

empanadas

las mejores de Milano

The best of Milan

CARNE

**Panzerotto ripieno di carne, uova,
olive e spezie argentine**

*Savory pastry filled with meat, eggs,
olives and Argentine spices*

€6

POLLO

**Panzerotto ripieno di pollo,
verdure, olive e spezie argentine**

*Savory pastry filled with chicken, vegetables,
olives and Argentine spices*

€6

QUESO Y TOMATE

**Panzerotto ripieno di formaggio,
pomodoro e basilico**

*Savory pastry filled with cheese, tomato
and basil*

€6

JAMON Y QUESO

**Panzerotto ripieno di prosciutto
e formaggio**

Savory pastry filled with ham and cheese

€6

CORDERO PATAGONICO

**Panzerotto ripieno di agnello
e spezie mediterranee**

*Savory pastry stuffed with lamb and
Mediterranean spices*

€6

VERDURA

**Panzerotto ripieno di spinaci,
olive, uvetta e pinoli**

*Savory pastry filled with spinach, olives,
raisins and pine nuts*

€6

PICAÑA AHUMADA

**Panzerotto ripieno di picanha
affumicata in legno di faggio**

Savory pastry filled with smoked rump

€7

DEGUSTACION

**Tris di mini panzerotti ripieni di
formaggio pomodoro, pollo e carne**

*Tasting of 3 mini fried savory pastry filled
with cheese and tomato, chicken and meat*

€12

entradas

(Antipasti - Starters)

SASHIMI DE LOMO BRASEADO €20 Sashimi di filetto di manzo con salsa di soia e sesamo Don Juan style <i>Beef Sashimi fillet with Don Juan style soy and sesame sauce</i>	CROQUETAS LOLITA €9 Crocchetta con morbido ripieno di patata negra <i>Soft croquette filled with patanegra ham</i>
PAN DE CAMPO CON CERDO €12 Crostoni con porchetta speziata calda e pomodorini <i>Toasted bread with spiced pork and tomatoes</i>	STEAK TARTARE €28 Classico steak tartare di filetto di manzo <i>Classic steak beef fillet tartare</i>
PACCHERI, TOMATE Y ALBAHACA €15 Paccheri al pomodoro e basilico leggermente piccante <i>Paccheri pasta with tomato and basil, slightly spicy</i>	JAMON PATA NEGRA A CUCHILLO €34 Pata Negra 100% Belota tagliato al coltello <i>Pata negra ham cut with knife 100 %</i>
JAMON CRUDO Y MELÓN €18 Prosciutto di parma DOC con melone giallo di stagione <i>Parma ham PDO with ripe seasonal yellow melon</i>	CARPACCIO DE ZAPALLITOS €14 Carpaccio di zucchine con menta, Grana, rucola e mandorle tostate <i>Zucchini carpaccio with mint, Grana cheese, arugula, and toasted almonds</i>

entradas de parrilla

TUETANO A LA BRASA CON TOSTADAS RUSTICAS €10 Midollo alla griglia con pane rustico <i>Grilled marrow with rustic homemade bread</i>	SALCHICHA 100% MANZO €14 Salsiccia artigianale 100% di manzo galiziano alla griglia <i>Grilled artisanal sausage made with 100% Galician beef</i>
PROVOLETA A LA PARRILLA €12 Provolone alla griglia con origano o pomodoro fresco <i>Grilled provolone with oregano or fresh tomatoes</i>	CHORIZO Y SALCHICHA €14 Misto di salsicce argentine alla griglia <i>Grilled mix sausages</i>
MOLLEJAS DE TERNERA €16 Animelle alla griglia <i>Grilled sweetbreads</i>	RIÑONES DE TERNERA €10 Rognoni di vitello alla griglia <i>Grilled veal kidneys</i>

parrilla

(Griglia al carbone - Charcoal Grill)

BIFE DE CHORIZO (ca. 320 gr) Controfiletto di manzo <i>Sirloin Angus</i>	€29	CHURRASCO DE LOMO (ca. 250 gr) Filetto di manzo <i>Tenderloin Angus</i>	€37
OJO DE BIFE (ca. 320 gr) Entrecote <i>Rib eye steak</i>	€40	VACIO DE WAGYU (ca. 200 gr) Bavetta di Wagyu americano <i>American Wagyu flank steak</i>	€40
PICAÑA (ca. 280 gr) Taglio nobile di picanha <i>Angus beef rump steak</i>	€30	ENTRAÑA (ca. 250 gr) Diaframma <i>American Angus thin skirt steak</i>	€43
BIFE DE COSTILLA (ca. 500 gr) Costata <i>Rib steak Black Angus</i>	€49	T-BONE STEAK (ca. 500 gr) Black Angus T-bone <i>Black Angus T-bone</i>	€49
DEGUSTACION DON JUAN (ca. 300 gr) Degustazione di filetto, picaña ed entraña <i>Tasting of 3 cuts: tenderloin, skirt steak, rumpsteak Angus</i>	€38	ASADO DE TIRA (ca. 400 gr) Costine di manzo <i>Ribs beef Black Angus</i>	€30

