

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, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 310
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
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 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, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 2.480
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

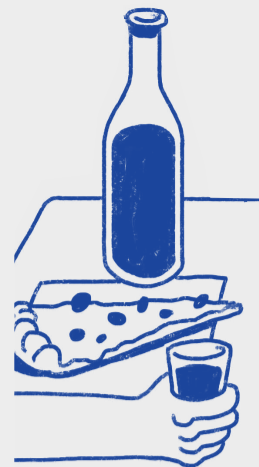
Lata gaseosas	\$ 180
Agua con y sin gas	\$ 180
Cerveza tirada 500 cc	\$ 230
Lata Cerveza 473 cc	\$ 240
Illegal Cerveza Artesanal de Bodega Maal Wines 750 ml	\$ 620
Vaso Vermú La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) con soda	\$ 350
Botella La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) + 2 sifones chicos + hielo + 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 Togni's	\$ 2.000
Pepperoni Receta Propia	\$ 1.730
Pan Filone	\$ 250
Dulce de leche Chimbote envase de vidrio 850 g	\$ 950
Harina Campodónico orgánica 000 1 kg	\$ 160
Harina Campodónico 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.

Tintillo Santa Julia Lata 269 ml. Bodega Santa Julia, Zuccardi. Mendoza	\$ 240
Manos Negras Pinot Noir 2019. Manos Negras. Añelo, Neuquén	\$ 1.100
Pielihueso Tinto de Los Sauces 2020. Pielihueso. Los Sauces, Los Chacayes, Mendoza	\$ 1.100
Casa Ambrosia Cabernet Sauvignon 2020. Finca Ambrosía. Gualtallary, Mendoza	\$ 1.150
Paso a Paso Bonarda 2019. Paso a Paso Wines. Perdriel, Vistaflores y Gualtallary, Mendoza	\$ 1.250
Rosso di Uco 2019. Bira Wines. Valle de Uco, Mendoza	\$ 1.250
Finca Suarez Tinto 2019. Finca Suarez. Paraje Altamira, Mendoza	\$ 1.300
El Burro Malbec Natural 2021. Bodega Santa Julia, Zuccardi. Mendoza	\$ 1.400

BLANCOS Uvas blancas, fermentadas sin sus pieles.

La Oveja Blanco Natural 2021. Bodega Santa Julia, Zuccardi. Mendoza	\$ 1.400
Finca Suarez Chardonnay 2020. Finca Suarez. Paraje Altamira, Mendoza	\$ 1.500
35.CINCO Torrontés de Hilario 2020. 35.CINCO. Barreal, Valle de Calingasta, San Juan	\$ 1.800

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

Santa Julia Malbec - Rosé Orgánica Bodega Santa Julia, Zuccardi. Maipú, Mendoza	\$ 240
NN Clarete 2020. Maal Wines. Alto Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 750
Lala Lá Tempranillo Rosé 2020. Cordón de Plata, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza	\$ 1.600
Cara Sur Rosado 2020. Valle de Calingasta, San Juan, Argentina	\$ 1.900

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

Moscato Di Cardinale Dulce 2019. Finca Las Payas. San Rafael, Mendoza	\$ 1.400
Pielihueso Naranja 2020. Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza	\$ 1.700

ESPUMOSOS Vinos elaborados bajo metodo ancestral natural.

Un Ojo de La Cara Pet Nat Naranja de Argentino 2021. Finca Las Payas. San Rafael, Mendoza	\$ 1.800
Un Ojo de La Cara Pet Nat Naranja de Moscatel Rosado 2021. Finca Las Payas. S Rafael, Mdz	\$ 1.800
Pura Sabrosura Pet Nat Blanco 2020. Por Juanfa Suárez. Paraje Altamira, Mendoza	\$ 2.000

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.