivo de bienvenida

Entrada (1 a elección)

Burrata con prosciutto crudo

Calamaretti fritti con salsa tártara

Melanzane alla parmigiana

Plato principal (1 a elección)

Manicotti di vitello e funghi alla fontina

Fusilli al "fierrito" gorgonzola, spinaci e noci

Saltimbocca alla romana

Postre (1 a elección)

Tartufi di cioccolato alla crema di caramello

Volcan de dulce de leche

Tiramisú

Café cortesía de Caffé SEGAFREDO

Bebidas: incluye 1 agua o gaseosa o cerveza por persona

Vino de la Semana: no

Modalidades de pago: efectivo

Vigencia del menú: toda la semana. Noche

 **LA PECORA NERA****Menú de la semana mediodía \$99**Entrada (1 a elección)

- . Insalata Caesar / Ensalada de hojas con nuestro aderezo Cesar y croutons
- . Insalata del campo / Hojas verdes, con aderezo de cítricos, tomates, jengibre y almendras
- . Torre de Capri / Gratín de Mozzarella, tomate, berenjenas y albahaca
- . Strudel tiepido de mais e gruviera / Strudel tibio de maíz, queso Gruyere y panceta ahumada con hojas verdes
- . Zuppa del giorno / Sopa del día

Plato principal (1 a elección)

- . Penne al pesto genovese / Pasta corta italiana con pesto de albahaca y tomates secos
- . Gnocchi alla romana / Ñoquis sémola gratinados con salsa de tomate y crema cruda
- . Ravioli de spinaci / Con tomate fresco, oliva y albahaca
- . Panzerotti di angello / Pasta rellena de cordero con sabrosa fonduta de tomates
- . Petto de pollo al rosmarino / Pechuguitas de pollo con crema de romero y papas italianas
- . Polenta con polpettine di vitello / Típica Polenta con salsa de tomates, y albondiguitas de lomo y crema cruda
- . Costoletta alla milanese / Plato típico Milanese de ternera empanada, hierbas aromáticas y papas italianas
- . Risotto di ossobuco alla milanese / risotto de ossobuco, azafrán y parmesano
- . Risotto verde con zucchini e spinaci / Risotto de zuquini y espinacas
- . Abadejo marinata alla senape / Abadejo marinado con limón, mostaza de Dijón y papas italianas

Postre (1 a elección)

- . Strudel di mele / Strudel de manzana y canela
- . Gelato di maracuyá / Postre helado de fruta de la pasión
- . Sorbetto al limone / Sorbete de limón
- . Gelato al cioccolato con “cascaritas” d’arancia / Helado casero de chocolate con cascaritas de naranja confitadas

Menú de la semana noche \$ 179Entrada (1 a elección)

- . Burrata di búfala, olive nera, pomodoro, basilico e limone / Burrata de búfala, con aceitunas negras, tomate, albahaca y limón
- . Strudel tiepido de mais e gruviera / Strudel tibio de maíz, queso Gruyere y panceta ahumada con hojas verdes

Plato principal (1 a elección)

- . Risotto di ossobuco alla milanese / risotto de ossobuco, azafrán y parmesano
- . Ravioli di zucca al profumo de limone / Ravioles de calabaza y nueces con manteca de salvia y limón
- . Petto de pollo al rosmarino / Pechuguitas de pollo con crema de romero y papas italianas

Postre (1 a elección)

- . Gelato al cioccolato con “cascaritas” d’arancia / Helado casero de chocolate con cascaritas de naranja confitadas
- . Tiramisu a modo nostro / Postre de queso mascarpone, vainillas y licor de café, con sorbete de expreso Illy
- . Gelato al limone e pistacchi con mandrole e miele / Helado de limón y pistacho con almendras y miel

Bebidas: no se incluyen bebidas

Vino de la Semana: no

Modalidades de pago: efectivo y tarjetas de crédito (averiguar previamente las tarjetas aceptadas)

Vigencia del menú: domingo a viernes. Mediodía. Domingo a sábado. Noche. Se recomienda la reserva

 **SOTTOVOCE LIBERTADOR**

Menú de la semana \$ 179

Trago de bienvenida Gancia Spritz

Entrada (1 a elección)

Berenjenas alla parmigiana
Croquetas de espinaca y jamón

Plato principal (1 a elección)

Rotolo alla bolognese
Fusilli Sottovoce

Postre (1 a elección)

Sorbetto fatto in casa

Bebidas: no incluye bebidas

Vino de la Semana: no

Modalidades de pago: efectivo

Vigencia del menú: todos los días. Noche. De 20 a 24. Se recomienda la reserva previa

