

TIRAMISÚ

RESTAURANT

Benvenuti a TIRAMISÚ! "Cocina Casera de Autor"

Este Menú incorpora propuestas buscando coincidir con su Buen Gusto. Nuestra Premisa: la calidad de la Materia Prima y la Elaboración Artesanal. Nuestra Cocina no es una "concesión", sino un grupo de amantes del Buen Sabor. Buon Appetito y Gracias por sus sugerencias!

antipasti

Rabas crocantes

fritura de calamares con alioli

Bruschettas

crema de ricota y cebollita caramelizada y tomate fresco y albahaca + rúcula, jamón crudo y parmesano, sobre pan de campo

Provoleta intervenida

con tomate concassé y rúcula

gran fritto misto di pesce

*fritura de mar: gambas, calamares, mejillones, pescado blanco, cornalitos y papas fritas...
podes compartir*

insalate

Siciliana alla "Salvatore Giuliano"

hojas de rúcula, champignones, olivas negras, tomate, gambas al ajillo y parmesano

"Insalata della Nonna"

trozos de pollo grillado y panceta, sobre colchón de lechuga, con aderezo caesar y escamas de parmesano

Wok de Solomillo de cerdo y Vegetales

Salteado de arroz, solomillo de cerdo y vegetales, mascabo y salsa de soja

Tortilla de papas

bien babé o sequita...con chorizo colorado, Obvio!

riso + polenta +

Risotto con I gamberi

risotto al parmesano con camarones y langostinos

Risotto funghi "TIRAMISÚ"

risotto con hongos del bosque y champignones

Polenta con polpettini alla Monica Bellucci

polenta con variedad de quesos, albondiguillas de carne bovina y porcina y salsa de tomate

Doble BBQ Tiramisú-Burguesa

doble hamburguesa con queso cheddar, cebollita caramelizada, lechuga, huevo frito y panceta con papas cuña

carne + pesca

Lomo ai Funghi di Cariló

lomo con salsa de hongos del bosque y puré rústico

Milanesa GOURMET!

super milanesa de ternera napolitana con dos huevos frito, panceta...sale con Spaghetti al pomodoro!

Pechuga "Coca Sarli"

pechuga de pollo al limón con ensalada de vegetales asados, hojas verdes y aderezo

Matambrito "Tiramisú"

matambrito de cerdo con cebollita de verdeo, hinojos asado y puré rústico

Valor del cubierto \$ 1.100- Mayores de 10 años – Tarjetas de crédito/débito compras mayores a \$ 2.000-

NO SE ACEPTAN DOLARES



la pasta

pastas frescas de nuestra pequeña fábrica

Agnolotti Mediterráneos

*pasta casera rellena de berenjena y mozzarella,
con crema, tomatitos secos y albahaca*

Raviolini Piemontesi "alla Libera"

*raviolitos, rellenos de carne de lomo con tomate
fresco y albahaca*

Gnocchi + piú – "Delizia"

*ñoquis de papa rellenos con mozzarella y cebollita
caramelizada, con salsa tres quesos*

Spaghetti con gamberi alla Raffaella C.

spaghetti con gambas y un pícaro sabor al ajillo

Penne Rigate ai Funghi

*pasta corta con salsa de tomate, tomate fresco,
albahaca y hongos secos*

Ravioli con la Zucca

*pasta casera rellena con pura pulpa de calabaza y
manteca roja*

Manicotti di Ricotta e Spinaci

*rolls de pasta casera rellenos de ricota y espinaca
gratinados*

Ñoquis della Nonna con Pollito a la Cazadora

*ñoquis de papa caseros con cuarto de pollo a la
cazadora*

dolci

Fatti in casa *con amore*

"El Postre de la Casa": Tiramisú de Tiramisú!

Ciocolato Supremo

*mousse de chocolate negro sobre mousse de
chocolate cocida*

Flan Caserísimo

con crema y dulce de leche

Cheesecake con Frutos Rojos

La Ambición del Tiramisú

*Tiramisú de Tiramisú con Crema americana especial +
Crema batida y Tía María Crema*

Americana del Bosque

helado de crema americana con frutos del bosque



LEY 14349 "el consumo excesivo de sal
es perjudicial para la salud"

**25 años con Sabor
& Identidad Cariló!**

-Las guarniciones o acompañamientos de los platos NO se modifican, por favor NO comprometa al personal-

