



ORNO

cantina

 Santander Select

VISA



ORNO

cantina

A PICAR

Yuca frita \$7.800

con sus 3 salsas

Stracciatella \$9.000

con pesto, cherrys asados y pan
al horno de barro

Arancini de hongos \$9.000

Jamón crudo \$10.000

ajos confitados y limón en conserva con tostadas

Carpaccio de lomo ahumado \$10.000

rúcula, parmesano y alcaparras

Buñuelos de espinaca \$10.000

con alioli

Frittata \$10.000

de zucchini

Ensalada de garbanzos \$10.000

hinojos, pomelos y aceitunas negras

Pan de ajo \$3.800

con salsa de tomates mendocinos

Fainá Sticks \$7.800

al peperoncino con dip de pesto

Pan a la leña \$4.500

con manteca salada

Empanadas fritas: \$2.600

Carne cortada a cuchillo

Bondiola braseada

Jamón y queso

Cebolla y queso

Mozzarella, berenjena y salsa de tomates mendocinos

ORNO

cantina

A COMER

Berenjenas a la parmesana	\$15.000
Spaghetti	\$20.000
Spaghetti con nuestras meatballs (albóndigas)	
Pasta con pomodoro	\$18.000
(hecha en casa)	
Vacío del centro	\$30.000
espinacas salteadas con ajo y papas fritas	
Pesca del día	\$22.000
muhammara (puré de pimientos especiado), puerros asados y avellanas tostadas	
Milanesas de lomo	\$24.000
con spaghetti a la chitarra	

DAME FUEGO

Nuestros recomendados

Pizza porteña e individual	\$18.000
(Fugazetta, jamón y morrón)	
Vermú en Pingüino + sifón de soda	\$20.000
Bloody al Forno	\$8.000
Vodka . Tomates mendocinos . Zanahoria . Apio . Lima . Salsa inglesa	
Tiramisú	\$8.000

ORNÓ

cantina

= NUESTRAS PIZZAS =

Napolitana y Detroit, dos estilos icónicos que repensamos a nuestra manera.

DETROIT

Stracciatella \$26.000

Mozzarella filante, stracciatella, marinara, pangrattato, ají molido, queso Sbrinz y miel.

Peras \$26.000

Peras asadas, mozzarella filante, queso azul, salvia y amarettis.

Pepperoni \$26.000

Pepperoni, mozzarella filante, jalapeños, pomodoro, queso Sbrinz y miel.

Fugazzeta \$26.000

Mozzarella filante, cebolla caramelizada, orégano y aceitunas.

Cuatro Quesos \$26.000

Mozzarella fior di latte y filante, queso azul, provolone ahumado y ciboulette.

ORNO

cantina

NAPOLITANA

Solo de noche

Hongos \$15.000

Crema de ajo asado, mozzarella fior di latte y filante, queso azul, hongos salteados, queso sbrinz y ciboulette.

Opcional con queso vegano.

Carbonara \$15.000

Crema de ajo asado, mozzarella fior di latte y filante, panceta, carbonara y queso sbrinz.

Dolce inferno \$15.000

Crema de ajo asado, mozzarella fior di latte y filante, nduja, queso sbrinz y miel.

Pumpkin \$15.000

Crema de ajo asado, calabaza ahumada, ricotta, hinojo, mozzarella ahumada, ciboulette, eneldo.

Opcional con queso vegano.

Margarita \$15.000

Salsa de tomates, mozzarella fior di latte y filante y albahaca.

Opcional con queso vegano.

MENÚ MEDIODÍA

de miércoles a viernes

Dos Pasos \$26.000

Tres Pasos \$32.000

*Consultar por platos disponibles

ORNO

cantina

CLÁSICOS RECARGADOS

Birricillin \$9.500

Whisky Johnnie Walker Red Label . Jengibre . Limón .
Oleo de cebada . Top cerveza Andes