 **IL MATTERELLO**

Menú de la semana almuerzo a \$ 99

Entrada

Olivas

Plato principal

Ravioli di zucca con salsas del día

Postre (1 a elección)

Flan

Tiramisú

Menú de la semana cena a \$ 179

Entrada

Olivas y croquetas de verduras o ricota

Plato principal

Lasagna del día

Postre (1 a elección)

Flan

Tiramisú

Bebidas: no

Vino de la Semana: copa de vino BODEGA VISTALBA a \$ 20. Botella de 375 ml TOMERO a \$ 45

Modalidades de pago: menú \$ 99 efectivo. Menú \$ 179 (efectivo y principales tarjetas). Verificar tarjetas aceptadas

Vigencia del menú: menú \$ 99 y menú \$ 179. Mediodía (30/05, 31/05, 03/06, 04/06 7 05/06. Menú \$ 99 y \$ 179. Noche (01/06). NO LUNES.

 **BICE**

Menú de la semana a \$ 179

Entrada (1 a elección)

Carpaccio di manzo con rucola, champignon e scaglie di parmigiano

Carpaccio de lomo con rúcula, champignones y escamas de parmesano

Thinly sliced beef carpaccio with arugula, mushrooms and Parmesan cheese

Bruschetta di pomodoro e basilico con mozzarella di bufala

Bruschetta de tomate y albahaca con mozzarella de bufala

Bruschetta with tomato and basil with bufala mozzarella

Vitello tonnato con insalata di foglie verde speciale
Vitel thone con ensalada especial de hojas verdes
Vitel thone with special green salad

Plato principal (1 a elección)

Tagliolini con pesto "Genovese"
Tagliolini con pesto
White tagliolini with pesto

Malfatti di spinaci e ricotta con salsa di porri gratinati
Malfatti de espinaca y ricota con salsa de puerro al graten
Spinach and ricotta "Malfatti" au gratin with leek cream sauce

Gnocchetti al pomodoro e panna
Pequeños gnocchi con salsa de tomate y crema
Tiny gnocchi with cream and tomato sauce

Postre (1 a elección)

Il nostro classico tiramisu
Nuestro clásico "Tiramisu"
Our classic Tiramisu

Composizioni di due gusti di gelati e sorbetti di nostra creazione
Composición de dos gustos de nuestros artesanales helados y sorbetes
A choice of two tastes of our homemade ice creams and sherbets

Bebidas: no incluye

Vino de la Semana: no incluye

Modalidades de pago: efectivo y tarjetas (verificar tarjetas aceptadas). Esta propuesta no es combinable con otras promociones y/o descuentos otorgados por Bancos, Tarjetas o Membresías, vigentes a la fecha (Las promociones Galicia Eminent / ICBC / Comafi son exclusivas para servicios a la carta)

Vigencia del menú: del 30/05 al 05/06. Noche. Valido para grupos de hasta 10 personas.

 **IL FIUME RISTORANTINO**

Menú degustación de 6 pasos de la semana \$ 179

Entradas

Cozze alla marinara
Melanzane alla Parmigiana

Platos principales

Lasagna alla bolognese
Pesca della giornata all acqua pazza
Risotto con gamberoni mantecato con zucca e aceto balsamico

Postre

Degustazione dei dolci della casa

Bebidas: no están incluidas

Vino de la Semana: Línea Bodega Nieto & Senetiner. Botella a \$ 55.

Modalidades de pago: efectivo y todas las tarjetas (consultar tarjetas aceptadas)

Vigencia del menú: todos los días de la Semana de la Cocina Italiana. Mediodía y noche.



LA PAROLACCIA TRATTORIA PUERTO MADERO

Menú de la semana \$ 179

Aperitivo de bienvenida

Entrada (1 a elección)

Burrata con prosciutto crudo

Calamaretti fritti con salsa tártara

Melanzane alla parmigiana

Plato principal (1 a elección)

Manicotti di vitello e funghi alla fontina

Fusilli al "fierrito" gorgonzola, spinaci e noci

Saltimbocca alla romana

Postre (1 a elección)

Tartufi di cioccolato alla crema di caramello

Volcan de dulce de leche

Tiramisú

Café cortesía de Caffé SEGAFREDO

Bebidas: incluye 1 agua o gaseosa o cerveza por persona

Vino de la Semana: no

Modalidades de pago: efectivo

Vigencia del menú: toda la semana. Noche



LA PAROLACCIA DEL MARE PUERTO MADERO

Menú de la semana \$ 179

Aperitivo de bienvenida

Entrada (1 a elección)

Burrata con prosciutto crudo

Calamaretti fritti con salsa tártara

Melanzane alla parmigiana

Plato principal (1 a elección)

