

empanadas

las mejores de Milano

The best of Milan

EMPANADA DE CARNE Panzerotto ripieno di carne, uova, olive e spezie argentine <i>Savory pastry filled with meat, eggs, olives and Argentine spices</i>	€6	EMPANADA DE JAMON Y QUESO Panzerotto ripieno di prosciutto e formaggio <i>Savory pastry filled with ham and cheese</i>	€6
EMPANADA DE QUESO Y TOMATE Panzerotto ripieno di formaggio, pomodoro e basilico <i>Savory pastry filled with cheese, tomato and basil</i>	€6	EMPANADA DE POLLO Panzerotto ripieno di pollo, verdure, olive e spezie argentine <i>Savory pastry filled with chicken, vegetables, olives and Argentine spices</i>	€6
EMPANADA DE CORDERO PATAGONICO Panzerotto ripieno di agnello e spezie mediterranee <i>Savory pastry stuffed with lamb and Mediterranean spices</i>	€6	EMPANADA DE HONGOS Y TRUFAS Panzerotto ripieno di funghi al profumo di tartufo bianco <i>Savory pastry filled with mushrooms and truffle</i>	€7
EMPANADA DE PICAÑA AHUMADA Panzerotto ripieno di picanha affumicata in legno di faggio <i>Savory pastry filled with smoked rump</i>	€7	EMPANADA DE VERDURA Panzerotto ripieno di spinaci, olive, uvetta e pinoli <i>Savory pastry filled with spinach, olives, raisins and pine nuts</i>	€6
EMPANADA DE HUMITA Panzerotto ripieno di crema di mais e spezie argentine <i>Savory pastry filled with cream corn and Argentine spices</i>	€6	DEGUSTACION DE EMPANADAS Tris di mini panzerotti ripieni di formaggio pomodoro, pollo e carne <i>Tasting of 3 mini fried savory pastry filled with cheese and tomato, chicken and meat</i>	€12

coperto/cover 4 euro

entradas

(Antipasti - Starters)

SERRANO Y BUFALA €16 Prosciutto serrano con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico <i>Serrano ham with buffalo mozzarella, tomato and basil</i>	PAN DE CAMPO CON CERDO €12 Crostini con porchetta speziata calda e pomodorini <i>Toasted bread with spiced pork and tomatoes</i>
CREMA DE CALABAZA €9 Crema di zucca e porro con bocconcini croccanti di scamorza <i>Pumpkin and leek cream with crunchy morsels of scamorza</i>	JAMON PATA NEGRA A CUCHILLO €34 Pata Negra 100% Belota tagliato al coltello <i>Pata negra ham cut with knife 100 %</i>
SORRENTINOS DE ENTRAÑA €12 Ravioli di entraña con sugo di carne argentina <i>Angus thin skirt steak with Argentinian meat sauce</i>	PICADITOS DE CARNE CRUDA €25 Tris di tartare di filetto di manzo con caviale di basilico, uova di quaglia, crema di burrata e tapenade <i>Tasting of 3 beef tartare with caviar basil, quail eggs, burrata cheese and tapenade</i>
CEVICHE DE LOMO Y VINAGRETA ANDINA €20 Carpaccio di filetto di manzo con crudité di verdura e salsa al lime. Ricetta andina <i>Classic beef fillet carpaccio</i>	

entradas de parrilla

RIÑONES DE TERNERA €10 Rognoni di vitello alla griglia <i>Grilled veal kidneys</i>	MOLLEJAS DE TERNERA €16 Animelle alla griglia <i>Grilled sweetbreads</i>
PROVOLETA A LA PARRILLA €12 Provolone alla griglia con origano/pomodoro fresco <i>Grilled provolone with oregano/fresh tomatos</i>	CHORIZO Y SALCHICHA €14 Misto di salsicce argentine alla griglia <i>Grilled mix sausages</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>	€33	PICAÑA (ca. 280 gr) Taglio nobile di picanha <i>Angus beef rump steak</i>	€30
VACIO (ca. 250 gr) Sottopancia <i>Skirt steak Angus</i>	€28	ENTRAÑA (ca. 250 gr) Diaframma <i>American Angus thin skirt steak</i>	€43
DEGUSTACION DON JUAN (ca. 300 gr) Degustazione di filetto, picanha ed entrana <i>Tasting of 3 cuts: tenderloin, skirt steak, rumpsteak Angus</i>	€38	T-BONE STEAK (ca. 500 gr) Black Angus T-bone <i>Black Angus T-bone</i>	€45
BIFE DE COSTILLA (ca. 500 gr) Costata <i>Rib steak Black Angus</i>	€45	ASADO DE TIRA (ca. 400 gr) Costine di manzo <i>Ribs beef Black Angus</i>	€30

TAGLI DA CONDIVIDERE / CUTS TO SHARE

BIFE CON LOMO per 2 (ca. 1 kg) T-bone steak alle erbe fresche con patate al forno <i>T-Bone steak fresh herb with baked potatoes</i>	€70	LOMO ENTERO per 4 (ca. 1,2 kg) Filetto con verdure grigliate e fritte <i>Tenderloin with grilled vegetables and fried potatoes</i>	€150
TOMAHAWK per 2 (ca. 1 kg) Tomahawk di Angus con verdure e patate alla griglia <i>Black Angus Tomahawk with grilled vege- tables</i>	€120	BIFE DON JUAN per 2 (ca. 600 g) Controfiletto di manzo alla griglia con patate rustiche <i>Sirloin Angus with grilled rustic potatoes</i>	€65
BABY BEEF per 2 (ca. 700 gr) Entrecote con purè di patate <i>Rib steak Angus with mashed potatoes</i>	€70	ASADO DOC per 2 (ca. 1 kg) Costata con patate al forno <i>Club steak Black Angus and roasted potatoes</i>	€85
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>		€60	

