



MENU

## MARZO / ABRILE 2022

PANE E  
BRUSCHETTE**BRUSCHETTE NAPOLETANE \$ 910**

Pan de masa madre con mozzarella fior di latte, tomate fresco, albahaca y Aevo Zuelo.

**BRUSCHETTE DI CETARA \$ 990**

2 tostadas de pan de masa madre con manteca y anchoas marplatenses.

**CROSTINI PRIMOSALE \$ 850**

Tostadas de pan multicereal, ricotta cremosa y miel especiada.

**AVOCADO ALLA MODA \$ 980**

Pan multicereal, palta fileteada. rúcula. Rabanitos. Cebolla morada, cherrys. AEVO

**FRISELLA PUGLIESE FAI DA TE \$ 999**

Pan seco de doble cocción de harina de centeno, remojado en acguasale, tomate fresco, pepino, rúcula, stracciatella, orégano, aevo.

**PANERA PARADISO \$ 350**  
**TARALLI E OLIVE \$ 550**

## I FRITTI

**ARANCINE DI RISO SICILIANE \$ 950**

Croquetas de arroz rellenas de ragú de carne, arvejas, mozzarella. Dip Arrabbiata.

**BUSSOLOTTO DI FUOCO \$ 1100**

Croquetas de arroz rellenas de ragú de carne, 'nduja, arvejas, mozzarella. Dip Arrabbiata.

**OLIVE ALLA ASCOLANA \$ 1100**

Aceitunas rellenas de carne de cerdo y ternera, apanadas y fritas.

**CROCCHÉ AL TARTUFO \$ 990**

Croquetas fritas de papa, parmesano, mozzarella y trufa negra.

**AGNOLOTTI FRITTI \$ 850**

Agnolotti del Plin fritos, acompañados con dip de salsa Arrabbiata.

## OPCIONES SIN TAGG

Si usted posee cualquier tipo de alergia y/o intolerancia por favor comuníquelo al staff antes de realizar su pedido.

Consulte las opciones disponibles.

O VISITA EL PRIMER RESTAURANTE  
ITALIANO DE SUDAMERICA  
100% LIBRE DE GLUTEN  
AREVALO 1538 CABA  
@CUCINAPARADISOSENZAGLUTINE

## ANTIPASTI FREDDI E CALDI

**Antipastone Giro d'Italia ( Para compartir )**

Peperonata Meridionale . Caponata Siciliana . Olivas marinadas con Naranja . Melanzane al torchio . Treccia di mozzarella . Taralli . Pan de masa madre . Prosciutto crudo tipo Parma . Salame . Bresaola . Parmesano.

\$ 4200

**Antipasto Milano** Queso crottin . Morbier . Sbrinz . Brie . Damascos secos . Pistachos . Almendras . Crackers . Miel especiada . Fruta de invierno.

\$ 2900

**Antipasto Pugliese** Stracciatella . Jamón crudo . aceitunas marinadas . Tarallini . Mini Salamini . focaccia Barese . Scamorza . tomates secos marinados.

\$ 3150

**Antipasto del Terrone** 1/2 Burrata . Caponata Siciliana Bondiola premium feteada.

\$ 2200

**Parmigiana di melanzane** las berenjenas están apanadas con harina de arroz y fritas. Mozzarella fior di latte, parmigiano, pomodoro, albahaca y al horno.

\$ 1650

**Burrata al aroma di tartufo** 1/2 Burrata, Endivias y hongos portobellos frescos en láminas y un suave aliño de trufas negras.

\$ 1650

**Porchetta senza pane** Un clásico del Lazio que lo servimos en finas láminas. Paneceta de cerdo arrollada horneada horas. Mix de especias secreto.

\$ 950

**Polipetti in umido** Pulpitos cocinados en su propia agua de mar. Servidos en su salsa con tostaditas.

\$ 1750

**Polpettine di carne** Albóndigas de 3 carnes cocidas en salsa pomodoro.

\$ 1400

**Polenta grigliata con funghi** Polenta grillada crocante con hongos a la chapa.

\$ 990

## INSALATE

**Insalata Cucina Paradiso** Zapallo cabutia grillado, brócoli, tomates cherry, palta, bocconcini de mozzarella, garbanzos, rúcula fresca, albahaca.

\$ 1450

**Insalata testa rossa** Remolacha, radicchio rosso, rabanitos, tomate, frutos rojos, endivia, crumble de Gorgonzola, almendras fileteadas, salsa de yogur de búfala.

\$ 1450

**Bowl tibio BB Village** Arroces, Bruselas grillados, huevo de 4 minutos, hongos salteados, pollo salteado al balsámico, pecans, semillas, polenta frita.

\$ 1590

## PANINI PARADISO

**Focaccia imbattibile** Focaccia Paradiso, mozzarella fior di latte, Prosciutto crudo tipo Parma, tomates secos marinados, rúcula fresca, AEVO

\$ 1450

**Focaccia Milanese** Focaccia Paradiso, milanese de ojo de bife, queso, tomate fresco en láminas y hojas verdes.

\$ 1690

**Panino Ortanova** Ciabatta artesanal de masa madre, zucchini y berenjenas grilladas, tomates secos, burrata

\$ 1200

**Cuzzutiello Napoletano** Pan filone, polpettine de carne al sugo de pomodoro, Parmesano y todo al graten.

\$ 1550

**Panino di porchetta** Ciabatta artesanal de masa madre, porchetta casera en fetas, hinojo, rabanitos, hojas verdes y balsanesa

\$ 1450

**Panino Mortal** Ciabatta artesanal de masa madre, mortadella con pistachos, Stracciatella, salsa verde secreta y pistachos molidos

