

TOGNI'S



PIZZA Harina 100% orgánica . Fermentación natural

PORCIÓN

26 cm. Masa fina
Mínimo te comés dos

Margherita	\$ 380
Mozzarella y Pepperoni	\$ 460
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🌶️	\$ 465
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 450
Mozzarella y Albóndigas	\$ 460
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 440
Mozzarella, Pollo, Cebolla crispy, BBQ y Mayo Chipotle 🌶️	\$ 470
Mozzarella, Pollo, Cebolla crispy, BBQ y aderezo Ranch	\$ 470
Pizza Alfredo: Mozzarella, Pollo, Bechamel, Parmesano y panceta ..	\$ 480
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 430
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 420
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 430
Mozzarella, Brócoli, Tomate, Morrón, Hongos, Parmesano y Aceitunas verdes y negras	\$ 460

RECTANGULAR DE MOLDE

21 x 26 cm / 6 porciones
De molde, más gruesa
Comen 2

Margherita	\$ 1.670
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 1.700
Mozzarella y Pepperoni	\$ 1.840
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🌶️	\$ 1.860
Mozzarella, Pepperoni, Salchicha italiana y Albóndigas	\$ 2.060
Mozzarella, Mortadella, Burrata y Ajíes en vinagre	\$ 2.130
Mozzarella y Albóndigas	\$ 1.870
Mozzarella, Jamón crudo y Albahaca	\$ 2.070
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 2.070
Vegana: Queso de cajú, Hongos, Vegetales asados y aceite de hierbas	\$ 1.720

REDONDA GIGANTE

50 cm
Masa fina 8 porciones
Comen 4

Margherita	\$ 3.040
Mozzarella y Pepperoni	\$ 3.680
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🌶️	\$ 3.720
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 3.600
Mozzarella y Albondigas	\$ 3.680
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 3.520
Mozzarella, Pepperoni y Salchicha italiana	\$ 3.700
Mozzarella, Pepperoni, Salchicha italiana y Albóndigas	\$ 3.700
Mozzarella, Pollo, Cebolla crispy, BBQ y Mayo Chipotle 🌶️	\$ 3.760
Mozzarella, Pollo, Cebolla crispy, BBQ y aderezo Ranch	\$ 3.760
Pizza Alfredo: Mozzarella, Pollo, Bechamel, Parmesano y panceta ..	\$ 3.840
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 3.440
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 3.360
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 3.440
Mozzarella, Brócoli, Tomate, Morrón, Hongos, Parmesano y Aceitunas verdes y negras	\$ 3.680

TAKE AWAY!

LLAMANOS O ESCRIBINOS POR WHATSAPP
Y PASA A RETIRAR TU PEDIDO



11 3337 9113

Instagram: @tognispizza

tognispizza.com

TOGNI'S



ENSALADA

Burrata, Pimientos asados, Berenjenas, Tomates y Pesto \$ 1.030

POSTRES

\$ 430

Flan con dulce de leche Chimbote

Mousse de chocolate Callebaut 70% cacao

Key West Lime Pie

New York cheesecake con frutillas

Dulce membrillo en cascós con queso Cendre del Valle

BEBIDAS

Lata gaseosas	\$ 250
Agua con y sin gas	\$ 250
Cerveza tirada 500 cc	\$ 360
Lata Cerveza 473 cc	\$ 380
Vaso Vermú La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) con soda	\$ 500
Botella La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) + 2 sifones chicos + hielo + rodajas de naranja / limón	\$ 3.000
Aperol Spritz	\$ 500
Vermouth Giovannoni Rosso Con Pulpo Blanco Ginger Ale y rodaja de naranja	\$ 500
Vermouth Seco Giovannoni con Pulpo Blanco Tónica y rodaja de pomelo	\$ 500
Gin Tonic Apostoles con Pulpo Blanco Tónica	\$ 500
Vinos	VER CARTA

