

ENTRADAS

ANTIPASTI

Tortelli in brodo
pasta fresca rellena de verduras y carne, servida en caldo potente

Fresh pasta filled with vegetables and meat, served in a rich broth

\$ 18.000

Berenjena parmigiana
clásicas, con muzzarella fundente, pomodoro, parmesano y albahaca

Eggplant parmesan with melted mozzarella, tomato sauce, parmesan, and basil

\$ 19.000

Tortino de hongos
de masa crocante con relleno de hongos y hierbas

Crispy crust filled with mushrooms and herbs.

\$ 22.000

Ensalada caesar con pollo
salsa caesar, lechugas orgánicas, parmesano, guanciale crocante, pangrattato y pollo de campo

Caesar salad, organic lettuces, parmesan crispy guanciale, pangrattato and chicken.

\$ 21.000

Prosciutto y zucchini trifolati
jamón italiano cortado fino, zuchinis salteados con hierbas

Thinly sliced Italian ham with zucchini sautéed in herbs.

\$ 24.000

Burratina, scarpaccia de papas y puerros
cremosa servida con galleta de papas crocante y puerros con almendras

Creamy burrata served with crispy potato tart and leeks with almonds.

\$ 28.800

SANDWICHES Y APERITIVOS

Olivas marinadas **\$ 10.000**
con hierbas y cítricos
Marinated olives with herbs and citrus

Selección de salumis **\$ 18.000**
Embutidos o curados acompañados de pan tostado
Selection of Salumi served with toasted bread

Selección de quesos **\$ 22.000**
De todos pequeños servidos con dulce y frutos secos
Cheese Selection from small dairies, served with sweet preserves and dried fruits. with jam and nuts

Hamburguesa Aldo's **\$ 27.500**
con caciocavallo panceta y tomate
Aldo's Burger with caciocavallo cheese, bacon, and tomato

MENÚ NIÑOS

KIDS MENU

Pasta con salsa rosa o milanesa con puré o papas fritas, helado, agua o gaseosa

Pasta with pink tomato sauce or milanesa with mashed potatoes or french fries + ice cream + water or soda

\$ 32.000

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Pollo campero horneado fuerte **\$ 32.000**
servido con calabazas asadas, hierbas y nuez moscada

Free-Range Chicken with roasted squash, herbs, and nutmeg

Pollo milanese **\$ 34.000**

de campo, bien crocante, con papas fritas o puré

Free-Range chicken, very crispy, with french fries or mashed potatoes

Trucha grigliata **\$ 43.000**

con espinacas, papas al limón y aceite de oliva

Grilled Trout with spinach, lemon potatoes, and olive oil

Ojo de bife alla piastra **\$ 49.000**

con polen, romero y brócolis gratinados

Rib eye with pollen, rosemary, and gratinéed broccoli

PASTAS

Spaghetti alla chitarra pomodoro y straciatella
cuerdas de guitarra con salsa de tomates, albahaca y straciatella

Guitar-cut pasta with tomato sauce, basil, and straciatella cheese

\$ 27.000

Malfatti de espinacas y ricota
con manteca de azafrán y queso duro

Spinach and Ricotta Malfatti with saffron butter and aged cheese.

\$ 26.000

Agnolotti de calabazas asadas y amarettis
manteca tostada y avellanas

Roasted Pumpkin and Amaretti Agnolotti with browned butter and hazelnuts.

\$ 23.000

Cappellacci de formaggio
con panna al limón, pistachos y menta

Cheese-filled pasta with lemon cream, pistachios, and mint.

\$ 25.000

Lasaña bolognese
de tradición italiana con bechamel y hongos

Traditional Italian lasagna with béchamel and mushrooms.

\$ 28.000

Pappardelle con coniglio
pasta ancha cortada a cuchillo con conejo guisado

Wide hand-cut pasta with braised rabbit.

\$ 28.000

Risotto con langostinos y tomates
de langostinos fueguinos con tomates secos y asados

Shrimps Risotto with roasted and dried tomatoes.