Spritz de Temporada \$9.500

Aperol . Mix de mandarina y pepino . Cordial de
cedron . Chandon Apéritif

Ginto de Manzana..... \$9.500

Gin Gordon's . Cordial de manzana . Agua tónica

Bloody al Forno..... \$9.500

Vodka . Tomates mendocinos . Zanahoria .
Apio . Lima . Salsa inglesa

Negroni de la Huerta..... \$9.500

Macerado con lechuga romana y pralin
de frutos secos

El orno Espresso \$9.500

Vodka . Licor de café . Frangelico . Cafe espresso

Dame un limón..... \$8.500

Limoncello cremoso de cedrón

CONSULTAR POR COCTELES CLÁSICOS AL BARTENDER

ORNO

cantina

POSTRES

Affogato	\$8.000
Zabaglione	\$8.000
con nueces garrapiñadas	
Tiramisú	\$8.000

CAFÉ

Espresso	\$2.800
Doble	\$3.000
Té	\$3.000

ORNO

cantina

BEBIDAS

Agua con o sin gas \$2.800
Eco de los Andes

Gaseosas \$3.000
Coca Cola, Zero, Sprite, Zero, Fanta

CERVEZAS

Lata \$5.000
Andes: Rubia, Roja, IPA, Negra

Stella Artois 0.0 (Sin alcohol) \$4.500

Pinta \$5.000
Stella Artois / Andes consultar variedades

Media Pinta \$4.000
Stella Artois / Andes

VERMÚ EN VASITO

Carpano Rosso con soda \$6.000

**Giovannoni Bonarda con soda ó
torrontés con tónica** \$6.000

**La Fuerza Rojo, Blanco ó Primavera
con Soda** \$6.000

Cinzano Segundo con soda \$6.000

Vicenzo con soda \$6.000

La fuerza Sideral \$8.000

ORNO

cantina

VINOS

BLANCOS

Cara Sur Moscatel Blanco **\$32.000**

Paraje Hilario, Barreal, San Juan.
Productor Pancho Bugallo

DV Catena Chardonnay..... **\$35.000**

Chardonnay
(Vino 100% Chardonnay de 750 Cc. Domingo,
Villa Bastías, Tupungato;
La Pirámide, Agrelo, Luján de Cuyo.

Angelica Chardonnay **\$42.000**

Alta
100% Chardonnay de Viñedo Adrianna,
Gualtallary, Tupungato. Provincia de
Mendoza, Argentina.
Bodega: Catena Zapata
Enólogo: Alejandro Vigil

Tilia Chenin Orgánico **\$22.000**

100% Chenin de regiones del este
y centro de Mendoza (Alto Agrelo)
Bodega Catena Zapata

Costa & Pampa Albariño **\$26.000**

Ligero. Notas a damascos, duraznos y flores
blancas. Fresco en la boca con una marcada
presencia mineral y un final largo y
refrescante

cantina

ORNO

cantina

TINTOS

Matías Morcos Criolla **\$24.000**

Montecaseros, San Martín, Mendoza
Productor Matías Morcos

Tanito Sangiovese Malbec **\$24.000**

Gualtallary y La Arboleda,
Valle de Uco, Mendoza
Productor Bira Wines

Rosso D'uco Sangiovese **\$24.000**

y otras tintas
La Arboleda y La Consulta,
Valle De Uco Mendoza
Productor Bira Wines

**DV Catena Cabernet
Malbec** **\$35.000**

(Vino 50% Cabernet Sauvignon | 50% Malbec
de 750 Cc. La Pirámide (Agrelo, Luján de
Cuyo); Malbec: Angélica (Lunlunta, Maipú).

Vinyes Ocult Malbec Cot **\$30.000**

100% Malbec
La Consulta, San Carlos. Mendoza
Productor Tomás Stahringer

Costa & Pampa Pinot Noir **\$26.000**

100% Pinot Noir, Produccion Costa y Pampa

ORNO

cantina

TINTOS

Ver Sacrum Monastrell **\$25.000**

Chardonnay 70% · Moscatel de Alejandría
20% · Otras blancas 10%
Los Chacayes, Mendoza Bodega Ver Sacrum
Productor Eduardo Soler.

Raquis Las Bases **\$60.000**

Bodegas Raquis
Enólogo Andrea Vignoni

Saint Felicien Pinot **\$24.000**

100% Pinot Noir de “Adrianna”, Gualtallary,
Tupungato
Bodega: Catena Zapata

Tilia Malbec Orgánico **\$22.000**

100% Malbec de regiones del este
y centro de Mendoza
Bodega Catena Zapata

Angelica Merlot Alta **\$40.000**

100% Merlot de La Pirámide en Agrelo, Luján
de Cuyo, Nicasia en La Consulta, San Carlos,
Adrianna en Gualtallary, Tupungato
Bodega Catena Zapata
Enólogo Alejandro Vigil

ORNO

cantina

TINTOS ITALIANOS

Nebbiolo de Langhe \$50.000

Nebbiolo La Morra,
Piamonte, Italia
Productor Renato Ratti

Nebbiolo de Alba \$63.000

Alba, Piamonte, Italia
Productor Ceretto Winery

Battaglione Barbera \$74.000

Barbera D'Asti Piamonte, Italia
Productor Renato Ratt

Rosso di Montalcino \$74.000

Argiano
Rosso di Montalcino, Toscana, Italia
Azienda Argiano