

GAUCHOS



R I S T O R A N T I

MENU ITA 

ANTIPASTI

Empanadas di carne	 	€ 4,50
Empanadas di carne piccante	 	€ 4,50
Empanadas di mais	  	€ 4,50
Empanadas di pollo	 	€ 4,50
Empanadas di prosciutto e formaggio	  	€ 4,50
Empanadas di verdura	  	€ 4,50
Antipasto Misto Gran Picada "GAUCHOS" x 2	  	€ 20,00
Tagliere di formaggi e salumi misti pregiati x 2		€ 20,00
Polpettine di carne Argentina al pomodoro	 	€ 16,00
Provoletta alla piastra con pomodoro e origano		€ 12,00
Bresaola, rughetta e parmigiano		€ 12,00
Prosciutto e mozzarella di bufala		€ 10,00
Prosciutto e melone		€ 8,00
Chorizo Argentino al pomodoro		€ 10,00
Prosciutto di montagna		€ 6,00
Cuori di palma con salsa rosa		€ 6,00
Fagioli alla "Vinagretta"		€ 5,00
Lenticchie		€ 5,00
Pane bianco e integrale fatto in casa nel forno a legna		€ 3,50

SPECIALITÀ PATA NEGRA

Jamon Crudo 100% Bellota "Pata Negra" - 100 gr		€ 36,00
--	---	---------



CUCINA

Tonnarelli pomodori di pachino e gamberoni* della Patagonia	    	€ 18,00
Pappardelle al ragù di vino rosso malbec argentino	 	€ 16,00
Fettuccine al sugo con polpettine di carne argentina	  	€ 15,00
Spaghetti al Pesto di Basilico e Mandorla Bio	 	€ 15,00
Lasagna ripiena ricetta tradizionale italo argentina	  	€ 14,00
Bucatini all'amatriciana	  	€ 13,00
Tonnarelli cacio e pepe	  	€ 13,00
Rigatoni alla gricia	  	€ 13,00
Spaghetti alla carbonara	  	€ 13,00
Ravioli di pesce con salvia e burro	   	€ 12,00
Spaghetti ai pomodori di Pachino	  	€ 12,00
Filetto Argentino alla crema di tartufo nero		€ 38,00
Filetto Argentino alla crema di champignon		€ 32,50
Bocconcini di carne argentina in padella con salsa piccante		€ 23,00
Stinco di maiale alla birra		€ 20,00
Fettina panata gigante con patatine medaglia	   	€ 20,00

GAUCHITOS - MENU BAMBINI

Hamburger e patatine*	 	€ 12,00
Bistecchina e patatine*		€ 14,00
Fettina panata e patatine*	   	€ 12,00
Fettuccine al pomodoro	 	€ 10,00
Coppa gelato bimbi	     	€ 6,00



*surgelati

BRUSCHETTE

Semplice		€ 2,50
All'aglio		€ 3,00
Pomodoro		€ 4,00
Prosciutto		€ 4,00
Crema di olive verdi / olive nere / carciofi		€ 4,00
Crema di tartufo nero		€ 6,00
Alice e Burrata	  	€ 7,00
Crema di aglio nero BIO	 	€ 8,00

FRITTI

Misto di verdure*	    	€ 7,00
Filetti di baccalà* (1 pz)	    	€ 4,00
Olive ascolane* (3 pz)	    	€ 3,50
Fiore di zucca* (1 pz)	    	€ 3,50
Supplì al pomodoro* (1 pz)	    	€ 3,00
Polpettina di melanzane* (4 pz)	    	€ 3,00
Crocchette di patate* (3 pz)	    	€ 3,00

FOCACCE E CALZONI

Focaccia semplice		€ 5,00
Focaccia con Prosciutto		€ 10,50
Focaccia con Prosciutto e Bufala	 	€ 14,50
Focaccia con Mortadella, Burrata e Granella di Pistacchio	  	€ 14,00
Focaccia Rughetta, Bresaola, Parmigiano	 	€ 16,50
Calzone Gauchos (prosc. crudo, uovo sodo, salame piccante, mozzarella)	  	€ 16,00
Calzone Prosciutto Crudo, Funghi, Mozzarella	 	€ 13,00
Calzone Cicoria e Salsiccia	 	€ 12,50
Calzone Prosciutto Cotto e Mozzarella	 	€ 10,00

PIZZERIA

Pomodoro		€ 6,50
Marinara (pomodoro, origano, aglio)		€ 7,00
Margherita (pomodoro, mozzarella)	 	€ 8,00
Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto)	 	€ 9,00
Crostino (mozzarella, prosciutto cotto)	 	€ 9,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, alici)	  	€ 9,00
Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi)	 	€ 9,00
Würstel (mozzarella, pomodoro, würstel)	 	€ 9,00
Capricciosa (pomodoro, mozz., funghi, olive, carciofini, uova, prosc.)	  	€ 10,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	 	€ 10,00
Carciofi e Parmigiano	 	€ 10,00
Boscaiola (mozzarella, funghi, salsicce)	 	€ 10,00
Primavera (mozzarella, pachino)	 	€ 10,00
Tonno e cipolla (mozzarella, pomodoro, tonno e cipolla)	  	€ 10,00
Vegetariana (mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)	 	€ 10,00
Especial (mozzarella, prosc.cotto, peperoni, uova, olive)	  	€ 12,50
Fiori di zucca e Alici	  	€ 12,50
Gorgonzola e Salame Piccante	 	€ 12,50
Palmitos (mozzarella, cuori di palma, uova, salsa rosa)	  	€ 12,50
Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola, bufala, parmigiano)	 	€ 13,50
Bufala (mozzarella di bufala, pachino, basilico)	 	€ 13,50
Bresaola, Rughetta e Parmigiano	 	€ 13,50
Provola affumicata e Speck	 	€ 13,50
Boscaiola e Crema di Tartufo Nero	 	€ 15,50
Quattro Formaggi e Crema di Tartufo Nero	 	€ 16,50



