

ORNO

cantina

**Menú
Cantina
Palermo OFF**

PARA PICAR

Pan de ajo	\$8.500
con nuestra salsa de tomates mendocinos	
Aceitunas marinadas	\$7.500
Arancini margarita	\$4.000
Buñuelos de nuestra huerta	\$17.500
Alioli picante	
Fainá sticks	\$11.000
Al peperoncino con dip de pesto	
Papas fritas cacio e pepe	\$13.000
Salsa de parmesano, parmesano rallado y pimienta	

EMPANADAS

Fritas o al Horno

Carne cortada a cuchillo.....	\$5.000
Bondiola braceada.....	\$5.000
Pollo al verdeo.....	\$5.000
Jamón y queso.....	\$5.000
Cebolla y queso.....	\$5.000
Mozzarella, berenjena y tomates mendocinos.....	\$5.000

A COMER

Pasta de la casa

Spaghetti pura yema.....\$31.000

Gnochis de ricotta.....\$31.000

Elegí tu salsa

Fonduta

Crema de parmesano gratinada

Alla Vodka

Salsa de tomates mendocinos vodka y crema

Pesto de tomates secos

Pesto de albahaca

Crema de hongos y hongos dorados

Principales

Milanesas.....\$36.000

De lomo

(+) Napolitana.....\$41.000

Guarniciones

Papas fritas..... \$13.000

Spaghetti.....\$16.000
con Fonduta

Ensalada..... \$13.000
de verdes

NUESTRAS PIZZAS

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

DETROIT

	De 4 porciones	De 2 Porciones
Stracciatela	\$46.000	\$31.000
Mozzarella filante, stracciatella, marinara, pangrattato, ají molido, queso Sbrinz y miel.		
Peras	\$41.000	\$29.000
Peras asadas, mozzarella filante, queso azul, salvia y amarettis.		
Pepperoni 🔥.....	\$46.000	\$31.000
Pepperoni, mozzarella filante, jalapeños, pomodoro, queso Sbrinz y miel.		
Cuatro Quesos	\$41.000	\$29.000
Mozzarella fior di latte y filante, queso azul, provolone ahumado y ciboulette.		
Fugazzeta	\$41.000	\$29.000
Mozzarella Filante, cebolla blanca, olivas verdes fileteadas, orégano fresco y sbrinz		

NAPOLITANA

Hongos.....\$31.000

Fior di latte, crema de ajo, hongos dorados,
queso sbrinz y ciboulette.

Opcional con queso vegano.

Pumpkin.....\$31.000

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

Opcional con queso vegano.

Margarita.....\$31.000

Tomate italiano, fior di latte, albahaca .

Opcional con queso vegano.

Pepperoni 🔥.....\$31.000

Pepperoni, fior di latte, tomate italiano, queso
sbrinz y miel.

Carbonara.....\$31.000

Fior di latte, panceta, crema de ajo, parmesano,
huevo.

POSTRES

Soft serve de tiramisú.....\$4.500

Caramelo de café y biscuit de vainillas

Soft serve de dulce de leche.....\$4.500

Salsa de dulce de leche y sal de mar

Tiramisú ORNO.....\$12.500

El final perfecto

Panqueque.....\$14.000

Con dulce de leche y helado soft

BEBIDAS

Agua con o sin gas.....\$5.500

Eco de los Andes

Gaseosas.....\$6.000

Coca Cola, Zero, Sprite, Zero, Fanta

LOS CLÁSICOS DE CANTINA

Aperol spritz.....\$12.000

Aperol . Vino espumante . Soda

Un Ferné.....\$10.000

Fernet Branca . Coca cola

G&T.....\$12.000

Gin Gordon's . Agua tónica

Johnnie & cola.....\$12.000

Johnnie Walker Red Label . Coca cola

Negroni.....\$12.000

Gin . Campari . Carpano Rosso

CLÁSICOS RECARGADOS

Birricillin..... \$14.000

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

Spritz de temporada..... \$14.000

Aperol . Mix de sandia y pepino . Cordial de cedrón .
Chandon Rosé

Ginto de saúco..... \$14.000

Gin Gordon's . Cordial de durazno y sauco . Agua
tónica

Negroni de la huerta..... \$14.000

Macerado con pomelo, burrito y tomillo

Dame un limón..... \$8.000

Shot de limoncello cremoso de cedrón

One shot Martini..... \$8.000

Vodka Smirnoff . Vermouth dry . Jerez

VERMÚ

EN VASITO

Carpano Rosso con soda ó Bianco con tónica	\$9.000
La Fuerza Rojo, Blanco ó Primavera con Soda	\$9.000
La Fuerza Sideral	\$15.000

EN PINGÜINO

Vermú de la Cantina + Sifon de soda	\$28.000
--	-----------------

CERVEZAS

Lata

Andes: Rubia, Roja, IPA, Negra.....	\$8.000
-------------------------------------	----------------

Stella Artois, Stella Artois 0.0..... (Cerveza sin alcohol)	\$7.000
--	----------------

Pinta

Stella Artois.....	\$8.000
--------------------	----------------

VINOS

POR COPA

Tinto, Blanco o Rosado.....\$12.000

ESPUMANTE

Chandon Cuvée Réserve Blanc de Blancs.....\$35.000

Chardonnay
Valle de Uco, Mendoza
Chandon

BLANCOS

Costa & Pampa Albariño.....\$42.000

Chapadmalal, Buenos Aires
Trapiche

Tilia Chenin Blanc.....\$42.000

Rivadavia, Mendoza
Catena Zapata

ROSADO

Terrazas de los Andes Malbec Rosé.....\$38.000

Valle de Uco, Mendoza
Terrazas de los Andes Malbec Rosé

TINTOS

El Esteco Old Vines Criolla.....\$45.000

Cafayate, Salta
El Esteco

Costa & Pampa Pinot Noir.....\$40.000

Chapadmalal, Buenos Aires
Trapiche

Tilia Malbec.....\$35.000

Zona Este y Valle de Uco, Mendoza
Catena Zapata



[@orno.pizzeria.cantina](#)