

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 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 QUESO Y TOMATE Panzerotto ripieno di formaggio, pomodoro e basilico <i>Savory pastry filled with cheese, tomato and basil</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 CORDERO PATAGONICO Panzerotto ripieno di agnello e spezie mediterranee <i>Savory pastry stuffed with lamb and Mediterranean spices</i>	€6	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 PICAÑA AHUMADA Panzerotto ripieno di picanha affumicata in legno di faggio <i>Savory pastry filled with smoked rump</i>	€7	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

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>	SOPA PATAGONIA €9 Vellutata di patate e finocchio profumata al bacon. <i>Potatoes and fennel cream soup flavored with bacon</i>
PAN DE CAMPO CON CERDO €12 Crostini con porchetta speziata calda e pomodorini <i>Toasted bread with spiced pork and tomatoes</i>	CROQUETAS LOLITA €9 Crocchetta con morbido ripieno di pata negra <i>Soft croquette filled with patanegra ham</i>
ÑOQUIS SALTA LA LINDA €12 Gnocchi di zucca con crema di parmigiano e salvia <i>Pumpkin gnocchi with parmesan cream and sage</i>	STEAK TARTARE €28 Classico steak tartare di filetto di manzo <i>Classic steak beef fillet tartare</i>
ALBONDIGAS DE LA ABUELA €10 Polpettine di arrosto argentino con salsa di fave fresche <i>Argentinian roast meatballs with fresh fava bean sauce</i>	JAMON PATA NEGRA A CUCHILLO €34 Pata Negra 100% Belota tagliato al coltello <i>Pata negra ham cut with knife 100 %</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>	MOLLEJAS DE TERNERA €16 Animelle alla griglia <i>Grilled sweetbreads</i>
PROVOLETA A LA PARRILLA €12 Provolone alla griglia con origano o pomodoro fresco <i>Grilled provolone with oregano or fresh tomatos</i>	CHORIZO Y SALCHICHA €14 Misto di salsicce argentine alla griglia <i>Grilled mix sausages</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) €29 Controfiletto di manzo <i>Sirloin Angus</i>	CHURRASCO DE LOMO (ca. 250 gr) €37 Filetto di manzo <i>Tenderloin Angus</i>
OJO DE BIFE (ca. 320 gr) €33 Entrecote <i>Rib eye steak</i>	PICAÑA (ca. 280 gr) €30 Taglio nobile di picanha <i>Angus beef rump steak</i>
VACIO (ca. 250 gr) €28 Sottopancia <i>Skirt steak Angus</i>	ENTRAÑA (ca. 250 gr) €43 Diaframma <i>American Angus thin skirt steak</i>
BIFE DE COSTILLA (ca. 500 gr) €48 Costata <i>Rib steak Black Angus</i>	T-BONE STEAK (ca. 500 gr) €48 Black Angus T-bone <i>Black Angus T-bone</i>
DEGUSTACION DON JUAN (ca. 300 gr) €38 Degustazione di filetto, picanha ed entrana <i>Tasting of 3 cuts: tenderloin, skirt steak, rumpsteak Angus</i>	ASADO DE TIRA (ca. 400 gr) €30 Costine di manzo <i>Ribs beef Black Angus</i>

TAGLI DA CONDIVIDERE / CUTS TO SHARE

ENTRAÑA PARA DOS per 2 (ca. 700 gr) €120 Diaframma con contorno a scelta <i>American Angus thin skirt steak with side dish of your choice</i>	LOMO ENTERO per 4 (ca. 1,2 kg) €160 Filetto con verdure grigliate e patate fritte <i>Tenderloin with grilled vegetables and fried potatoes</i>
TOMAHAWK per 2 (ca. 1 kg) €140 Tomahawk di Angus con verdure e patate alla griglia <i>Black Angus Tomahawk with grilled vegetables</i>	ASADO DOC per 2 (ca. 1 kg) €100 Costata con patate al forno <i>Club steak Black Angus and roasted potatoes</i>
PARRILLADA ARGENTINA per 2(ca.1 kg) €70 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>	COLITA DE CUADRIL per 3 / 4 (ca. 1kg) €90 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>
BABY BEEF per 2 (ca. 700 gr) €80 Entrecote con purè di patate <i>Rib steak Angus with mashed potatoes</i>	

platos completos

altre carni nobili con contorno

Other noble meats with side dish

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| ASADO MARADONA | €32 | MILANESA DE TERNERA | €30 |
| Costine di manzo cotte a bassa temperatura alla griglia, servite con fondo di brasato e purè di yuca | | Cotoletta di vitello argentino con french fries e insalata di pomodori | |
| <i>Beef ribs cooked at low temperature on grill, served with braised beef base and yuca puree</i> | | <i>Argentinian breaded beef served with french fries and tomato salad</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 | COSTILLA DE CERDO CON PAPAS RUSTICAS | €25 |
| Filetto di vitello alle erbe mediterranee con tortino di spinaci e fiori di zucchine in tempura | | Costine di maiale cotte a bassa temperatura con patate al forno | |
| <i>Veal fillet with mediterranean herbs and spinach pie and zucchini flower tempura</i> | | <i>Pork ribs cooked at low temperature with baked potatoes</i> | |
| CORDERO PATAGONICO | €32 | LOMO DEL CHEF | €36 |
| Costine di agnello alla griglia con caponata di verdure e patate al forno | | Filetto di manzo con funghi di stagione, pure di patate e prosciutto crudo croccante | |
| <i>Grilled lamb ribs with vegetable caponata and baked potatoes</i> | | <i>Beef fillet with seasonal mushrooms, mashed potatoes and crunchy raw</i> | |
| POLLO DE CAMPO | €22 | | |
| Galletto croccante alla griglia con caponata di verdure | | | |
| <i>Boneless grilled chicken with vegetable caponata</i> | | | |

ensaladas

(Insalate - Salads)

ENSALADA DE HINOJO Y NARANJA

Insalata di finocchio con arancia, olive e foglie verdi

Orange salad, fennel and olives

€10

ENSALADA RECOLETA

Carciofi grigliati, rucola, mandorle con salsa criolla

Grilled artichokes, rocket, almonds with criolla sauce

€10

PATAGONIA

Indivia, pera, crostini di formaggio di capra foglie verdi e pinoli

Endive, pear, goat cheese, green leaves and pine nuts

€10

ARME SU ENSALADA

CREA LA TUA INSALATA SCEGLIENDO QUESTI INGREDIENTI:

lattuga, pomodoro, misto verde, carote, sedano, finocchio, cipolla, rucola, grana, mais, palmito, peperoni

CREATE YOUR OWN SALAD BY CHOOSING THESE INGREDIENTS:

lettuce, tomato, mixed greens, carrots, celery, fennel, onion, rocket, grana, corn, palmito, peppers.

€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

MIL HOJAS DE PAPAS

Millefoglie di patate gratinate al formaggio

Millefoglie potato croquettes with cheese

€7

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

PURE DE CALABAZA €8
Purè di zucca aromatizzato al timo
Pumpkin mashed flavored with thyme

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

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

ALCAUCILES GRATINADOS €9
Carciofi con broccoli gratinati,
crema di patate e mandorle.
*Artichokes with gratin broccoli, potato cream
and almonds*

**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 spianch,
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 mayonnaished 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, UOVA, ARACHIDI o derivati.

Please be advised to report 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, 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

