

BAR E BEVANDE

Acqua minerale 50 cl. € 2,00 100 cl. € 3,00	
Fanta, Coca Cola 33 cl.	€ 3,00
Birra 0,30 lt. € 4,00, 0,50 lt. € 6,00	
Vino al calice (Bianco, Rosso e Rosato)	€ 4,00
Vino in caraffa 0,5 lt. € 8,00 1 lt. € 15,00	
Caffè	€ 2,00
Amari e distillati	€ 4,00

MENU A PREZZO FISSO

Menú pequeño	€ 15,00
Hamburger o pollo o milanese con papas fritas.	
Menu perfecto	€ 29,00
Aperitivo, carne a la parilla con salsa e contorno.	
Menú degustación	€ 39,00
Entrante, carne a piedra, salsa e contorno (Prezzo a persona, min. x 2 pers.).	
Parillada argentina	€ 35,00
Grigliata mista <i>all you can eat</i> con contorno a scelta (Prezzo a persona, min. x 2 pers., disponibile solamente il lunedì).	

Coperto incluso. Solo con la nostra Card.
Non cumulabile a altri sconti o promozioni.

Iscriviti alla *Del Vasto Card*

20% di sconto su tutti i piatti del menu
e accesso alle offerte esclusive riservate

[www. www.tabernabergoglio.it/del-vasto-card](http://www.tabernabergoglio.it/del-vasto-card)



Carica i punti con il tuo scontrino e vinci i fantastici
premi *del Vasto*

Regolamento sul sito www.delvasto.it

È gratis!

Brace accesa dalle ore 19.00

Cuociamo le nostre carni in una speciale fornace alimentata a carbone di quercia. La domenica (esclusi luglio e agosto) la brace è accesa invece per il pranzo.

Cucina piemontese d'Argentina

Proponiamo la cucina tradizionale argentina, con particolare attenzione ai piatti portati dagli immigranti italiani all'inizio del '900, rivisitati con materie prime e sensibilità del "Nuovo mondo".

Carni argentine certificate

Sulla nostra griglia cuociamo solo carne di manzo argentino, selezionata con cura e proveniente da allevamenti grass fed, per unire sapore e sostenibilità ambientale.



Pane^(1,8) e coperto € 2,00

Prodotti surgelati: I prodotti contrassegnati da * sono surgelati all'origine.

Presenza di allergeni: I nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni: 1. Glutine; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Latte e derivati; 6. Frutta a guscio; 7. Sedano e derivati; 8. Semi di sesamo e derivati; 9. Molluschi e derivati; 10. Solfiti; 11. Arachidi e derivati; 12. Soia e derivati; 13. Senape e derivati; 14. Lupino e derivati. Gli ingredienti con allergeni sono contrassegnati dal numero corrispondente.

APERITIVOS

€ 7,50

Empanada de carne

Pasta fritta⁽¹⁾ ripiena di carne tagliata al coltello, cipolla, peperone e olive verdi.

Provoleta

Provola⁽⁵⁾ grigliata fino a ottenere una crosta dorata e croccante, condita con origano e olio d'oliva, da gustare calda e filante.

ENTRANTES

€ 12,50

Tartar clàssico

Carne di manzo fresca battuta in punta di coltello, condita con senape⁽¹³⁾, tuorlo d'uovo⁽³⁾, cipolla, capperi, prezzemolo.

Carpaccio con mayonesa de avellanas

Fettine sottilissime di manzo crudo, condite con maionese di nocciola⁽⁶⁾, scaglie di parmigiano⁽⁵⁾ e rucola.

Vitel tonnè

Fette sottili di vitello lessato, servite fredde con una salsa cremosa a base di tonno⁽⁴⁾, maionese⁽³⁾, capperi e acciughe.

Matrimonio Chorizo y Morcilla

Salsiccia di carne di maiale e di fegato da gustare insieme per un abbinamento perfetto!

SOPAS

€ 15,00

Guiso de mondongo

Zuppa sostanziosa a base di trippa di manzo, ceci, cipolle, carote, pomodori e patate, tipico della tradizione.

Sopa Crema

Vellutata di verdure di stagione secondo disponibilità.

RES

€ 20,00

Entraña (250 gr.)

Parte inferiore del diaframma di manzo, tenero e saporito.

Bife de chorizo (280 gr.)

Succulento controfiletto di manzo cotto alla griglia.

Ojo de bife (250 gr.)

Parte centrale del costato, caratterizzata da una marezzatura perfetta che rende la carne particolarmente saporita e tenera.

Asado de tira (280 gr.)

Costine di manzo cotte lentamente sulla brace, con la caratteristica crosta croccante e caramellata.

Cordero (280 gr.)

Costine e lombatine di agnello cotte alla griglia.

CARNES A LA PIEDRA

€ 30,00

Parilla mixta (500 gr.)

Grigliata mista con reale di manzo, rustichelle di pollo, coppa di maiale, salsicce e agnello (prezzo a persona, min. per 2 per.).

Bife con lomo (500 gr.)

Lombata di manzo con osso (prezzo a persona, min. per 2 per.).

Tomahawk (500 gr.)

Costata di manzo con osso (prezzo a persona, min. per 2 per.).

CARNES A LA PARILLA

€ 12,50

Hamburguesa de res (180 gr.)

Hamburger di carne di manzo cotto sulla griglia e servita in un morbido panino⁽¹⁾ con lattuga, pomodoro e salse.

Muslo deshuesado (250 gr.)

Sovracosce di pollo marinate con olio d'oliva, limone, aglio, sale, pepe e erbe aromatiche cotte sulla brace.

Bondiola de cerdo (250 gr.)

Capocollo di maiale cotto alla griglia con spezie e aromi.

SALSAS

€ 2,50

Chimichurri

Salsa tradizionale essenziale a base di prezzemolo fresco, aglio, aceto, olio d'oliva, origano, paprika e sale.

Criolla

Salsa fresca e acidula, preparata con cipolla, peperoni, pomodori, aceto, olio d'oliva.

Baño verde

Salsa fresca e aromaticamente pungente, preparata con prezzemolo, aglio, capperi⁽⁷⁾, acciughe⁽⁴⁾, aceto, olio d'oliva.

Provenzal

Salsa preparata con aglio tritato, prezzemolo fresco, olio d'oliva e limone, ideale per carne e verdure alla griglia.

Puro de manzana

Crema di mele cotte con un po' di zucchero e un pizzico di cannella ideale con la carne di maiale.

Rubra

Salsa di pomodoro arricchita con cipolla, peperoni e spezie, dal rosso intenso, ideale con il pollo.

GUARNICIONES

€ 5,00

Ensalada mixta

Insalata tipo iceberg, pomodori, carote, cetrioli e olive.

Verduras a la parrilla

Melanzane, zucchine, cipolle e peperoni grigliati su brace.

Papas fritas

Patate* fritte.

Patatas bravas

Patate* tagliate a tocchetti, imburrate e fritte.

Batatas fritas

Patate dolci* tagliate a fette e fritte fino ad assumere una consistenza croccante all'esterno e morbida all'interno.

POSTRES

€ 7,50

Mousse de dulce de leche

Preparata con dulce de leche (latte caramellato⁽⁵⁾), panna montata⁽⁵⁾ e frutta secca⁽⁶⁾.

Panna cotta de caramelo

Crema a base di panna⁽⁵⁾, zucchero e gelatina, cotta fino a diventare vellutata, arricchita con salsa al caramello

Tiramisù

Savoardi⁽¹⁾ imbevuti di caffè espresso con una crema di mascarpone⁽⁵⁾ e uova⁽³⁾ e una spolverata di cacao amaro.