Manicotti di vitello e funghi alla fontina
Fusilli al "fierrito" gorgonzola, spinaci e noci
Saltimbocca alla romana

Postre (1 a elección)

Tartufi di cioccolato alla crema di caramello
Volcan de dulce de leche
Tiramisú

Café cortesía de Caffé SEGAFREDO

Bebidas: incluye 1 agua o gaseosa o cerveza por persona

Vino de la Semana: no

Modalidades de pago: efectivo

Vigencia del menú: toda la semana. Noche

 **LA PAROLACCIA CASA TUA PUERTO MADERO**

Menú de la semana \$ 179

Aperitivo de bienvenida

Entrada (1 a elección)

Burrata con prosciutto crudo
Calamaretti fritti con salsa tártara
Melanzane alla parmigiana

Plato principal (1 a elección)

Manicotti di vitello e funghi alla fontina
Fusilli al "fierrito" gorgonzola, spinaci e noci
Saltimbocca alla romana

Postre (1 a elección)

Tartufi di cioccolato alla crema di caramello
Volcan de dulce de leche
Tiramisú

Café cortesía de Caffé SEGAFREDO

Bebidas: incluye 1 agua o gaseosa o cerveza por persona

Vino de la Semana: no

Modalidades de pago: efectivo

Vigencia del menú: toda la semana. Noche

 **SOTTOVOCE PUERTO MADERO**

Menú de la semana \$ 179

Trago de bienvenida Gancia Spritz

Entrada (1 a elección)

Berenjenas alla parmigiana
Croquetas de espinaca y jamón

Plato principal (1 a elección)

Rotolo alla bolognese
Fusilli Sottovoce

Postre (1 a elección)

Sorbetto fatto in casa

Bebidas: no incluye bebidas

Vino de la Semana: no

Modalidades de pago: efectivo

Vigencia del menú: todos los días. Noche. De 20 a 24. Se recomienda la reserva previa



Menú de la semana mediodía \$ 99

Plato principal (1 a elección)

- . Pasta e fagioli
- . Lasagna di verdure
- . Strozzapreti con melanzane, zucchini e pomodori al forno
- . *Strozzapreti cortos con berenjenas, zucchini y tomates horneados*
- . Stracotto al malbec con anillo di polenta gialla
- . *guisado de roast beef al malbec con vegetales y aromáticas en un anillo de polenta amarilla*

Postre (1 a elección)

- . Sfogliata di galani con crema pasticcera
- . *Hojaldre de galani (crocante veneciano) con crema pastelera*
- . Pannacotta con salsa di lamponi

Menú de la semana noche \$ 179

Entrada (1 a elección)

- . Uova di campagna strapazzate con funghi porcini di Cariló
- . *huevos de campo revueltos con hongos porcini (boletus) de Cariló*
- . Baccalà mantecato con polenta bianca abbrustolita
- . *bacalà mantecado con polenta blanca a la plancha*

- . Frisella agliata con salmone marinato
rosca de pan casero tostada, matizada al aceite de ajo, con salmón marinado
- . Piadina con prosciutto crudo italiano, foglie di rucola, formaggio brie, pomodoro fresco, capperi, con gocce d'olio d'oliva e sapori d'erbe
piadina (discos de masa de pan ázimo cocinada a la plancha) con jamón crudo italiano, hojas de rúcula, queso brie, tomate fresco, alcaparras, con gotas de aceite de oliva y perfumes de hierbas

Plato principal (1 a elección)

- . Pasta e fagioli
sopa de porotos con pasta fresca
- . Lasagna di verdure
- . Orecchiette alle cime di rapa con gamberi e sogliola
orecchiette con puntas de grelo, camarones y lenguado
- . Risotto alla milanese
arroz con azafrán, médula y parmesano
- . Coda alla vaccinara con puré di patate
rabo a la cacerola en salsa de vegetales y tomate con puré de papas
- . Stracotto al malbec con anello di polenta gialla
guisado de roast beef al malbec con vegetales y aromáticas en un anillo de polenta amarilla

Postre (1 a elección)

- . Semifreddo di torrone
mousse helada de turrón
- . Cassatella con gelato di pistacchio
típico semifreddo Emiliano a base de chocolate, amaretis, vainillas y otros biscochos secos, suavemente humectado y aromatizado con licores italianos, acompañado de helado al pistacho.

Bebidas: no incluye bebidas

Vino de la Semana: no incluye vino de la Semana de la Cocina Italiana

Modalidades de pago: todavía no disponemos de la información

Vigencia del menú: toda la Semana de la Cocina Italiana