

PASTAS FRESCAS Y PLATOS PREPARADOS PARA LLEVAR

29

ANIVERSARIO



L'Arte di Mangiare Bene!



PASTAS CRUDAS

RAVIOLIS

(Caja de 48 unidades)

De Carne Pasta artesanal rellena con carne y toques de aliños / Homemade pasta stuffed with beef and spices. **\$ 5.000**

Ricotta Nuez Pasta artesanal rellena con ricotta y nueces molidas / Homemade pasta stuffed with ricotta and ground nuts. **\$ 5.000**

Ricotta y Jamón Pasta artesanal rellena con ricotta y trozos de jamón / Homemade pasta stuffed with ricotta and ham. **\$ 5.000**

Verdura Pollo Pasta artesanal rellena con espinaca y pollo desmenuzado / Homemade pasta stuffed with spinach and round chicken. **\$ 5.000**

Ricotta Pasta artesanal rellena con ricotta / Homemade pasta stuffed with ricotta. **\$ 5.000**

ARTESANALES

Panzotti (Caja 12 unidades) Fina masa artesanal con relleno a elección de champiñon, espinaca o zapallo / Dough with a choice of mushroom, spinach or squash. **\$ 7.000**

Agnolotti (Caja 10 unidades) Fina masa artesanal con relleno a elección de Camarón, Cordero, Salmón ahumado o Queso Roquefort / Fine artisan dough with a choice of Shrimp, Lamb, Smoked Salmon or Roquefort.. **\$ 7.000**

Sorrentinos (Caja 10 unidades) Fina masa artesanal con relleno de ricotta, mozzarella y jamón / Handmade pasta filled of ricotta, mozzarella and ham. **\$ 7.000**

POR KILO

Fettuccine, vermicelli o Pappardelle al Huevo (Rinde 6 a 7 porciones) Masa artesanal de fabricación propia en base a harina y huevo. Pasta larga, delgada o ancha / Homemade dough based on flour and egg. **1 Kg \$ 10.000 1/2 Kg \$ 5.000**

Gnocchi Casero de Ricotta (Rinde 4 porciones. Se debe pedir un día antes) Masa artesanal de fabricación propia de ricotta y cibulette / Homemade dough based on ricotta and cibulette. **\$ 16.000 \$ 8.000**

Gnocchi Casero de Papa (Rinde 4 porciones) Masa artesanal de fabricación propia en base a harina, huevo y puré de papas / Homemade dough based on flour and mashed potatoes. **\$ 10.000 \$ 5.000**

Gnocchi Casero de Papa (Rinde 4 porciones) Masa artesanal de fabricación propia en base a harina, huevo y puré de papas / Homemade dough based on flour and mashed potatoes. **\$ 10.000 \$ 5.000**

Fettuccini di Spinaci Masa artesanal de fabricación propia en base a harina, huevo y espinaca / Homemade dough based on flour, egg and spinach. **\$ 11.000 \$ 5.500**

Fettuccini Nero di Sepia Masa artesanal de fabricación propia en base a harina, huevo y tinta de calamar / Homemade dough based on flour, egg and squid ink. **\$ 12.000 \$ 6.000**



SALSAS

SALSAS PARA LLEVAR

	1/4 Lt	1/2 Lt	1 Lt
Bolognesa Tomate y carne / Tomatoes and mince. \$ 4.500 \$ 7.500 \$ 14.500			
Pomodoro Tomates italianos / Reduced tomatoes. \$ 4.500 \$ 7.500 \$ 14.500			
Blanca Harina, mantequilla y leche / Flour, butter and milk. \$ 4.500 \$ 7.500 \$ 14.500			
Alfredo Salsa blanca, crema y jamón dorado en mantequilla / Flour, butter, milk and fried ham. \$ 4.500 \$ 7.500 \$ 14.500			
Rosa Salsa blanca y pomodoro / Salsa blanca and pomodoro. \$ 4.500 \$ 7.500 \$ 14.500			
Provenzal Mantequilla, aceite de oliva, perejil y ajo / Butter, olive oil, garlic and parsley. \$ 6.000 \$ 11.800 \$ 23.000			
Queso Parmesano	50 grs	100 grs	200 grs
	\$ 1.500	\$ 3.000	\$ 6.000



OTROS PLATOS

Pasticcini di la Casa Rollos de pasta rellenos con carne, verdura, pollo, ricotta y nueces cocinada al horno / Pasta rolls filled with meat, vegetables, chicken, ricotta and nuts cooked in the oven. **\$ 8.500**

Antipasto Da Noi (Solo a pedidos un día antes) Verduras mixtas salteadas en aceite de oliva, jamón, bocconcini de mozzarella, aceitunas y finas rodajas de pecetto / Mixed vegetables sauteed in olive oil, ham, bocconcini mozzarella, olives and thin beef slices. **\$ 7.000**

Pecetto ala Bolognesa Rodajas de pollo ganso con salsa bolognesa / Beef slices with bolognese sauce. **\$ 7.500**



POLLO RELLENO DA NOI

Rinde 10 porciones

Pollo Deshuesado Entero Relleno (Solo a pedidos 48 hrs antes) Rinde 8 a 10 porciones Mozzarella, jamón y pimienta morrón o mozzarella, jamón y champiñones grillados al horno con verduras, incluye la fuente de greda de regalo. **\$ 45.000**



COLACIONES

(Solo días hábiles)

De Lunes a Viernes disfruta de nuestras colaciones. **\$ 3.600**
Consulta por nuestro plato del día.