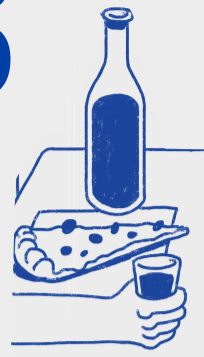
ADEMÁS

Remera	\$ 2.900
Pepperoni Receta Propia	\$ 2.350
DDL Chimbote 850 g	\$ 1.200
Botella La Fuerza	\$ 1.920
Recarga La Fuerza	\$ 1.660

Whatsapp: 11 3337 9113
Instagram: @tognispizza
tognispizza.com

TOGNI'S

VINOS



TINTOS Uvas tintas, fermentadas con sus pieles.

Tintillo Santa Julia Lata 269 ml. Zuccardi. Mendoza	\$ 300
On The Road Malbec 2020 - 500 ml. Che Vins. Vistaflores, Mza, Ernesto Catena Vineyards	\$ 1.400
Finca Suarez Tinto 2019. Finca Suarez, Pasaje Altamira, Mendoza	\$ 2.300
Pielihueso Malbec Primero 2021. Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza	\$ 2.500
Ver Sacrum G.S.M. 2020. Ver Sacrum. Los Chacayes, Mendoza	\$ 2.850
Ver Sacrum Monastrell 2020. Ver Sacrum. Los Chacayes, Mendoza	\$ 2.850

BLANCOS Uvas blancas, fermentadas sin sus pieles.

Lagarde Moscato 2019. Lagarde. Agreglo y Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 1.200
Paso a Paso Las Criollas de Don Graciano Blanco 2021. Paso a Paso. San Martín, Mendoza.	\$ 1.600
Potrero Chardonnay 2020. Bodega Vinos de Potrero, Gualtallary, Mendoza	\$ 1.800
35. CINCO Cofermentación de Criollas Blancas 2021. 35.CINCO. Barreal, San Juan	\$ 1.850
Tierra de Lechuzas Semillón 2021. La Florita. El Peral, Valle de Uco, Mendoza	\$ 2.300

ROSADOS Uvas tintas, en menor contacto con sus pieles. Se fermenta casi sin sus pieles.

Santa Julia Malbec - Rosé Orgánico Lata 269 ml. Zuccardi. Maipú, Mendoza	\$ 300
Animal Jardin Enchante Rosado 2021. E rnesto Catena Vineyards, Tunuyán, Mendoza	\$ 1.500
Lala Lá Tempranillo Rosé 2020 - 500 ml. Lala Lá Wines. Valle de Uco, Mendoza	\$ 2.000
35.CINCO Cofermetantacion de Criollas 2021. 35.CINCO. Paraje de Hilario, San Juan	\$ 2.400
Pielihueso Rosado Primero 2021. Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza	\$ 2.500

NARANJOS Uvas blancas, fermentadas con sus pieles. Como si fuese un tinto.

L'orange Choique Chardonnay 2020 - 250 ml . Bodega L'orange. V de Uco, Mendoza	\$ 600
Flâneur The Young Stroller Orange Perdriel 2021. Flâneur. Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 1.850
A Flor de Piel Naranja de Chenin Blanc 2021. Finca Las Payas , San Rafael , Mendoza	\$ 2.000
Cuesta de Barreales Naranja 2021. La Baguala. Barreal, San Juan	\$ 2.100
Gueisha Guarani Naranja 2021. Finca Las Payas. San Rafael, Mendoza	\$ 2.100
Pielihueso Naranja 2021. Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza	\$ 2.900

MARIDAJE VINO - PIZZA

Pizzas con carne o embutidos: Malbec, Bonarda o Cabernet o Pet Nats Naranja.

Pizzas Veggie o Veganas: Blancos, Rosados, Naranjos o Tintos ligeros (Pinot Noir, Criollas, Claretos) y Pet Nats Naranjos.

Pizzas con picante: Blancos aromáticos (no Chardonnay) o Naranjos.

Tablas: Cualquier Tinto, Naranjos o Pet Nats Naranjos.

Instagram: @tognispizza

tognispizza.com