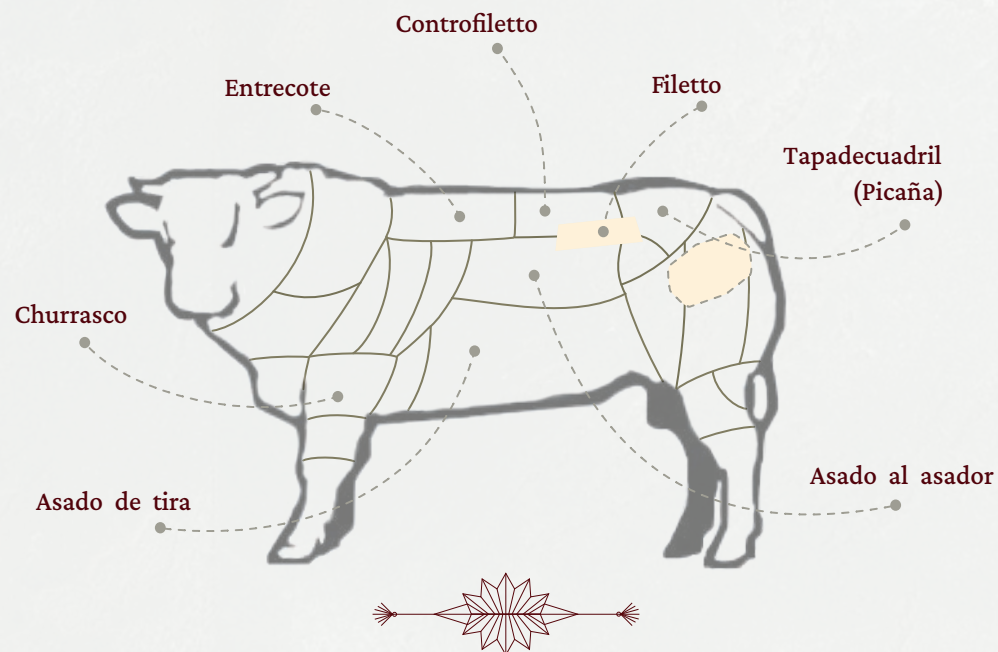
GRIGLIA

Doppio Filetto Argentino Black Angus Premium Quality	500 gr	€ 70,00
Misto Argentino (vacio - controfiletto - entrecote)	800 gr	€ 68,00
Grigliata Mista (salsiccia - cost. d'agnello - costine di maiale - asado de tira)	1000 gr	€ 65,00
Doppio Entrecote Argentino	500 gr	€ 54,00
Punta y Taco (controfiletto - entrecote)	500 gr	€ 50,00
Doppio Controfiletto Argentino	500 gr	€ 46,00
Spiedino "Black Angus" Argentino	350 gr	€ 25,00
Costine di maiale alla paprika	250 gr	€ 20,00
Costolette d'agnello	250 gr	€ 20,00
Spiedino misto	350 gr	€ 20,00
Hamburger "El Pampa" con patate fritte	220 gr	€ 15,00
Petto di pollo	250 gr	€ 12,00

Filetto Argentino Black Angus Premium Quality	250 gr	€ 35,00
Filetto Argentino con Mostarda Vulcino all'aglio nero	 250 gr	€ 40,00
Bistecca "Pampa" (entrecote argentino)	250 gr	€ 27,00
Controfiletto "Gaucha" (argentino)	250 gr	€ 23,00
Bistecca Argentina con salsa piccante	250 gr	€ 29,00
Bistecca Argentina con salsa al miele affumicato	250 gr	€ 29,00
Bistecca Argentina con salsa grill originale	250 gr	€ 29,00
Controfiletto Argentino all'aceto balsamico	250 gr	€ 29,00
Controfiletto Argentino con radicchio	250 gr	€ 30,00
Bistecca Argentina "speziata" all'Argentina	250 gr	€ 28,00
Bistecca Argentina al pepe nero	250 gr	€ 28,00
Bistecca Argentina "El Diablo"	250 gr	€ 28,00
Controfiletto Argentino con rughetta e parmigiano	250 gr	€ 28,00
Bistecca Argentina con cicoria e torta di mais	250 gr	€ 32,00

SPECIALITÀ ARGENTINA

Bistecca T-Bone Black Angus Premiun Quality	500 gr	€ 75,00
Gran Parrillada Argentina (asado de tira, vacio, molleja, chinchulin, chorizo, morcilla)	1200 gr	€ 80,00
Vacio Argentino Black Angus Premium Quality	400 gr	€ 30,00
Chorizo Argentino (salsiccia)	1	€ 6,00
Morcilla Argentina (sanguinaccio)	1	€ 6,00
Mollejas a la parrilla con salsa criolla (animelle)	250 gr	€ 20,00
Chinchulines a la parrilla con salsa provenzal (frattaglie)	250 gr	€ 12,00
Asado al asador "Black Angus"	500 gr	€ 50,00
Tapa de cuadril (Picanha) x 2	600 gr	€ 48,00
Tapa de cuadril (Picanha) x 1	300 gr	€ 24,00
Asado de tira - Taglio tradizionale Argentino	400 gr	€ 22,00
Entraña (diaframma)	300 gr	€ 20,00
Churrasco Black Angus	300 gr	€ 20,00



INSALATE

Gauchos (pomodoro, pane, prosciutto cotto, uova, grana padano)	  	€ 10,00
Cuori di palma, mais, pomodorini, lattuga e salsa golf		€ 7,00
Finocchio e avocado		€ 7,00
Caprese (mozzarella, pomodoro, basilico, origano)		€ 7,00
Rughetta e parmigiano a scaglie		€ 6,00
Remolacha y huevo (barbabietole e uovo)		€ 6,00
Campestre (pomodoro, rughetta)		€ 5,00
Criolla (Pomodori, cipolla, peperoni verdi e rossi, olio, aceto, sale e pepe)		€ 5,00
Mista (pomodoro, lattuga, mais, carote)		€ 5,00
Verde (lattuga, rughetta)		€ 4,00

CONTORNI

Verdure grigliate		€ 8,00
Radicchio trevisano alla griglia		€ 6,00
Cicoria*		€ 5,00
Broccoli*		€ 5,00
Cime di rape*		€ 5,00
Spinaci*		€ 5,00
Fagiolini*		€ 5,00
Patate al Forno		€ 6,00
Patate alla Provenzal*	 	€ 5,00
Patate Steak House*	 	€ 5,00
Patate Classiche*	 	€ 5,00
Patate Medaglia*	 	€ 5,00
Uova fritte (due)	  	€ 4,00



*surgelati

DOLCI

Misto di dolci x 2	   	€ 20,00
Torta al cioccolato	   	€ 8,00
Don Pedro - Gelato crema, whisky e noci	   	€ 9,00
Don Juan - Gelato cioccolato, rhum e noci	   	€ 9,00
Crostata di mele e cannella con gelato di crema	   	€ 8,00
Crepes di mele con rhum flambè	   	€ 9,00
Crepes di mele con gelato di crema	  	€ 8,00
Crepes di fragole	  	€ 8,00
Crepes di mele	  	€ 7,00
Crepes di dolce di latte	  	€ 7,00
Crepes di Nutella	   	€ 7,00
Crema Caramel - Flan casero	  	€ 6,00
Coppa gelata "Gauchos"	   	€ 8,00
Riso latte con dolce di latte	 	€ 5,00
Budino di pane - Budin de pan	  	€ 5,00
Crema Catalana		€ 5,00
Formaggio e dolce di patate americane - Queso y dulce		€ 5,00
Sorbetto (limone o fragola)		€ 6,00
Sgroppino al limone		€ 6,00
Tiramisù	  	€ 6,00

