



Menú Palermo Guatemala

@orno.pizzeria.cantina

RECOMENDADOS DE ORNO

Napolitana de hongos.....\$34.000

Crema de ajo asado, fior di latte, hongos dorados, parmesano y ciboulette

Pepperoni

Pepperoni, mozzarella filante, jalapeños,.....\$34.000
pomodoro, queso sbrinz y miel

Tiramisú ORNO.....\$14.000

Cremoso, intenso, con cacao arriba

En Pingüino.....\$35.000

Vermú de la cantina + Sifón de soda

Shot de limoncello cremoso de cedrón.....\$8.800

A PICAR

Aceitunas marinadas.....\$8.000

Pan de ajo.....\$9.200

Con nuestra salsa de tomates mendocinos

Arancini margarita.....\$4.500

Fainá sticks.....\$12.000

Al peperoncino con dip de pesto

Papas fritas cacio e pepe.....\$15.000

Salsa de parmesano, parmesano rallado y pimienta

== PARA ARRANCAR ==

Buñuelos de nuestra huerta.....\$20.000
Alioli picante

Burrata.....\$26.000
Con tapenade y hojas de la huerta

Adicional mortadela.....\$6.000

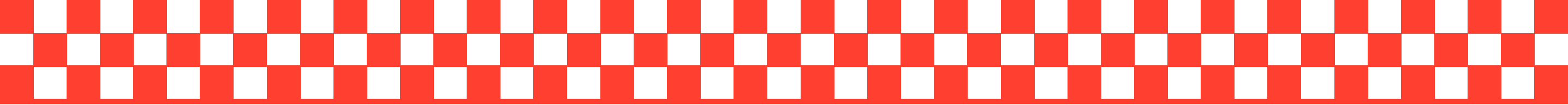
Adicional jamón crudo.....\$9.500

== EMPANADAS ==

Fritas o al horno de leña

Carne cortada a cuchillo
Bondiola braseada
Jamón y queso
Cebolla y queso
Mozzarella berenjena
y salsa de tomates mendocinos
Pollo al verdeo

\$5.500



A COMER

MEDIODÍAS

Pasta de la casa

Spaghetti pura yema.....\$32.000

Elegí tu salsa

Pomodoro

Fonduta

Crema de parmesano gratinada

Principales

Milanesas

De berenjena.....\$36.000

De lomo.....\$38.000

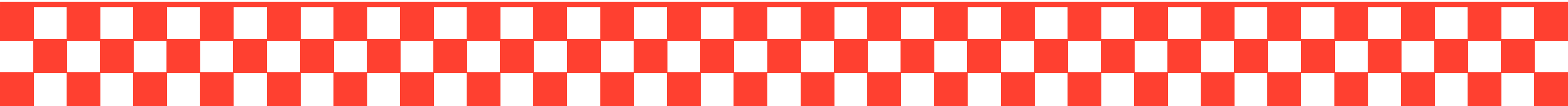
Napolitana.....\$42.000

Guarniciones

Papas fritas.....\$14.000

Spaghetti.....\$16.000
con Fonduta

Ensalada.....\$14.000
de verdes



= NUESTRAS PIZZAS =

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

DETROIT

Alta, crocante, de molde y con bordes de queso gratinado

	De 4 porciones	De 2 Porciones
Stracciatela	\$49.000	\$35.000
Mozzarella filante, stracciatella, marinara, pangrattato, ají molido, queso sbrinz y miel		
Peras	\$45.000	\$32.000
Peras asadas, mozzarella filante, queso azul, salvia y amarettis		
Pepperoni	\$49.000	\$35.000
Pepperoni, mozzarella filante, jalapeños, pomodoro, queso sbrinz y miel		
Cuatro quesos	\$45.000	\$32.000
Mozzarella filante, queso azul, provolone ahumado, queso sbrinz y ciboulette.		
Fugazzeta	\$45.000	\$32.000
Mozzarella filante, cebolla blanca, olivas verdes fileteadas, orégano fresco y sbrinz		