TAGLI DA CONDIVIDERE / CUTS TO SHARE

ENTRAÑA PARA DOS per 2 (ca. 700 gr) Diaframma con contorno a scelta <i>American Angus thin skirt steak with side dish of your choice</i>	€120	LOMO ENTERO per 4 (ca. 1,2 kg) Filetto con verdure grigliate e patate fritte <i>Tenderloin with grilled vegetables and fried potatoes</i>	€160
BABY BEEF per 2 (ca. 700 gr) Entrecote con purè di patate <i>Rib steak Angus with mashed potatoes</i>	€85	ASADO DOC per 2 (ca. 1 kg) Costata con patate al forno <i>Club steak Black Angus and roasted potatoes</i>	€100
PARRILLADA ARGENTINA per 2 (ca. 1 kg) Costine, diaframma, scamone di Angus, salamella, sanguinaccio e patate fritte <i>Ribs, thin skirt steak, tenderloin black Angus, sausage, black pudding and fried potatoes</i>	€70	COLITA DE CUADRIL per 3 / 4 (ca. 1 kg) Taglio di manzo argentino, succulento e saporito accompagnato da french fries <i>Argentinian beef cut, tender and full of flavor served with french fries</i>	€90
TOMAHAWK per 2 (ca. 1 kg) Tomahawk di Angus con verdure e patate alla griglia <i>Black Angus Tomahawk with grilled vegetables</i>		€160	

platos completos

altre carni nobili con contorno

Other noble meats with side dish

ASADO MARADONA

€32

Costine di manzo cotte a bassa temperatura alla griglia, servite con fondo di brasato e purè di yuca

Beef ribs cooked at low temperature on grill, served with braised beef base and yuca puree

POLLO DE CAMPO

€22

Galletto croccante alla griglia con patate e pomodori saltati alle erbe fresche

Boneless grilled chicken with sautéed potatoes and tomatoes infused with fresh herbs

LOMO A LA PIMIENTA NEGRA

€36

Filetto di manzo al pepe nero, salsa al vino rosso e patate fritte

Tenderloin steak with black pepper, wine sauce and fried potatoes

BIFE DE CHORIZO CON ARROZ Y PANCETA CROCANTE

€30

Controfiletto alla griglia con pancetta croccante e riso Don Juan

Sirloin steak served with crunchy bacon and rice

MEDALLON DE TERNERA EN FINAS HIERBAS

€33

Filetto di vitello alle erbe mediterranee con tortino di spinaci e fiori di zucchine in tempura

Veal fillet with mediterranean herbs and spinach pie and zucchini flower tempura

COSTILLA DE CERDO CON PAPAS RUSTICAS

€25

Costine di maiale cotte a bassa temperatura con patate al forno

Pork ribs cooked at low temperature with baked potatoes

CORDERO PATAGONICO

€32

Costine di agnello alla griglia con patate e pomodori saltati alle erbe fresche

Grilled lamb ribs with sautéed potatoes and tomatoes infused with fresh herbs

FILETEADO DE LOMO

€36

Tagliata di filetto con rucola e Grana

Sliced Beef Tenderloin with arugula and Grana Padano

ensaladas

(Insalate - Salads)

ENSALADA DE HINOJO Y NARANJA

Insalata di finocchio con arancia, olive e foglie verdi
Orange salad, fennel and olives

€10

TOMATE RELIQUIA Y ALCAPARRAS

Pomodoro cuore di bue, capero di pantelleria e basilico fresco
Oxheart tomato, Pantelleria caper, and fresh basil

€10

PATAGONIA

Indivia, pera, crostini di formaggio di capra foglie verdi e pinoli
Endive, pear, goat cheese, green leafs and pine nuts

€10

MIXTA

Lattuga, pomodoro, carote, finocchio e sedano
Lettuce, tomato, carrot, fennel, and celery

€8

RUCULA Y PARMESANO

Rucola selvatica con scaglie di Parmigiano

Wild arugula with Parmigiano Reggiano shavings

€8

acompañamientos

(Contorni - Side Dishes)

PAPA A LA PARRILLA

Patata alla griglia con crema di gorgonzola o burro e pancetta affumicata

Grilled potato with gorgonzola cream or butter and smoked bacon

€6

PAPAS BASTON CON TRUFAS NEGRAS Y QUESO

Patate Fritte al Tartufo e Parmigiano
Crispy potatoes with black truffle and Parmigiano Reggiano