FRUTTA

Banana alla griglia con whisky		€ 8,00
Macedonia con gelato	 	€ 8,00
Banana con dolce di latte		€ 7,00
Fragole		€ 7,00
Ananas		€ 7,00
Macedonia		€ 6,00
Frutta di stagione		€ 5,00

CAFFETTERIA

Caffè		€ 2,00
Decaffeinato		€ 2,00
Thè		€ 2,00
Caffè Doppio		€ 3,00
Caffè Americano		€ 3,00
Cappuccino		€ 3,00
Caffè corretto		€ 6,00

ACQUA - SOFT DRINKS

Acqua Naturale	€ 3,00
Acqua Leggermente Frizzante	€ 3,00
Coca Cola 1 lt	€ 6,00
Coca Cola - Coca Zero - Fanta - Sprite	€ 3,00

BIRRE

Cerveza Quilmes 0,33 cl - Argentina		€ 6,00
Birra "MARSOS" bionda 0,33 lt	<i>MARSOS</i> 	€ 5,00
Birra "MARSOS" rossa 0,33 lt	<i>MARSOS</i> 	€ 5,00
Birra "MARSOS" biondina 0,33 lt	<i>MARSOS</i> 	€ 5,00
Birra "MARSOS" chiara Pale Ale 0,33 lt	<i>MARSOS</i> 	€ 5,00
Birra "MARSOS" limonata 0,33 lt	<i>MARSOS</i> 	€ 5,00
Birra "MARSOS" cafona 0,33 lt	<i>MARSOS</i> 	€ 5,00
Birra alla Spina 0,40 lt Bionda/Rossa		€ 6,50
Birra alla Spina 0,20 lt Bionda/Rossa		€ 5,00
Birra Peroni 0,66 lt		€ 4,00
Birra Ichnusa 0,66 lt		€ 6,50

Birra Ichnusa non filtrata 0,50 lt		€ 6,50
Birra Artigianale "La 70" Bionda stile Belgian Ale		€ 7,50
Birra Artigianale "La 68" Blanche		€ 7,50
Birra Artigianale "La 16" Ambrata ai Fiori di Gelsomino		€ 7,50
Birra analcolica		€ 5,00

DISTILLATI - AMARI - LIQUORI - DRINKS

Liquore Argentino "Legui"		€ 5,00
Liquore Crema di Pesca Sansalvese		€ 5,00
Liquore Peschello		€ 5,00
Liquore Genziana		€ 5,00
Liquore Ratafia		€ 5,00
Gin Argentino Mate		€ 6,00
Amari e Liquori		€ 5,00
Amaro Jefferson		€ 7,00
Limoncello		€ 5,00
Elisir Gambrinus		€ 7,00
Grappa Bianca		€ 5,00
Grappa Riserva		€ 7,00
Sambuca Molinari		€ 5,00
Ron Matuzalem Solera Grand Cru 15 anni		€ 10,00
Ron Matuzalem 7 anni		€ 7,00
Aperol Spritz		€ 8,00
Cuba Libre		€ 8,00
Fernet-Cola		€ 9,00
Whis-Cola		€ 9,00
Whisky Chivas Regal		€ 8,00
Whisky Jack Daniel's		€ 7,00
Whisky Talisker		€ 9,00

SANGRIA - VINO*

Sangria 1 lt		€ 15,00
Sangria 1/2 lt		€ 10,00
Sangria (bicchiere)		€ 7,00
Vino Rosso / Vino Bianco (bicchiere)		€ 6,50

SPUMANTI E VINI DOLCI

Trapiche Brut - Argentina	€ 38,00
Codornù Cava Clasico Semisec - Spagna	€ 35,00
Codornù Cava Clasico Brut - Spagna	€ 35,00
Fin del Mundo Spumante Extra Brut	€ 35,00
Prosecco Casa Gheller Bianco	€ 22,00
Prosecco Casa Gheller Rosè	€ 22,00
Moscatel d'Oro - Spagna	€ 35,00
Moscatel d'Oro - Bicchiere	€ 9,50
Spumante - Bicchiere	€ 5,00



Tutti i vini proposti nel menu
possono contenere allergeni
del gruppo 12.

VINI BIANCHI E ROSÉ [ITALIANI E DEL MONDO]

Chablis Borgogna - Francia	€ 46,00
Uno Chardonnay - Argentina	€ 46,00
Sangre de Toro Chardonnay Selection - Spagna	€ 35,00
Trapiche Sauvignon Blanc - Argentina	€ 30,00
Reserva Santa Digna Chardonnay - Cile	€ 30,00
Reserva Santa Digna Sauvignon Blanc - Cile	€ 30,00
Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosè - Cile	€ 30,00
Trumpeter Chardonnay - Argentina	€ 30,00
Forte e Gentile Pecorino - Italia	€ 30,00
Danza della Contessa Bianco - Italia	€ 30,00
Cantina Priori Cerasuolo Rosè - Italia	€ 30,00
Cantina Priori Pecorino - Italia	€ 30,00
Le Monde Ribolla Gialla - Italia	€ 27,00
San Felipe Torrontes Seleccion - Argentina	€ 25,00
Sangre de Toro Rosè - Spagna	€ 25,00
Sangre de Toro Blanco - Spagna	€ 25,00
Luna Nera Falanghina - Italia	€ 25,00
Luna Nera Fiano d'Avellino - Italia	€ 25,00
Luna Nera Greco di Tufo - Italia	€ 25,00
Aqui Sauvignon Blanc - Argentina	€ 25,00
Cenate Vecchie Bianco - Italia	€ 22,00
Cenate Vecchie Rosè - Italia	€ 22,00
Casal Mendes Rosè - Portogallo	€ 20,00
Casal Mendes Verdinho - Portogallo	€ 20,00



VINI ROSSI [ITALIANI E DEL MONDO]



Fumu Gnoru Rosso Primitivo Barricato - Italia	€ 99,00
Sagrantino di Montefalco Cantina F.lli Pardi - Italia	€ 52,00
Nonno Primitivo di Manduria - Italia	€ 45,00
Assiade Primitivo di Manduria - Italia	€ 42,00
Primo Salento IGT - Italia	€ 40,00
Sangre de Toro Cabernet Sauvignon Reserva - Spagna	€ 40,00
Cantina Marchioli Montepulciano d'Abruzzo - Italia	€ 40,00
Santa Digna Cabernet Sauvignon Reserva - Cile	€ 35,00
Santa Digna Carmenere Reserva - Cile	€ 35,00
Ronco dei Quattroventi - Italia	€ 35,00
Passariello Aglianico Beneventano -Italia	€ 30,00
Chianti Cantine Guidi 1929 - Italia	€ 30,00
Danze della Contessa Barricato Negroamaro - Italia	€ 30,00
Pindaro Primitivo 2015 Salento - Italia	€ 30,00
Sulmo Rosso - Italia	€ 30,00
Cantina Priori Montepulciano d'Abruzzo - Italia	€ 30,00
Forte e Gentile Montepulciano d'Abruzzo - Italia	€ 30,00
Sangre de Toro Special Selection - Spagna	€ 30,00
Molino a Vento Nero D'Avola DOC Sicilia - Italia	€ 28,00
Molino a Vento Nerello Mascalese IGP Sicilia - Italia	€ 28,00
Montefalco Rosso Cantina F.lli Pardi - Italia	€ 25,00
Rosa del Golfo Primitivo - Italia	€ 25,00
Melqart Primitivo - Italia	€ 25,00
Sangre de Toro Tempranillo - Spagna	€ 25,00
Chateau Brandin - Francia	€ 25,00
Borgone Toscana Camigliano - Italia	€ 25,00
Luna Nera Aglianico - Italia	€ 25,00
Sangre de Toro Original - Spagna	€ 25,00
Versosud Susumaniello - Italia	€ 25,00
Cenate Vecchie Salento - Italia	€ 22,00