platos completos

altre carni nobili con contorno

Other noble meats with side dish

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| CORDERO PATAGONICO | €32 | COSTILLA DE CERDO CON PAPAS RUSTICAS | €25 |
| Costine di agnello alla griglia con millefoglie di patate al formaggio | | Costine di maiale cotte a bassa temperatura con patate al forno | |
| <i>Grilled lamb ribs with baked potatoes with cheese sauce</i> | | <i>Pork ribs cooked at low temperature with baked potatoes</i> | |
| LOMO A LA PIMIENTA NEGRA | €36 | BIFE DE CHORIZO CON ARROZ Y PANCETA CROCANTE | €30 |
| Filetto di manzo al pepe nero, salsa al vino rosso e patate fritte | | Controfiletto alla griglia con pancetta croccante e riso Don Juan | |
| <i>Tenderloin steak with black pepper, wine sauce and fried potatoes</i> | | <i>Sirloin steak served with crunchy bacon and rice</i> | |
| MEDALLON DE TERNERA EN FINAS HIERBAS Y FLAN DE ESPINACA | €33 | NIÑOS ENVUELTOS DON JUAN | €28 |
| Filetto di vitello alle erbe mediterranee con tortino di spinaci e fiori di zucchine in tempura | | Involtini di filetto di manzo avvolto in pancetta dolce, farciti con patata, salsiccia e provola serviti con cicoria saltata all'olio e peperoncino | |
| <i>Veal fillet with Mediterranean herbs with spinach pie and pumpkin flower tempura</i> | | <i>Beef fillet rolls wrapped in sweet bacon, stuffed with potatoes, sausage and provola served with chicory and chilli pepper</i> | |
| BIFE CON VERDURAS | €28 | POLLO DE CAMPO | €22 |
| Tagliata di manzo alle erbe fresche con verdure di stagione | | Galletto croccante alla griglia con crudite di verdure | |
| <i>Beef fillet with with fresh herbs and seasonal vegetables</i> | | <i>Boneless grilled chicken with vegetables</i> | |

ensaladas

(Insalate - Salads)

ENSALADA DE HINOJO Y NARANJA Insalata di finocchio con arancia, olive e foglie verdi <i>Orange salad, fennel and olives</i>	€9	ENSALADA DE OTOÑO Insalata di funghi misti con scaglie di grana <i>Mixed mushroom salad with grana cheese flakes</i>	€15
PATAGONIA Indivia, pera, crostini di formaggio di capra foglie verdi e pinoli <i>Endive, pear, goat cheese, green leaves and pine nuts</i>	€9	MIXTA Lattuga, pomodoro, carote, finocchio e sedano <i>Lattuce, tomato, fennel, carrots and celery</i>	€7
CARPACCIO DE ZAPALLITOS €10 Carpaccio di zucchine con menta grana, rucola e mandorle tostate <i>Zucchini carpaccio with mint, Grana cheese and toasted almonds</i>			

acompañamientos

(Contorni - Side Dishes)

FLOR DE CALABAZA FRITA Fiori di zucca in tempura serviti con maionese al wasabi <i>Pumpkin flowers in tempura served with wasabi mayonnaise</i>	€8	PAPAS FRITAS Patate fritte <i>Fried potatoes</i>	€6
BERENJENA GRATINADA Gratin di melanzane con pomodoro e mozzarella <i>Aubergine gratin with tomato and mozzarella</i>	€8	PAPAS AL HORNO Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	€6
CROQUETAS LOLITA Crocchetta con morbido ripieno di patata nera <i>Soft croquette filled with black potato ham</i>	€8	PURÉ DE PAPAS Purè di patate <i>Mashed potatoes</i>	€6
		MIL HOJAS DE PAPAS Millefoglie di patate gratinate al formaggio <i>Millefoglie potato croquettes with cheese</i>	€7

PURE DE CALABAZA	€7	PAPAS A LA PARRILLA	€6
Purè di zucca al timo e scaglie di mandorle tostate		Patata alla griglia con salsa di formaggio/ burro e bacon	
<i>Mashed pumpkin with thyme and almonds toasted</i>		<i>Grilled potatoes with cheese sauce/ butter and bacon</i>	
VERDURAS DE ESTACIÓN	€8	CROQUETAS DE PAPA Y QUESO	€6
Verdure miste di stagione saltate in padella con erbe fresche		Crocchette di patate e formaggio	
<i>Sautéed seasonal vegetables</i>		<i>Fried potato croquettes with cheese</i>	
HONGOS DE ESTACIÓN	€12	AJI GRATINADO	€8
SALTEADOS		Friggitelli gratinati al pecorino	
Funghi di stagione saltati in padella		<i>Green peppers au gratin with pecorino</i>	
<i>Sautéed seasonal mushrooms</i>			
ARROZ DON JUAN	€7	GRAN PARRILLADA DE	€14
Riso Basmati saltato con spinaci, pancetta croccante e uova strapazzate		VEGETALES	
<i>Sautéed basmati white rice with spinach, crispy bacon and egg</i>		Patata americana, cipolla rossa, melanzane, pomodoro, funghi, mais, peperoni e zucchine	
		<i>American potato, red onion, aubergines, tomatoes, mushrooms, corn, peppers and courgettes</i>	
BATATAS DEL GAUCHO	€8		
Patate americane alla griglia			
<i>Grilled American potatoes</i>			

opciones vegetarianas

vegetarian options

VEGGIE	€25
Degustazione di empanadas di verdure, crema di zucca e verdure miste alla griglia	
<i>Savory pastry tasting of vegetables, pumpkin cream and mixed grilled vegetables</i>	

coperto/cover 4 euro