



MENU PRIMAVERA 2021

PANE E BRUSCHETTE

BRUSCHETTE NAPOLETANE \$ 790

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

BRUSCHETTE DI CETARA \$ 890

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

CROSTINI PRIMOSALE \$ 740

Tostadas de pan multicereal, ricotta cremosa y miel especiada.

AVOCADO ALLA MODA \$ 850

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 \$ 290 TARALLI E OLIVE \$ 450

I FRITTI

ARANCINE DI RISO SICILIANE \$ 825

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

BUSSOLOTTO DI FUOCO \$ 880

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

OLIVE ALLA ASCOLANA \$ 880

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

CROCCHÉ AL TARTUFO \$ 800

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

AGNOLOTTI FRITTI \$ 750

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

SIN TACC

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

Consulte las opciones disponibles.

PAN EXTRA SIN TACC X UNIDAD \$ 125

Valor del cubierto \$ 190

WWW.CUCINAPARADISO.COM

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.

\$ 3600

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

\$ 2450

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

\$ 2750

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

\$ 1550

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

\$ 1200

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

\$ 1250

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

\$ 750

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

\$ 1250

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

\$ 990

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

\$ 850

ZUPPE E INSALATE

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

\$ 1050

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

\$ 1050

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

\$ 1150

PANINI PARADISO

Focaccia imbattibile Focaccia Paradiso, Prosciutto crudo tipo Parma, tomates secos marinados, rúcula fresca, AEVO

\$ 1050

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

\$ 1200

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

\$ 990

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

\$ 1100

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

\$ 1050

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

\$ 1050

VISITÁ MERCATO PARADISO

Mercado de Belgrano:
Juramento 2501 Loc 28 y 29 . CABA

IG: @cucinaparadisoba

NOSTRI SPECIALI DELLA SETTIMANA

LUNEDÌ

MACCHERONI ALLA CHITARRA CACIO E PEPE \$ 1500

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

MARTEDÌ

GARGANELLI DI ROMAGNA \$ 1400

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

MERCOLEDÌ

TORTELLINI EMILIANI IN BRODO \$ 1650

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

GIOVEDÌ

TORTELLONI DEL LIDO \$ 1900

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

VENERDÌ

FUSILLI DI SPILINGA \$ 1850

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

SABATO

BUSIATA CON POLPO \$ 1990

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

DOMENICA

OSSOBUOCO DI AGNELLO CON POLENTA BIANCA \$ 2350

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^{MI} PIATTI E PASTE

- Pasta maritata** Orecchiette y cavatelli artesanales juntos salteados con tomates, brocoli, peperoncino, pancetta y pecorino \$ 1250
- Agnolotti del plin** Pasta Piamontesa rellena de ossobuco de cordero braseado servida en su propio jugo de cocción. \$ 1390
- Mezzemaniche alla Norma** Rigatoni cortos frescos de sémola de grano duro. Tomate, berenjenas y ricotta salata. \$ 1250
- Ravioli Genovesi** Rellenos con carne de res, seso, mollejas, caracu, escarola, acelga. Tuco clásico con carne totalmente desmenuzada. \$ 1390
- Cappellacci di zucca alla mantovana** Pasta rellena con zapallo cabutia, parmesano y algo de amaretti, emulsión de manteca y salvia. \$ 1250
- Culingionis Sardi** Pasta repulgada, rellena con papa, cebolla suave, pecorino, provolone, azafrán y menta con salsa de tomate y pistachos. \$ 1500
- Cavatelli verdi Pesto Genovese e mascarpone** Pasta fresca artesanal de sémola de grano duro y espinaca, pesto Genovés y mascarpone. \$ 1250
- Raviolone Nino Bergese** Raviolón gigante relleno con ricotta, Parmesano y espinaca fresca, y al centro una yema de huevo fresca. Manteca de trufas. \$ 1500
- Pappardelle Toscani** Cintas artesanales anchas al huevo con ragú de conejo, hongos y tomillo \$ 1450
- Maccheroni vegani** Maccheroni alla chitarra de semola de grano duro, y harina de arvejas con pesto de rúcula, pistachos y almendras fileteadas tostadas. \$ 1250
- Fettuccine lungomare** Fettuccine artesanal al nero di seppia con pulpitos en humedo al pomodoro. \$ 1900
- Bustine vegane** Pasta rellena de vegetales braseados (brócoli, puerros, zucchini, arvejas) salteado en Oliva y emulsión de leche de almendras y pistachos) \$ 1500

2^{DI} 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. \$ 1450
- 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. \$ 1450
- 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. \$ 3650
- Salmone alla griglia** acompañado con palta fileteada, tomates cherry, rúcula. Una opción para cuando no querés comer Italiano. \$ 1850
- Lasagne alla Bolognese** masa verde al huevo. Salsa clásica Bolognese que no lleva tomate, solo extracto, cocinada en caldo y leche. Gratina con salsa Bechamel. \$ 1500
- Tagliata di Manzo** Ojo de bife marinado y grillado a la plancha. Servido cortado en láminas como en Italia. Gratén de espinacas y patatine fritte. \$ 1990