VINI ROSSI ARGENTINI



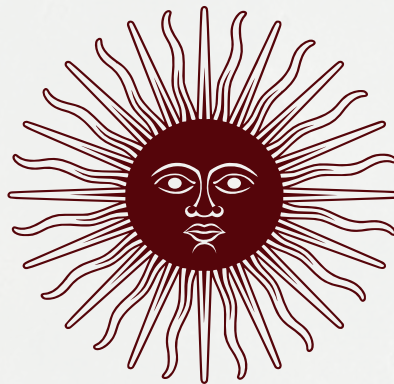
Felipe Rutini Malbec 2015	€ 190,00
Rutini Apartado Gran Malbec 2013	€ 150,00
Uspallata Malbec	€ 120,00
J Alberto Malbec - Bodega Noemia Patagonia	€ 99,00
Catena Alta Malbec	€ 95,00
Puro Malo	€ 85,00
Trapiche Medalla Cabernet Sauvignon	€ 85,00
Fin del Mundo Special Blend	€ 82,00
Javier Zanetti 4 Malbec Reserva	€ 80,00
Aduentus Special Barrel Selection Malbec	€ 80,00
Rutini Encuentro 7 Fincas	€ 77,00
Luca Old Wine Malbec Vintage Valle del Uco	€ 75,00
1905 Malbec - Bodega Bianchi	€ 70,00
El Debut de Potrero	€ 67,00
A Lisa Malbec - Bodega Noemia Patagonia	€ 65,00
Bacan Reserva Malbec	€ 60,00
Malvinas Malbec	€ 60,00
Puro Grape Selection Malbec	€ 60,00
Rutini Coleccion Malbec	€ 60,00
Republica de La Boca Malbec - Bodega Bianchi	€ 56,00
La Banda del alma Malbec - Bodega Bianchi	€ 56,00
Puro Corte d'Oro	€ 55,00
Joe Bastianich Tritono Malbec	€ 50,00
Uno Malbec	€ 46,00
Gran Malbec de Potrero	€ 45,00
Catena Malbec	€ 42,00
Xeneizes Malbec - Bodega Bianchi	€ 40,00
Rutini Encuentro Malbec	€ 39,00
Rompecorazones Malbec	€ 39,00
Reserva Malbec de Potrero	€ 38,00

Javier Zanetti 4 Malbec	€ 36,00
Bodega Argento Malbec Reserva	€ 35,00
Fangio Malbec	€ 35,00
Malma Reserva de Familia Malbec	€ 35,00
Puro Corte	€ 35,00
Puro Malbec	€ 35,00
Trapiche Broquel Malbec	€ 35,00
Trapiche Roble Malbec	€ 35,00
Trapiche Roble Syrah	€ 35,00
Manos Negras Stone Soil	€ 35,00
Bacan Malbec	€ 34,00
Fin del Mundo Reserva Malbec	€ 34,00
Gaucho Malbec	€ 34,00
Malbec de Potrero	€ 34,00
Manos Negras Malbec	€ 32,00
Santa Julia Reserva Malbec	€ 30,00
Alamos Seleccion Malbec	€ 29,00
Fin del Mundo Newen	€ 29,00
Fin del mundo Patagonia Malbec	€ 29,00
Gaucho Malbec Merlot	€ 29,00
Malma Finca La Papay	€ 29,00
Trapiche Malbec	€ 29,00
Alamos Malbec	€ 28,00
Bodega Argento Malbec	€ 25,00
Bodega Argento Cabernet Sauvignon	€ 25,00
Trumpeter Cabernet Sauvignon	€ 25,00
Trumpeter Malbec	€ 25,00
Aqui Malbec	€ 23,00



Fin del Mundo Postales Malbec	€ 23,00
Santa Julia Cabernet Sauvignon	€ 23,00
Santa Julia Malbec	€ 23,00
Santa Julia Merlot	€ 23,00
Santa Julia Tempranillo	€ 23,00
San Felipe Roble Malbec	€ 22,00
El Supremo Malbec	€ 21,00
Fin del Mundo Patagonia Pinot Noir	€ 20,00
7 Treasures Malbec	€ 20,00
San Felipe Roble Malbec 0,375 lt	€ 15,00





ELENCO DEGLI ALLERGENI

Regolamento (UE) n. 1169/2011

Gli allergeni sono indicati sul menù con le rispettive icone, esposte nelle pagine seguenti.

Non è possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Pertanto non si esclude la presenza di tracce di ognuno degli allergeni in ogni preparazione. Il personale è a vostra disposizione per ulteriori informazioni.



- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati



- 2 CROSTACEI**
e prodotti derivati



- 3 UOVA**
e prodotti derivati



- 4 PESCE**
e prodotti derivati, tranne gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



- 5 ARACHIDI**
e prodotti derivati



- 6 SOIA**
e prodotti derivati



- 7 LATTE**
e prodotti derivati, incluso lattosio



- 8 FRUTTA A GUSCIO**
mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, noci di Macadamia, pistacchi e prodotti derivati



- 9 SEDANO**
e prodotti derivati



- 10 SENAPE**
e prodotti derivati



- 11 SEMI DI SESAMO**
e prodotti derivati



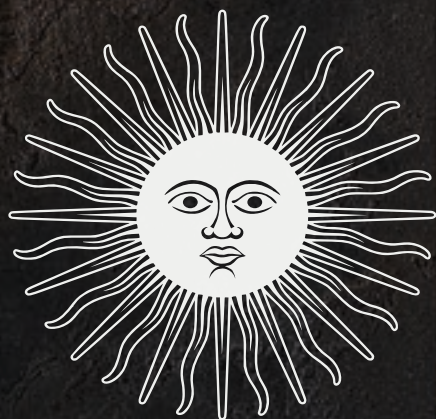
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
in concentrazioni superiori a 10 mg