POSTRES

Budín Da Noi Manjar y caramelo / Milk caramel and candy. **\$ 3.750**

Tiramisú Da Noi Queso crema, oporto, licor de café, galletas y chocolate / Cream cheese, oporto liqueur, coffee liqueur and chocolate cookies. **\$ 3.750**

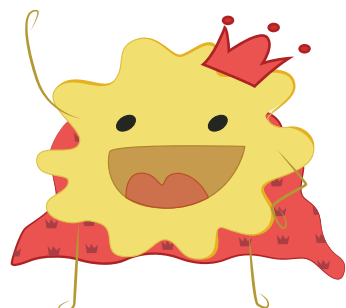
Panacotta Suave flan en base a crema de leche y salsa de arándanos reducida al merlot / Based on soft custard cream and cranberry sauce reduced into merlot wine. **\$ 3.750**

Pie de Limón Base de masa dulce con una capa intermedia de crema de limón recubierto con merengue natural. **\$ 3.750**

Pie de Limón Entero **\$ 24.000**

Todos los 29

¡Día del gnocchi!
Todos los gnocchis con
20% de descuento



PLATOS COCINADOS

Todos los platos de pasta incluyen queso **parmesano, crema** y una **salsa a elección**: bolognesa, pomodoro, provenzal, rossa, blanca, alfredo, aceite de oliva, mantequilla o crema. **Otras salsas especiales se cobran por separado.** / All the pasta dishes include parmesan cheese, cream and a choice of one the following sauces: bolognese, pomodoro, provenzal, rossa, white, alfredo, olive oil, butter or cream. Other sauces are charged separately.



LASAGNA

- Da Noi** Finas láminas de masa de harina y huevo en capas con Carne, verdura, pollo, jamón y mozzarella / Thin slices of homemade dough layered with mince, spinach, chicken, ham and mozzarella. **\$ 6.500**
- Tradicional** Finas láminas de masa de harina y huevo en capas con Carne, jamón y mozzarella / Thin slices of homemade dough layered with mince, ham and mozzarella. **\$ 6.500**
- Verdura con Pollo** Finas láminas de masa de harina y huevo en capas con verdura, pollo y mozzarella / Thin slices of homemade dough layered with spinach, chicken and mozzarella. **\$ 6.500**
- Vegetariana** Finas láminas de masa de harina y huevo rellena de acelgas, espinacas y mozzarella / Thin slices of homemade dough layered with spinach, chard and mozzarella. **\$ 6.500**
- Lasagna de Zapallo** Finas láminas de harina y huevo, queso mozzarella, rellena de zapallo asado, salsa blanca, ricotta y cebollín / Thin slices of homemade dough layered with mozzarella, pumpkin, white sauce, chives and ricotta. **\$ 6.500**



CANELONES

(3 Unidades)

- Da Noi** Fina masa de harina y huevo en forma de cilindro, relleno de ricotta, nueces y jamón / Handmade dough in a cylinder shape, filled with ricotta, walnuts and ham. **\$ 6.500**
- Verdura con Pollo** Fina masa de harina y huevo en forma de cilindro, relleno con acelga, espinaca y pollo desmenuzado / Handmade dough in a cylinder shape, stuffed with spinach and ground chicken. **\$ 6.500**
- Carne** Fina masa de harina y huevo en forma de cilindro, relleno de pasta de carne / Handmade dough in a cylinder shape, stuffed with mince. **\$ 6.500**
- Mixtos** Un canelloni de carne, uno de verdura con pollo y uno Da Noi / A sort of the three previous canellonis. **\$ 6.500**
- Ricotta Nuez** Fina masa de harina y huevo en forma de cilindro, relleno de ricotta y nueces / Handmade dough in a cylinder shape, filled with ricotta and walnuts. **\$ 6.500**
- Jaiba** Fina masa de harina y huevo en forma de cilindro, relleno de ricotta y jaiba / Handmade dough in a cylinder shape, filled with ricotta and crab. **\$ 8.000**



RAVIOLIS

(48 Unidades)