NAPOLITANA

Hot & Sweet.....\$34.000

Fior di latte, crema de ajo, nduja, chilli crunch y miel

Stracciatella.....\$34.000

Tomate Italiano, stracciatella, ajo y parmesano

Papa.....\$34.000

Fior di latte, crema de ajo, papa asada, tomillo, mascarpone y ralladura de limón

De la huerta.....\$34.000

Pizza estilo napolitana con ingredientes de nuestra huerta. Va cambiando según nuestra cosecha, consultanos

Hongos.....\$34.000

Fior di latte, crema de ajo, hongos asados, queso azul, parmesano y ciboulette

Pepperoni.....\$34.000

Tomate italiano, fior di latte, pepperoni, parmesano y miel

Margarita.....\$34.000

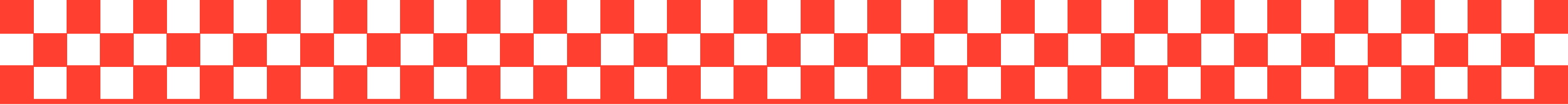
Tomate italiano, fior di latte, albahaca
Opcional con queso vegano

Carbonara.....\$34.000

Fior di latte, crema de ajo, panceta, yema cremosa, parmesano y pimienta



Nuestras pizzas son elaboradas con tomates importados directamente de Italia. Son tomates perita enteros y pelados, destacados por su sabor auténtico. La importancia de usar tomate italiano en la pizza radica en el equilibrio perfecto de acidez, dulzura y consistencia.



===== **POSTRES** =====

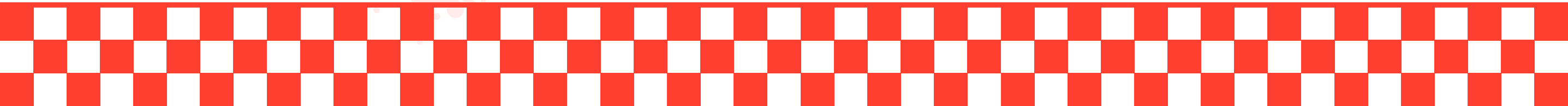
Panqueque..... **\$15.000**
con dulce de leche y crema batida

Tiramisú..... **\$14.000**
ORNO el final perfecto

Frutillas..... **\$13.000**
con crema diplomata

===== **HELADOS** =====

Consultar sabores..... **\$10.000**





== PARA TOMAR ==

CLÁSICOS RECARGADOS

Birricillin\$15.000

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

Spritz de temporada.....\$15.000

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

Ginto de saúco.....\$15.000

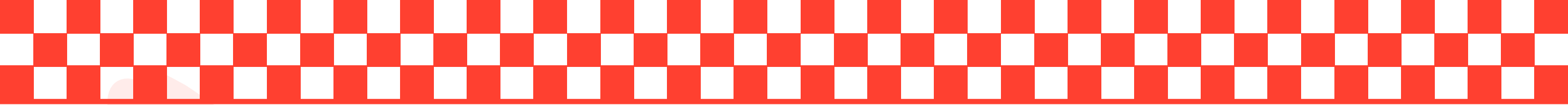
Gin Gordon´s . Cordial de durazno y saúco .
Agua tónica

Negroni de la huerta.....\$15.000

Macerado con pomelo, burrito y tomillo

Dame un limón.....\$8.800

Shot de limoncello cremoso de cedrón



LOS CLÁSICOS DE CANTINA

Un Ferné\$12.000
Fernet Branca . Coca Cola

G&T.....\$13.000
Gin Gordon's . Agua tónica

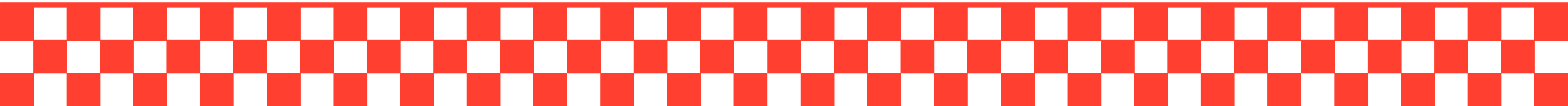
Johnnie & Cola.....\$13.000
Johnnie Walker Red Label . Coca Cola