- 13 LUPINI**
e prodotti derivati



- 14 MOLLUSCHI**
e prodotti derivati



CARNE ARGENTINA
ALLA BRACE DI CARBONE
DI QUEBRACHO BLANCO

VIA MATTIA BATTISTINI, 606 - ROMA
06.4542.8631 - 06.3551.1457 - 342.6017.529

GAUCHOS



R I S T O R A N T I

MENU ENG 

APPETIZERS

Beef empanadas	 	€ 4,50
Spicy beef empanadas	 	€ 4,50
Corn empanadas	  	€ 4,50
Chicken empanadas	 	€ 4,50
Prosciutto and cheese empanadas	  	€ 4,50
Vegetable empanadas	  	€ 4,50
Mixed Gran Picada “GAUCHOS” appetizer x2	  	€ 20,00
Platter of selected fine cheeses and cold cuts x2		€ 20,00
Argentinian meatballs with tomato sauce	 	€ 16,00
Grilled provola cheese with tomato and oregano		€ 12,00
Bresaola, arugula and Parmesan cheese		€ 12,00
Prosciutto and buffalo mozzarella		€ 10,00
Prosciutto and melon		€ 8,00
Argentinian chorizo with tomato		€ 10,00
Mountain Prosciutto		€ 6,00
Heart of palm with pink cocktail sauce		€ 6,00
Beans with Vinaigrette		€ 5,00
Lentils		€ 5,00
Homemade white and wholemeal bread baked in wood-fired oven		€ 3,50

PATA NEGRA SPECIALITIES

100% Bellota “Pata Negra” Jamon - 100gr		€ 36,00
---	---	---------



MAINS

Tonnarelli with cherry tomatoes and Patagonian king prawns*	    	€ 18,00
Pappardelle with Argentinian Malbec red wine tomato sauce	 	€ 16,00
Fettuccine with Argentinian meatball sauce	  	€ 15,00
Spaghetti with organic almond and basil pesto	 	€ 15,00
Traditional Italian-Argentinian stuffed lasagna	  	€ 14,00
Bucatini all'amatriciana	  	€ 13,00
Tonnarelli with Pecorino cheese and black pepper	  	€ 13,00
Rigatoni alla gricia	  	€ 13,00
Spaghetti alla carbonara	  	€ 13,00
Fish ravioli with butter and sage	   	€ 12,00
Spaghetti with Pachino cherry tomatoes		€ 12,00
Argentinian fillet with black truffle cream		€ 38,00
Argentinian fillet with mushroom cream		€ 32,50
Argentinian pan-fried beef bites with spicy sauce		€ 23,00
Pork shank cooked in beer		€ 20,00
Giant breaded cutlet with potato medallions		€ 20,00

GAUCHITOS - KIDS MENU

Beef burger and chips*	 	€ 12,00
Mini-steak with chips*		€ 14,00
Breaded cutlet with chips*	   	€ 12,00
Fettuccine with tomato sauce	 	€ 10,00
Children's gelato in a cup	     	€ 6,00



*frozen products

BRUSCHETTE

Simple		€ 2,50
Garlic		€ 3,00
Fresh tomatoes		€ 4,00
Prosciutto		€ 4,00
Pâté of black olives/green olives/artichoke		€ 4,00
Black truffle cream		€ 6,00
Anchovies and Burrata	  	€ 7,00
Black garlic cream (BIO)	 	€ 8,00

DEEP-FRIED DISHES

Tempura vegetable mix*	    	€ 7,00
Salted cod fillet* (1pc)	    	€ 4,00
Ascolana olives* (3pcs)	    	€ 3,50
Zucchini flower in batter* (1pc)	    	€ 3,50
Suppli* (1 pc)	    	€ 3,00
Breaded aubergine balls* (4pcs)	    	€ 3,00
Potato croquettes* (3pcs)	    	€ 3,00

FOCACCIAS AND CALZONES

Simple focaccia		€ 5,00
Focaccia with Prosciutto		€ 10,50
Focaccia with Prosciutto and buffalo mozzarella	 	€ 14,50
Focaccia with Mortadella, Burrata and grated pistachio	  	€ 14,00
Focaccia with Arugula, Bresaola and Parmesan cheese	 	€ 16,50
Gauchos calzone (dry-cured Prosciutto, hard boiled egg, spicy salami, mozzarella)	  	€ 16,00
Calzone with dry-cured Prosciutto, mushrooms and mozzarella	 	€ 13,00
Calzone with chicory and sausage	 	€ 12,50
Calzone with cooked Prosciutto and mozzarella	 	€ 10,00

PIZZERIA

Tomato sauce		€ 6,50
Marinara (tomato sauce, oregano, garlic)		€ 7,00
Margherita (tomato sauce, mozzarella)	 	€ 8,00
Prosciutto (tomato sauce, mozzarella, Prosciutto)	 	€ 9,00
Crostino (mozzarella, cooked Prosciutto)	 	€ 9,00
Napoli (tomato sauce, mozzarella, anchovies)	  	€ 9,00
Funghi (tomato sauce, mozzarella, mushrooms)	 	€ 9,00
Würstel (tomato sauce, mozzarella, würstel)	 	€ 9,00
Capricciosa (tomato sauce, mozzarella, mushrooms, olives, artichoke, egg, ham)	  	€ 10,00
Diavola (tomato sauce, mozzarella, spicy salami)	 	€ 10,00
Artichoke and Parmesan cheese	 	€ 10,00
Boscaiola (mozzarella, mushrooms and sausage)	 	€ 10,00
Primavera (mozzarella, Pachino cherry tomatoes)	 	€ 10,00
Tuna and onion (mozzarella, tomato sauce, tuna and onion)	  	€ 10,00
Vegetarian (mozzarella, aubergine, zucchini, red peppers)	 	€ 10,00
Especial (mozzarella, cooked Prosciutto, red peppers, egg, olives)	  	€ 12,50
Zucchini flowers and anchovies	  	€ 12,50
Gorgonzola cheese and spicy salami	 	€ 12,50
Palmitos (mozzarella, heart of palm, egg, pink cocktail sauce)	  	€ 12,50
Four cheese (mozzarella, Gorgonzola cheese, buffalo mozzarella, Parmesan cheese)	 	€ 13,50
Bufala (buffalo mozzarella, Pachino cherry tomatoes, basil)	 	€ 13,50
Bresaola, arugula and Parmesan cheese	 	€ 13,50
Smoked Provola cheese and Speck	 	€ 13,50
Boscaiola pizza with black truffle cream	 	€ 15,50
Four cheese pizza with black truffle cream	 	€ 16,50



