

# TOGNI'S



## PIZZA Harina 100% orgánica . Fermentación natural

### PORCIÓN

26 cm. Masa fina  
Mínimo te comés dos

Margherita .....	\$ 270
Mozzarella y Pepperoni .....	\$ 320
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🍋 .....	\$ 330
Mozzarella y Jamón crudo .....	\$ 320
Mozzarella y Albóndigas .....	\$ 330
Mozzarella, Jamón y Ananá .....	\$ 310
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas .....	\$ 310
Mozzarella, Milanesa de pollo y Pesto .....	\$ 300
Mozzarella, Milanesa de pollo y Salsa Buffalo 🍋 .....	\$ 300
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate) ....	\$ 300
Mozzarella, Carnitas (Cerdo braseado estilo mexicano) y mayonesa de morrón verde asado .....	\$ 310
Mozzarella, Carnitas (Cerdo braseado estilo mexicano) y mayonesa de Chipotle 🍋 .....	\$ 310

### RECTANGULAR DE MOLDE

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

Margherita .....	\$ 1.170
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas .....	\$ 1.190
Mozzarella y Pepperoni .....	\$ 1.300
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🍋 .....	\$ 1.300
Mozzarella, Pepperoni, Salchicha italiana y Albóndigas .....	\$ 1.450
Mozzarella, Mortadella, Burrata y Ajíes en vinagre .....	\$ 1.480
Mozzarella y Albóndigas .....	\$ 1.300
Mozzarella, Jamón crudo y Albahaca .....	\$ 1.460
Reuben Pizza: Mozzarella, parmesano, pastrami, chucrut, pepinos y mayo DOGG .....	\$ 1.460
Vegana: Queso de cajú, Hongos, Vegetales asados y aceite de hierbas .....	\$ 1.190



50 cm  
Masa fina 8 porciones  
Comen 4

Margherita .....	\$ 2.160
Mozzarella y Pepperoni .....	\$ 2.560
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🍋 .....	\$ 2.640
Mozzarella y Jamón crudo .....	\$ 2.560
Mozzarella y Albondigas .....	\$ 2.640
Mozzarella, Jamón y Ananá .....	\$ 2.480
Mozzarella, Pepperoni y Salchicha italiana .....	\$ 2.640
Mozzarella, Pepperoni, Salchicha italiana y Albóndigas .....	\$ 2.640
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas .....	\$ 2.480
Mozzarella, Milanesa de pollo y Pesto .....	\$ 2.400
Mozzarella, Milanesa de pollo y Salsa Buffalo 🍋 .....	\$ 2.400
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate) ....	\$ 2.400
Mozzarella, Carnitas (Cerdo braseado estilo mexicano) y Mayonesa de morrón verde asado .....	\$ 2.480
Mozzarella, Carnitas (Cerdo braseado estilo mexicano) y Mayonesa de Chipotle 🍋 .....	\$ 2.480

## TAKE AWAY!

LLAMANOS O ESCRIBINOS POR WHATSAPP  
Y PASA A RETIRAR TU PEDIDO



11 3337 9113

Instagram: @tognispizza

tognispizza.com

# TOGNI'S



## TABLAS Y ENSALADAS

Tabla de fiambres: Mortadella con pistachos, Jamón crudo, Spianata, aceitunas marinadas y Pan tostado .....	\$ 720
Jamón crudo (100 Grs) y Pan tostado .....	\$ 680
Mortadela (100 Grs) y Pan tostado .....	\$ 370
Spianata (100 Grs) y Pan tostado .....	\$ 430
Burrata, Pimientos asados, Berenjenas, Tomates y Pesto .....	\$ 780

## POSTRES

\$ 330

Flan con dulce de leche Chimbote  
Mousse de chocolate Callebaut 70% cacao  
Key West Lime Pie  
New York cheesecake con frutillas  
Zapallo Angola en Almíbar con queso Rumel

## BEBIDAS

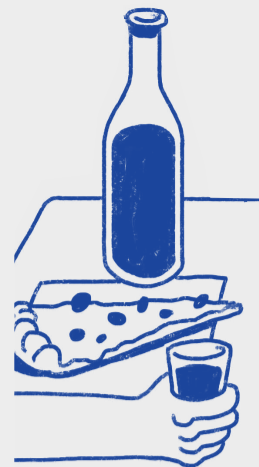
Lata gaseosas .....	\$ 180
Agua con y sin gas .....	\$ 180
Cerveza tirada 500 cc .....	\$ 230
Lata Cerveza 473 cc .....	\$ 240
Ilegal Cerveza Artesanal de Bodega Maal Wines 750 ml .....	\$ 620
Vaso Vermú La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) con soda .....	\$ 350
Botella La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) + 2 sifones chicos + hielo + rodajas de naranja / limón .....	\$ 1.800
Aperol Spritz .....	\$ 380
Vermouth Giovannoni Rosso Con Pulpo Blanco Ginger Ale y rodaja de naranja .....	\$ 350
Vermouth Seco Giovannoni con Pulpo Blanco Tónica y rodaja de pomelo .....	\$ 350
Gin Tonic Apostoles con Pulpo Blanco Tónica .....	\$ 390
Vinos .....	VER CARTA