\$ 1450

**CUCINA PARADISO DEVOTO**

Bahía Blanca 4073 . CABA

**CUCINA PARADISO CABALLITO**

Pedro Goyena 1054 . CABA

**CUCINA PARADISO BELGRANO**

Castañeda 1873 . CABA

**CUCINA PARADISO RECOLETA**

Pacheco de Melo 1865 . CABA

## VISITA NUESTRO MERCADO PARADISO EN EL MERCADO DE BELGRANO

Juramento 2501 LOc 28 y 29 . CABA

Valor del cubierto \$ 190  
WWW.CUCINAPARADISO.COM

# NOSTRI SPECIALI DELLA SETTIMANA

## LUNEDÌ

### MACCHERONI ALLA CHITARRA CACIO E PEPE \$ 2100

*De sémola de grano duro, con salsa emulsionada de Pecorino Romano DOP y Pimienta negra, Roma Pura.*

## MARTEDÌ

### GARGANELLI DI ROMAGNA \$ 1990

*Garganelli blancos y negros de masa al huevo elaborados a mano, con crema de limón y zucchini.*

## MERCOLEDÌ

### TORTELLINI EMILIANI IN BRODO \$ 2200

*Pasta rellena artesanal típica de Bologna rellena de Mortadella, carne de cerdo, Parmigiano, servida en brodo de gallina.*

## GIOVEDÌ

### TORTELLONI DEL LIDO \$ 2390

*Tortelloni de masa al nero di seppia, rellenos con pescado blanco, salmón y frutos de mar, con pomodorini al forno.*

## VENERDÌ

### FUSILLI DI SPILINGA \$ 2390

*Fusilli Calabrés artesanal risottato con 'nduja super picante Calabresa y langostinos.*

## SABATO

### BUSIATA CON POLPO \$ 2490

*Pasta artesanal de sémola de grano duro, pulpo, tomates cherry explotados, aceitunas y alcaparras.*

## DOMENICA

### OSSOBUOCO DI AGNELLO CON POLENTA BIANCA \$ 3200

*Garrón de cordero braseado servido con su jugo de cocción sobre polenta blanca cremosa y gremolata.*



# Primi e secondi piatti

*Les damos la bienvenida a CUCINA PARADISO,  
un pedacito de Italia en Buenos Aires.  
Den vuelta el menú y comiencen el viaje con  
nuestros antipastos y fritos típicos, para después  
continuar con los primi y secondi.  
Buon appetito a tutti !!!*

*Donato De Santis*

## 1<sup>MI</sup> PIATTI E PASTE

- Pasta maritata** Orecchiette y cavatelli artesanales juntos salteados con tomates, brocoli, peperoncino, pancetta y pecorino \$ 1800
- Agnolotti del plin** Pasta Piamontesa rellena de ossobuco de cordero braseado servida en su propio jugo de cocción. \$ 1950
- Mezzemaniche alla Norma** Rigatoni cortos frescos de sémola de grano duro. Tomate, berenjenas y ricotta salata. \$ 1750
- Ravioli Genovesi** Rellenos con carne de res, seso, mollejas, caracu, escarola, acelga. Tuco clásico con carne totalmente desmenuzada. \$ 1950
- Cappellacci di zucca alla mantovana** Pasta rellena con zapallo cabutia, parmesano y algo de amaretti, emulsión de manteca y salvia. \$ 1800
- Culingionis Sardi** Pasta repulgada, rellena con papa, cebolla suave, pecorino, provolone, azafrán y menta con salsa de tomate y pistachos. \$ 1990
- Cavatelli verdi Pesto Genovese e mascarpone** Pasta fresca artesanal de sémola de grano duro y espinaca, pesto Genovés y mascarpone. \$ 1750
- Raviolone Nino Bergese** Raviolón gigante relleno con ricotta, Parmesano y espinaca fresca, y al centro una yema de huevo fresca. Manteca de trufas. \$ 1990
- Pappardelle Toscani** Cintas artesanales anchas al huevo con ragú de conejo, hongos y tomillo \$ 1950
- Maccheroni vegani** Maccheroni alla chitarra de semola de grano duro, y harina de arvejas con pesto de rúcula, pistachos y almendras fileteadas tostadas. \$ 1950
- Fettuccine lungomare** Fettuccine artesanal al nero di seppia con pulpitos en humedo al pomodoro. \$ 2500
- Bustine vegane** Pasta rellena de vegetales braseados ( brócoli, puerros, zucchini, arvejas ) salteado en Oliva y emulsión de leche de almendras y pistachos ) \$ 1990

## 2<sup>DI</sup> PIATTI, RISOTTI, CARNE E PESCE

- Risotto ai funghi** Arroz Carnaroli, emulsionado con ragú de hongos frescos, parmesano y manteca de trufas, servido con chips de hongos. \$ 2100
- Orzotto di zucca** Cebada perlada a modo de risotto, emulsionada con zapallo cabutia, manteca, Parmesano y queso brie, servido con chips de zapallo y guanciale. \$ 2100
- Polpo alla Salentina** Tentáculo de pulpo cocinado al vacío en su propia agua de mar, sellado y servido con papas, cherrys, aceitunas negras y alcaparras. \$ 4390
- Salmone alla griglia** acompañado con palta fileteada, tomates cherry, rúcula. Una opción para cuando no querés comer Italiano. \$ 2490
- Lasagne alla Bolognese** masa verde al huevo. Salsa clásica Bolognese que no lleva tomate, solo extracto, cocinada en caldo y leche. Gratinada con salsa Bechamel. \$ 2200
- Tagliata di Manzo** Ojo de bife marinado y grillado a la plancha. Servido cortado en láminas como en Italia. Gratinado de espinacas y patatine fritte. \$ 2690

**SEGUINOS EN INSTAGRAM: @cucinaparadisoba**