- De Carne** Pasta artesanal rellena con carne y toques de aliños / Homemade pasta stuffed with beef and spices. **\$ 6.000**
- Ricotta Nuez** Pasta artesanal rellena con ricotta y nueces molidas / Homemade pasta stuffed with ricotta and ground nuts. **\$ 6.000**
- Ricotta y Jamón** Pasta artesanal rellena con ricotta y trozos de jamón / Homemade pasta stuffed with ricotta and ham. **\$ 6.000**
- Verdura Pollo** Pasta artesanal rellena con espinaca y pollo desmenuzado / Homemade pasta stuffed with spinach and round chicken. **\$ 6.000**
- Ricotta** Pasta artesanal rellena con ricotta / Homemade pasta stuffed with ricotta. **\$ 6.000**



GNOCCHIS

(300 grs. aprox. por porción)

- Gnocchi Casero de Ricotta** Masa artesanal de fabricación propia de ricotta y cibulette / Homemade dough based on ricotta and cibulette. **\$ 8.000**
- Gnocchi Casero de Papa** Masa artesanal de fabricación propia en base a harina, huevo y puré de papas / Homemade dough based on flour and mashed potatoes. **\$ 5.500**



ESPECIALES DE LA CASA

- Panzotti Danoi (12 unidades)** Fina masa de tinta de calamar rellena de carne de jaiba y ricotta / Handmade pasta of squid ink filled with crabmeat and ricotta. **\$ 8.000**
- Agnolotti Imperial (10 unidades)** Relleno a base de queso roquefort, ricotta y whisky / Handmade pasta filled with roquefort cheese, ricotta and whisky. **\$ 8.000**
- Agnolotti de Camarón (10 unidades)** Relleno de camarón y mozzarella / Handmade pasta filled shrimps and mozzarella cheese. **\$ 8.000**
- Sorrentinos (10 unidades)** Fina masa rellena con ricotta, mozzarella y jamón / Handmade pasta filled ricotta and mozzarella cheese and ham. **\$ 8.000**
- Panzotti de Champiñón (12 unidades)** Fina masa artesanal rellena con ricotta, mozzarella y champiñones frescos / Handmade pasta filled of ricotta, mozzarella cheese and fresh mushrooms. **\$ 8.000**
- Panzotti de Espinaca (12 unidades)** Fina masa artesanal rellena de espinaca y ricotta / Handmade pasta filled of spinach and ricotta. **\$ 8.000**
- Panzotti de Zapallo (12 unidades)** Fina masa artesanal rellena de zapallo asado, salsa blanca, mozzarella, ricotta y cebollín / Handmade pasta filled of pumpkin and mozzarella. **\$ 8.000**
- Agnolotti de Cordero (10 unidades)** Relleno a base de cordero, salsa blanca y mozzarella / Stuffed with lamb, white sauce and mozzarella. **\$ 8.000**
- Agnolotti de salmón (10 unidades)** Relleno a base de salmón ahumado, ricotta y mozzarella. / Stuffed with smoked salmon, ricotta and mozzarella. **\$ 8.000**



FETUCCINI

(150 grs. aprox. por porción)

- Fettuccini, Vermicelli o pappardelle al Huevo** Masa artesanal de fabricación propia en base a harina y huevo. Pasta larga, delgada o ancha / Homemade dough based on flour and egg. **\$ 5.500**
- Fettuccini di Spinaci** Masa artesanal de fabricación propia en base a harina, huevo y espinaca / Homemade dough based on flour, egg and spinach. **\$ 5.500**
- Fettuccini Nero di Sepia** Masa artesanal de fabricación propia en base a harina, huevo y tinta de calamar / Homemade dough based on flour, egg and squid ink. **\$ 6.000**

SALSAS ESPECIALES

(Porciones para platos preparados)

- Camarones** Camarones salteados con crema y salsa blanca / Sauteed shrimp, cream and white sauce **\$ 4.500**
- Da Noi** Champiñones, nueces, jamón, crema y salsa blanca / Mushrooms, nuts, ham, cream and white sauce **\$ 3.000**
- Cuatro Quesos** Cuatro variedades de quesos de la casa / Four cheese variety of our special selection **\$ 3.000**
- Funghi** Champiñones salteados con crema y salsa blanca / Sauteed mushrooms with cream and white sauce **\$ 3.000**
- Putanesca** Tomatoes, anchoas, alcaparras, aceitunas, ajo y perejil / Tomatoes, anchovies, capers, olives, garlic and parsley **\$ 3.000**
- Nogada** Queso crema, nueces y crema / Cream cheese, walnuts and cream **\$ 3.000**
- Pesto** Aceite de oliva, albahaca, ajo y nueces / Olive oil, garlic, nuts and basil **\$ 3.000**
- Giovanni** Bolognesa, alfredo y un toque de Provenzal / Bolognese, alfredo and a touch of Provenzal sauce. **\$ 3.000**