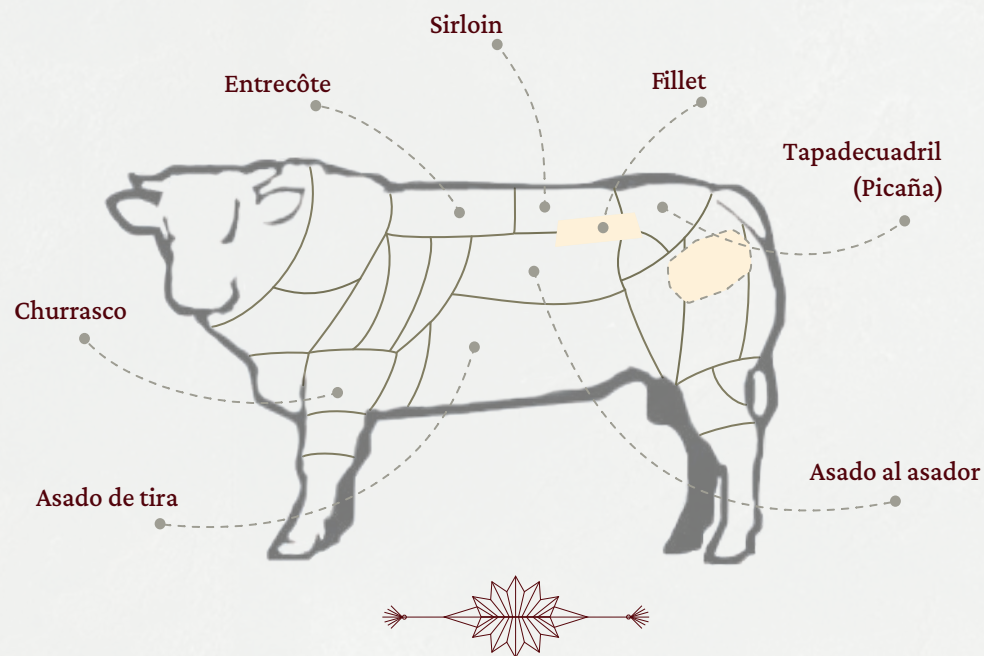
GRILL MENU

Double Argentinian Black Angus Premium Fillet	500 g	€ 70,00
Argentinian Mixed Grill (flank steak - sirloin steak - entrecôte)	800 g	€ 68,00
Mixed Grill (sausage - lamb ribs - pork ribs - asado de tira)	1000 g	€ 65,00
Double Argentinian Entrecôte	500 g	€ 54,00
Punta y Taco (sirloin - entrecôte)	500 g	€ 50,00
Double Argentinian Sirloin	500 g	€ 46,00
Argentinian Black Angus skewer	350 g	€ 25,00
Pork Ribs with paprika	250 g	€ 20,00
Lamb chops	250 g	€ 20,00
Mixed skewer	350 g	€ 20,00
“El Pampa” burger with french fries	220 g	€ 15,00
Chicken breast	250 g	€ 12,00

Argentinian Black Angus Premium Fillet	250 g	€ 35,00
Argentinian Fillet with black garlic Vulcino Mustard	 250 g	€ 40,00
“Pampa” Steak (Argentinian entrecôte)	250 g	€ 27,00
“Gaucho” Sirloin (Argentinian)	250 g	€ 23,00
Argentinian steak with spicy sauce	250 g	€ 29,00
Argentinian steak with smoked honey sauce	250 g	€ 29,00
Argentinian steak with traditional grill sauce	250 g	€ 29,00
Argentinian sirloin steak with balsamic vinegar	250 g	€ 29,00
Argentinian sirloin steak with radicchio	250 g	€ 30,00
Argentinian spiced steak	250 g	€ 28,00
Argentinian steak with black pepper	250 g	€ 28,00
“El Diablo” Argentinian steak	250 g	€ 28,00
Argentinian sirloin steak with rocket and Parmesan cheese	 250 g	€ 28,00
Argentinian steak with chicory and corn cake	250 g	€ 32,00

ARGENTINIAN SPECIALITIES

Premium Black Angus T-Bone Steak	500 gr	€ 75,00
Argentinian Gran Parrillada (asado de tira, vacío, molleja, chinchulin, chorizo, morcilla)	1200 gr	€ 80,00
Argentinian Premium Black Angus Flank Steak	400 gr	€ 30,00
Argentinian chorizo (sausage)	1	€ 6,00
Argentinian morcilla (black pudding)	1	€ 6,00
Mollejas a la parilla with Creole sauce	250 gr	€ 20,00
Grilled chinchulines with Provençal sauce	250 gr	€ 12,00
Black Angus Roast	500 gr	€ 50,00
Tapa de cuadril (Picanha) x2	600 gr	€ 48,00
Tapa de cuadril (Picanha) x1	300 gr	€ 24,00
Asado de tira - Traditional Argentinian cut	400 gr	€ 22,00
Entraña (diaphragm)	300 gr	€ 20,00
Black Angus churrasco	300 gr	€ 20,00



SALADS

Gauchos (tomatoes, bread, cooked Prosciutto, eggs, Grana Padano cheese)	  	10,00
Heart of palm, corn, cherry tomatoes, lettuce and golf sauce		7,00
Fennel and avocado		7,00
Caprese (mozzarella, tomatoes, fresh basil, oregano)		7,00
Arugula and Parmesan flakes		6,00
Remolacha y huevo (beetroot and egg)		6,00
Campestre (tomato and arugula)		5,00
Creole (tomato, onion, green and red peppers, oil, vinegar, salt and pepper)		5,00
Mixed (tomato, lettuce, corn, carrots)		5,00
Greens (lettuce, arugula)		4,00

SIDE DISHES

Grilled vegetables		€ 8,00
Grilled radicchio from Treviso		€ 6,00
Chicory*		€ 5,00
Broccoli*		€ 5,00
Turnip tops*		€ 5,00
Spinach*		€ 5,00
Green beans*		€ 5,00
Baked potatoes		€ 6,00
Provence potatoes*	 	€ 5,00
Steak house potatoes*	 	€ 5,00
Classic potatoes*	 	€ 5,00
Medallion potatoes*	 	€ 5,00
Fried eggs (2pc)	  	€ 4,00



*frozen products

SWEETS AND DESSERTS

Mixed sweets x2	   	€ 20,00
Chocolate cake	   	€ 8,00
Don Pedro - Cream, whisky and walnut gelato	   	€ 9,00
Don Juan - Chocolate, rum and walnut gelato	   	€ 9,00
Cinnamon apple pie served with custard gelato	   	€ 8,00
Crepes served with apples and rum flambé	   	€ 9,00
Crepes served with apples and custard gelato	  	€ 8,00
Crepes served with strawberries	  	€ 8,00
Crepes served with apples	  	€ 7,00
Crepes served with dulce de leche	  	€ 7,00
Nutella crepes	   	€ 7,00
Creme Caramel - Flan casero	  	€ 6,00
“Gauchos” gelato cup	   	€ 8,00
Dulce de leche and rice pudding	 	€ 5,00
Bread pudding - Budin de pan	  	€ 5,00
Catalan Cream		€ 5,00
Cheese and sweet potato dessert - Queso y dulce		€ 5,00
Sorbet (lemon or strawberry)		€ 6,00
Lemon “Sgroppino”		€ 6,00
Tiramisù	  	€ 6,00