\$ 34.000

* * * PEDI TU EVENTO EN ALDO'S * * *

CONSULTÁ POR TU EVENTO PRIVADO,
MENÚS EXCLUSIVOS Y WINE TASTINGS

Reserva previa con 48hs / Prior booking is required- 48 hrs in advance.

eventos@aldosvinoteca.com @11-3755-6536



POSTRES

DESSERTS

⊗ Panna cotta de leche entera, crema y vainilla en vaina con coulis de frutos rojos Panna cotta made with whole milk, cream, and vanilla bean, served with red berry coulis	\$ 11.000
Baba al rum diplomata, pistachos y salsa de chocolate Rum Baba With diplomat cream, pistachios, and chocolate sauce	\$ 11.000
Tiramisú al uso nuestro mezcla de mascarpone y queso crema biodinámico, café bien fuerte, chocolate, vainillas y cacao amargo Tiramisú mix of Mascarpone and biodynamic cream cheese, strong coffee, chocolate, ladyfingers, and bitter cocoa	\$ 14.000
⊗ Flan de dulce de leche de huevos organicos y dulce de leche, servido con crema Dulce de leche flan made with organic eggs and served with cream	\$ 11.000
⊗ Mousse de chocolate cremosa de chocolate bien amargo con pralín salado y curd de cítricos Rich dark chocolate mousse with salted praline and citrus curd	\$ 14.000

WHISKIES

SINGLE MALT

GLENLIVET 18 AÑOS	\$ 61.000
AUCHENTOSHAN	\$ 42.000
ARDBENG 10 AÑOS	\$ 39.500
GLENLIVET 15 AÑOS	\$ 35.000
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN	\$ 34.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$ 32.000

BLENDED SCOTCH

CHIVAS 18 AÑOS	\$ 43.000
DEWAR'S 12 AÑOS	\$ 30.000
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	\$ 29.000
CHIVAS MIZUNARA	\$ 28.000
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$ 19.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 15.000
CHIVAS 12 AÑOS	\$ 17.000
JOHNNIE WLAKER RED LABEL	\$ 17.000
FAMOUS GROUSE	\$ 11.000

BOURBON & TENNESSEE

JACK DANIEL'S	\$ 17.000
JIM BEAM WHITE	\$ 14.000

DESTILADOS

JAMESON BLACK BARREL	\$ 18.000
TULLAMORE DEW	\$ 15.000
JAMESON	\$ 12.000

COCKTAILS

AREVALO SPRITZ

Ramazzotti, Alfonsina Tropicale, espumante, soda, pepino
\$ 13.000

PALERMITANO

Fernet Buhero, Alfonsina florare, cordial de lima, soda
\$ 11.000

TANO NEGRONI

Heráclito London Dry, Bitter Lunfa, Alfonsina Speziato
\$ 11.000

LUNFARDO JULEP

Cynar, Alfonsina Tropicale, cordial de lima, jugo de pomelo, menta
\$ 13.000

AGATA N°3

Heraclito London Dry, Ramazzotti, syrup simple, jugo de pomelo
\$ 11.000

TINTILLO DE VERANO

Vodka, syrup de vino tinto, jugo de lima, soda
\$ 11.000

SIN ALCOHOL
ALCOHOL FREE

SODA DE POMELO

Cordial de pomelo, jugo de limón, soda
\$ 7.000

SODA DE LIMA Y JENGIBRE

Cordial de lima, syrup de jengibre, soda
\$ 7.000

CAFÉ Y TÉ

BEVERAGES ALCOHOL FREE

Café / Té Coffee / Tea	\$ 4.500
Servicio de Agua AQA con o sin gas / por persona Water & sparkling water	\$ 4.000
Gaseosas Soft Drinks	\$ 4.500

CERVEZAS

BEER

Heineken porron 330 cc	\$7.500
Imperial Cream Stout lata 473 cc	\$ 7.500



¿YA SOS SOCIO DE
ALDO'S CLUB?

SUSCRIBITE Y OBTENÉ MÚLTIPLES BENEFICIOS



Cubierto:
\$4000

INCLUYE: PANES CASEROS, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN EL MISTOL.