## ADEMÁS

Remera .....	\$ 2.000
Pepperoni Receta Propia .....	\$ 1.730
Pan Filone .....	\$ 250
Dulce de leche Chimbote envase de vidrio 850 g .....	\$ 950
Harina Campodonico orgánica 000 1 kg .....	\$ 160
Harina Campodonico integral orgánica 1 kg .....	\$ 190
Botella Vermú La Fuerza (Blanco, Rojo o Rosado) .....	\$ 1.300

# TOGNI'S

## VINOS



### TINTOS Uvas tintas, fermentadas con sus pieles.

Lata Tintillo Santa Julia 269 ml. Bodega Santa Julia, Zuccardi. Mendoza .....	\$ 240
L'orange Maremmano 250 ml Syrah Cab Sauv 2020. Bodega L'orange. Valle de Uco, Mendoza .....	\$ 550
Rebelión Malbec de tres Malbec 2019. Maal Wines. Las Compuertas, Vistafloras y Campo Los Andes ....	\$ 800
Manos Negras Pinot Noir 2019. Manos Negras. Añelo, Neuquén .....	\$ 950
Casa Ambrosia Cabernet Sauvignon 2019. Finca Ambrosía. Gualtallary, Mendoza .....	\$ 1.000
Amici Mei Malbec Syrah 2019. Stella Crinita. Vista Flores, Mendoza .....	\$ 1.050
Biutiful Malbec 2019. Maal Wines. Campo Los Andes, Valle de Uco, Mendoza .....	\$ 1.050
Finca Suarez Tinto 2019. Finca Suarez. Paraje Altamira, Mendoza .....	\$ 1.050
Paso a Paso Bonarda 2019. Paso a Paso Wines. Perdriel, Vistafloras y Gualtallary, Mendoza .....	\$ 1.100
Pielihueso Tinto de Los Sauces 2020. Pielihueso. Los Sauces, Los Chacayes, Mendoza .....	\$ 1.100
Via Revolucionaria Criolla Grande 2020. Passionate Wine. Valle de Uco, Mendoza .....	\$ 1.200
Rosso di Uco 2019. Bira Wines. Valle de Uco, Mendoza .....	\$ 1.250
Tanito Uvaggio 2019. Bira Wines. Valle de Uco, Mendoza .....	\$ 1.250
2km Arranque Malbec 2019. Bira Wines. Valle de Uco, Mendoza .....	\$ 1.500
Pielihueso Malbec Primero 2020. Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza .....	\$ 1.600

### BLANCOS Uvas blancas, fermentadas sin sus pieles.

L'orange Choique 250 ml Chardonnay 2020. Bodega L'orange. Valle de Uco, Mendoza .....	\$ 550
Finca Suarez Chardonnay 2019. Finca Suarez. Paraje Altamira, Mendoza .....	\$ 1.200
Pielihueso Blanco 2020. Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza .....	\$ 1.200

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

Lata Santa Julia Malbec - Rosé Orgánico 269 ml. Bodega Santa Julia, Zuccardi. Maipú, Mendoza .....	\$ 240
NN Clarete 2020. Maal Wines. Alto Vistafloras, Valle de Uco, Mendoza .....	\$ 750
Lala Lá Tempranillo Rosé 2020. Cordón de Plata, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza .....	\$ 1.300
Cara Sur Pergolas Rosado 2020. Cara Sur de Sebastián Zuccardi. Barreal, San Juan .....	\$ 1.450
Cara Sur Rosado 2020. Valle de Calingasta, San Juan, Argentina .....	\$ 1.800

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

Pielihueso Naranja 2020. Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza .....	\$ 1.600
--	----------

#### MARIDAJE VINO - PIZZA

**Pizzas con carne o embutidos:** Malbec, Bonarda o Cabernet

**Pizzas Vegetarianas o Veganas:** Blancos, Rosados, Naranjos o Tintos ligeros (Pinot Noir, Criollas, Claretes).

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

**Tablas:** Cualquier Tinto o Naranjos.

Instagram: @tognispizza

tognispizza.com