FRUIT

Grilled banana with whisky		€ 8,00
Fruit salad with gelato	 	€ 8,00
Banana with dulce de leche		€ 7,00
Strawberries		€ 7,00
Pineapple		€ 7,00
Fruit salad		€ 6,00
Seasonal fruit		€ 5,00

CAFÉ

Coffee		€ 2,00
Decaf		€ 2,00
Tea		€ 2,00
Double shot coffee		€ 3,00
Americano		€ 3,00
Cappuccino		€ 3,00
Caffè corretto		€ 6,00

WATER - SOFT DRINKS

Still		€ 3,00
Sparkling		€ 3,00
Coca Cola 1l		€ 6,00
Coca Cola - Coke Zero - Fanta - Sprite		€ 3,00

BEERS

Quilmes Cerveza 0.33 l			€ 6,00
"MARSOS" lager beer 0.33 l	MARSOS		€ 5,00
"MARSOS" red beer 0.33 l	MARSOS		€ 5,00
"MARSOS" light beer 0.33 l	MARSOS		€ 5,00
"MARSOS" Pale Ale 0.33 l	MARSOS		€ 5,00
"MARSOS" lemonade 0.33 l	MARSOS		€ 5,00
"MARSOS" cafona beer 0.33 l	MARSOS		€ 5,00
Draught beer 0.40 l Blonde/Red			€ 6,50
Draught beer 0.20 l Blonde/Red			€ 5,00
Peroni beer 0.66 l			€ 4,00
Ichnusa beer 0.66 l			€ 6,50

Unfiltered Ichnusa beer 0.50 l		€ 6,50
Craft Beer "La 70" Belgian Ale style		€ 7,50
Craft Beer "La 68" Blanche		€ 7,50
Craft Beer "La 16" Amber with jasmine flowers		€ 7,50
Non-alcoholic beer		€ 5,00

SPIRITS - BITTERS - LIQUEURS - DRINKS

Argentinian liqueur "Legui"		€ 5,00
Sansalvese Peach Cream Liqueur		€ 5,00
Peschello Liqueur		€ 5,00
Genziana Liqueur		€ 5,00
Ratafia Liqueur		€ 5,00
Argentinian Mate Gin		€ 6,00
Bitters and Liqueurs		€ 5,00
Jefferson Bitter		€ 7,00
Limoncello		€ 5,00
Elisir Gambrinus		€ 7,00
White Grappa		€ 5,00
Reserve Grappa		€ 7,00
Molinari Sambuca		€ 5,00
Ron Matuzalem Solera Grand Cru aged 15 years		€ 10,00
Ron Matuzalem aged 7 years		€ 7,00
Aperol Spritz		€ 8,00
Cuba Libre		€ 8,00
Fernet-Cola		€ 9,00
Whiskey-Cola		€ 9,00
Chivas Regal		€ 8,00
Jack Daniel's		€ 7,00
Talisker		€ 9,00

SANGRIA - WINE*

Sangria 1 l		€ 15,00
Sangria 1/2 l		€ 10,00
Sangria (glass)		€ 7,00
Red wine / white wine (glass)		€ 6,50

SPARKLING AND SWEET WINES

Trapiche Brut - Argentina	€ 38,00
Codorníu Cava Clasico Semisec - Spain	€ 35,00
Codorníu Cava Clasico Brut - Spain	€ 35,00
Fin del Mundo Extra Brut Sparkling Wine	€ 35,00
Prosecco Casa Gheller White	€ 22,00
Prosecco Casa Gheller Rosé	€ 22,00
Moscatel d'Oro - Spain	€ 35,00
Moscatel d'Oro - Glass	€ 9,50
Sparkling wine - Glass	€ 5,00



All wines on the menu may
contain allergens from group 12.
See below.

WHITE AND ROSÉ WINES

[ITALIAN AND INTERNATIONAL]

Chablis Burgundy - France	€ 46,00
Uno Chardonnay - Argentina	€ 46,00
Sangre de Toro Chardonnay Selection - Spain	€ 35,00
Trapiche Sauvignon Blanc - Argentina	€ 30,00
Reserva Santa Digna Chardonnay - Chile	€ 30,00
Reserva Santa Digna Sauvignon Blanc - Chile	€ 30,00
Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosè - Chile	€ 30,00
Trumpeter Chardonnay - Argentina	€ 30,00
Forte e Gentile Pecorino - Italy	€ 30,00
Danza della Contessa Bianco - Italy	€ 30,00
Cantina Priori Cerasuolo Rosè - Italy	€ 30,00
Cantina Priori Pecorino - Italy	€ 30,00
Le Monde Ribolla Gialla - Italy	€ 27,00
San Felipe Torrontes Selecccion - Argentina	€ 25,00
Sangre de Toro Rosé - Spain	€ 25,00
Sangre de Toro Blanco - Spain	€ 25,00
Luna Nera Falanghina - Italy	€ 25,00
Luna Nera Fiano d'Avellino - Italy	€ 25,00
Luna Nera Greco di Tufo - Italy	€ 25,00
Aqui Sauvignon Blanc - Argentina	€ 25,00
Cenate Vecchie Bianco - Italy	€ 22,00
Cenate Vecchie Rosè - Italy	€ 22,00
Casal Mendes Rosè - Portugal	€ 20,00
Casal Mendes Verdinho - Portugal	€ 20,00



RED WINES [ITALIAN AND INTERNATIONAL]



Fumu Gnoru Rosso Primitivo Barricato - Italy	€ 99,00
Sagrantino di Montefalco Cantina F.lli Pardi - Italy	€ 52,00
Nonno Primitivo di Manduria - Italy	€ 45,00
Assiade Primitivo di Manduria - Italy	€ 42,00
Primo Salento IGT - Italy	€ 40,00
Sangre de Toro Cabernet Sauvignon Reserva - Spain	€ 40,00
Cantina Marchioli Montepulciano d'Abruzzo - Italy	€ 40,00
Santa Digna Cabernet Sauvignon Reserva - Chile	€ 35,00
Santa Digna Carmenere Reserva - Chile	€ 35,00
Ronco dei Quattroventi - Italy	€ 35,00
Passariello Aglianico Beneventano -Italy	€ 30,00
Chianti Cantine Guidi 1929 - Italy	€ 30,00
Danze della Contessa Barricato Negroamaro - Italy	€ 30,00
Pindaro Primitivo 2015 Salento - Italy	€ 30,00
Sulmo Rosso - Italy	€ 30,00
Cantina Priori Montepulciano d'Abruzzo - Italy	€ 30,00
Forte e Gentile Montepulciano d'Abruzzo - Italy	€ 30,00
Sangre de Toro Special Selection - Spain	€ 30,00
Molino a Vento Nero D'Avola DOC Sicilia - Italy	€ 28,00
Molino a Vento Nerello Mascalese IGP Sicilia - Italy	€ 28,00
Montefalco Rosso Cantina F.lli Pardi - Italy	€ 25,00
Rosa del Golfo Primitivo - Italy	€ 25,00
Melqart Primitivo - Italy	€ 25,00
Sangre de Toro Tempranillo - Spain	€ 25,00
Chateau Brandin - France	€ 25,00
Borgone Toscana Camigliano - Italy	€ 25,00
Luna Nera Aglianico - Italy	€ 25,00
Sangre de Toro Original - Spain	€ 25,00
Versosud Susumaniello - Italy	€ 25,00
Cenate Vecchie Salento - Italy	€ 22,00