€15

PURÉ DE PAPAS

Purè di patate
Mashed potatoes

€6

PAPAS AL HORNO

Patate al forno
Roasted potatoes

€6

PAPAS FRITAS

Patate fritte
Fried potatoes

€6

CROQUETAS DE PAPA Y QUESO

Crocchette di patate e formaggio

Fried potato croquettes with cheese

€6

MILHOJAS DE PAPAS €7
Millefoglie di patate gratinate al formaggio
Millefoglie potato croquettes with cheese

ZUCCHINI RELLENOS €7
Zucchine ripiene con verdure di stagione, gratinate con crema al Parmigiano
Stuffed zucchini with seasonal vegetables, gratinated with Parmesan cream

VERDURAS DE ESTACIÓN €8
Verdure miste di stagione saltate in padella con erbe fresche
Sauteéd seasonal vegetables

ESPINACA GRATINADA €8
Crema di spinaci gratinati con grana padano
Spinach cream gratin with grana padano

GRAN PARRILLADA DE VEGETALES €14
Patata americana, cipolla rossa, melanzane, pomodoro, funghi, mais, peperoni e zucchine
American potato, red onion, aubergines, tomatoes, mushrooms, corn, peppers and courgettes

ARROZ DON JUAN €8
Riso Basmati saltato con spinaci, pancetta croccante e uova strapazzate
Sauteéd basmati white rice with spinach, crispy bacon and egg

FLOR DE CALABAZA FRITA €9
Fiori di zucca in tempura serviti con maionese al wasabi
Pumpkin flowers in tempura served with wasabi mayonnaise flavored with thyme

opciones vegetarianas

vegetarian options

VEGGIE €25
In base alla disponibilità del giorno
Subject to availability of the day

coperto/cover 5 euro



GENTILE CLIENTE

**SIAMO LIETI DI INFORMARLA CHE LE NOSTRE CARNI ARGENTINE
PROVENGONO DAI MIGLIORI ALLEVAMENTI DI ANGUS E SONO
IMPORTATE NEL RISPETTO DELLE NORMATIVE SANITARIE
INTERNAZIONALI.**

**LE CARNI EUROPEE SONO SELEZIONATE ACCURATAMENTE ALL
FINE DI OFFRIRLE QUANTO DI MEGLIO PROPONE IL MERCATO.**

DEAR COSTUMER

**WE ARE PLEASED TO INFORM THAT OUR ARGENTINE MEAT
COME FROM THE BEST BREEDING ANGUS AND ARE IMPORTED
IN COMPLIANCE WITH THE INTERNATIONAL HEALTH REGULATIONS.**

**EUROPEAN MEAT IS SELECTED CAREFULLY TO GUARANTEE
THE BEST OFFER OF THE MARKET.**

REGOLAMENTO UE 1169/2011

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

**I nostri piatti, soprattutto antipasti, dessert e contorni possono contenere
i seguenti ingredienti: SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE,
SEMI DI SESAMO, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA,
ARACHIDI o derivati.**

Please inform us of any allergies or food intolerances.

**Our dishes, especially appetizers, desserts and side dishes may contain
the following ingredients: SOY, MILK, NUTS, CELERY, MUSTARD,
SESAME SEEDS, CEREALS CONTAINING GLUTEN, EGGS,
PEANUTS or derivatives.**

CORTES DE CARNE ARGENTINOS

Tagli di carne tipici Argentini - Argentine meat cuts

1. GARRON

Geretto posteriore

Shank

2. COGOTE CON AZOTILLO

Scannatura

Neck

3. PECETO

Girello o Magatello

Round roll

4. CUADRADA

Girello

Silverside

5. BOLA DE LOMO

Noce piatta

Thick flank

6. COLITA DE CUADRIL

Pezzo bianco

Tial of gump

7. NALGA DE ADENTRO

Fesa, Punta d'anca

Top side

8. TAPA DE CUADRIL/ Picanha

Copertura dello scamone

Cap of rump

9. BIFE DE CHORIZO

Controfiletto

Strip loin

10. BIFE ANCHO

Entrecote

Rib eye steak

11. TAPA AGUJA

Polpa reale

Middle rib cap

12. LOMO

Filetto

Tenderloin

13. CARNAZA DE PALETA

Sottofessa o Fetta di mezzo

Arm clod

14. VACIO

Pancia

Flank

15. ASADO DE TIRA

Costine

Short rib/ Long rib

16. FALDA

Petto sottile

Navel

17. ENTRAÑA

Diaframma

Diaphragm