ARGENTINIAN RED WINES



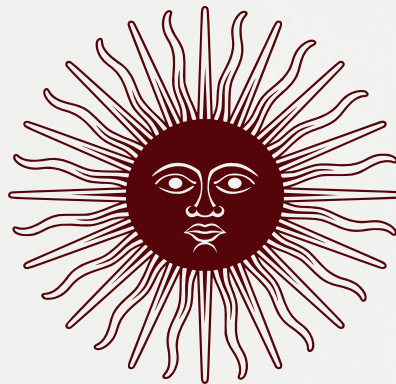
Felipe Rutini Malbec 2015	€ 190,00
Rutini Apartado Gran Malbec 2013	€ 150,00
Uspallata Malbec	€ 120,00
J Alberto Malbec - Bodega Noemia Patagonia	€ 99,00
Catena Alta Malbec	€ 95,00
Puro Malo	€ 85,00
Trapiche Medalla Cabernet Sauvignon	€ 85,00
Fin del Mundo Special Blend	€ 82,00
Javier Zanetti 4 Malbec Reserva	€ 80,00
Aduentus Special Barrel Selection Malbec	€ 80,00
Rutini Encuentro 7 Fincas	€ 77,00
Luca Old Wine Malbec Vintage Valle del Uco	€ 75,00
1905 Malbec - Bodega Bianchi	€ 70,00
El Debut de Potrero	€ 67,00
A Lisa Malbec - Bodega Noemia Patagonia	€ 65,00
Bacan Reserva Malbec	€ 60,00
Malvinas Malbec	€ 60,00
Puro Grape Selection Malbec	€ 60,00
Rutini Coleccion Malbec	€ 60,00
Republica de La Boca Malbec - Bodega Bianchi	€ 56,00
La Banda del alma Malbec - Bodega Bianchi	€ 56,00
Puro Corte d'Oro	€ 55,00
Joe Bastianich Tritono Malbec	€ 50,00
Uno Malbec	€ 46,00
Gran Malbec de Potrero	€ 45,00
Catena Malbec	€ 42,00
Xeneizes Malbec - Bodega Bianchi	€ 40,00
Rutini Encuentro Malbec	€ 39,00
Rompecorazones Malbec	€ 39,00
Reserva Malbec de Potrero	€ 38,00

Javier Zanetti 4 Malbec	€ 36,00
Bodega Argento Malbec Reserva	€ 35,00
Fangio Malbec	€ 35,00
Malma Reserva de Familia Malbec	€ 35,00
Puro Corte	€ 35,00
Puro Malbec	€ 35,00
Trapiche Broquel Malbec	€ 35,00
Trapiche Roble Malbec	€ 35,00
Trapiche Roble Syrah	€ 35,00
Manos Negras Stone Soil	€ 35,00
Bacan Malbec	€ 34,00
Fin del Mundo Reserva Malbec	€ 34,00
Gaucho Malbec	€ 34,00
Malbec de Potrero	€ 34,00
Manos Negras Malbec	€ 32,00
Santa Julia Reserva Malbec	€ 30,00
Alamos Seleccion Malbec	€ 29,00
Fin del Mundo Newen	€ 29,00
Fin del mundo Patagonia Malbec	€ 29,00
Gaucho Malbec Merlot	€ 29,00
Malma Finca La Papay	€ 29,00
Trapiche Malbec	€ 29,00
Alamos Malbec	€ 28,00
Bodega Argento Malbec	€ 25,00
Bodega Argento Cabernet Sauvignon	€ 25,00
Trumpeter Cabernet Sauvignon	€ 25,00
Trumpeter Malbec	€ 25,00
Aqui Malbec	€ 23,00



Fin del Mundo Postales Malbec	€ 23,00
Santa Julia Cabernet Sauvignon	€ 23,00
Santa Julia Malbec	€ 23,00
Santa Julia Merlot	€ 23,00
Santa Julia Tempranillo	€ 23,00
San Felipe Roble Malbec	€ 22,00
El Supremo Malbec	€ 21,00
Fin del Mundo Patagonia Pinot Noir	€ 20,00
7 Treasures Malbec	€ 20,00
San Felipe Roble Malbec 0,375 l	€ 15,00





LIST OF ALLERGENS
Regulation (EU) No. 1169/2011

Allergens are indicated on the menu with their respective icons, as shown on the following pages.
We cannot guarantee the total absence of traces of allergens in finished products, even when these are not included in the recipe. Therefore, there may be traces of allergens in every preparation.
Our staff is available for more information.



- 1 CEREALS CONTAINING GLUTEN**
wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut (or their hybridized strains) and derived products



- 2 CRUSTACEANS**
and derived products



- 3 EGGS**
and derived products



- 4 FISH**
and derived products, excluding fish gelatine or isinglass used to clarify beer and wine



- 5 PEANUTS**
and derived products



- 6 SOY**
and derived products



- 7 MILK**
and derived products, lactose included



- 8 NUTS**
almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, macadamia nuts, pistachios and derived products



- 9 CELERY**
and derived products



- 10 MUSTARD**
and derived products



- 11 SESAME SEEDS**
and derived products



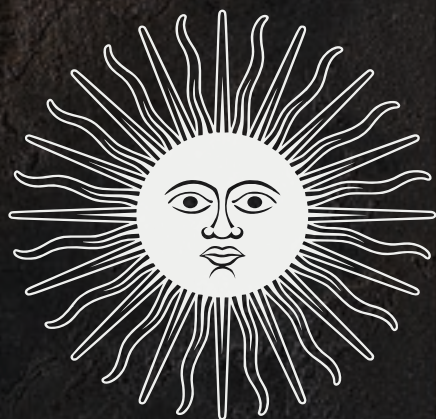
- 12 SULFUR DIOXIDE AND SULFITES**
in concentrations over 10mg



- 13 LUPINS**
and derived products



- 14 MOLLUSCS**
and derived products



ARGENTINIAN MEATS
GRILLED ON
QUEBRACHO BLANCO CHARCOAL

Via Mattia Battistini, 606 - Rome
06.4542.8631 - 06.3551.1457 - 342.6017.529