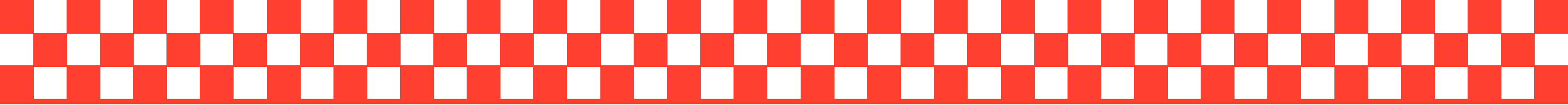
Aperol Spritz.....\$13.000
Aperol . Chandon Extra Brut . Soda

Mito.....\$11.000
Campari . Mix de Carpano Rosso + Punt e Mes

Negroni.....\$14.000
Gin . Campari . Carpano Rosso

CONSULTAR POR OTROS CÓCTELES CLÁSICOS





===== CAFÉ =====

Espresso.....	\$6.000
Doble	\$6.000
Té	\$6.000

===== BEBIDAS =====

Agua con o sin gas	\$6.000
Eco de los Andes	

Gaseosas	\$6.500
Coca Cola, Zero, Sprite, Zero, Fanta	

Stella Artois 0.0%.....	\$6.000
(Sin alcohol)	

===== CERVEZAS =====

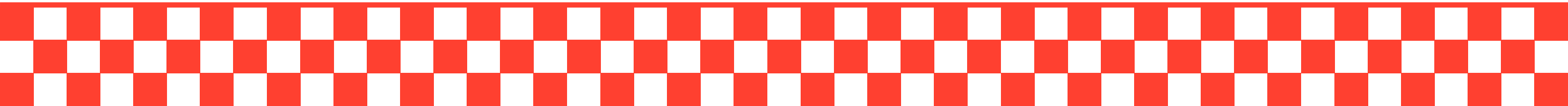
Lata 473 ml	
Stella Artois.....	\$6.800
Andes: Rubia, Roja, IPA, Negra.....	\$9.000
Michelob Ultra.....	\$6.800

Porrón 330 ml	
Stella Artois.....	\$7.500
Stella Artois PURE GOLD.....	\$7.500

Cerveza Tirada	
Stella Artois 500ml (pinta).....	\$9.000
Stella Artois 350 ml (media pinta).....	\$8.000

HAPPY HOUR

Cerveza Tirada Stella Artois 19 a 21 hs





= VERMÚ EN VASITO =

Clásicos con soda o tónica.....\$10.000
Carpano Rosso . La fuerza (rojo, blanco o primavera)

La Fuerza Sideral.....\$16.000

HAPPY HOUR

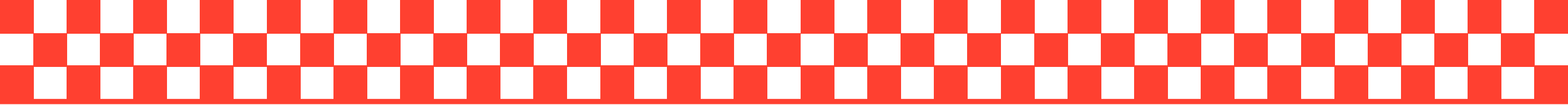
Carpano Rosso con soda en vasito de 19 a 21hs

FONDATA IN TORINO
CARPANO
IL PRIMO VERMOUTH

= VERMÚ EN PINGÜINO =

Vermú de la cantina + Sifón de soda..... \$35.000





VINOS

VINO POR COPA

Tinto / Blanco / Rosado \$13.000

ESPUMANTES

Kung Fu Pet Nat.....\$48.000
Pinot Noir - Malbec
Valle de Uco, Mendoza
Matías Riccitelli

Chandon Cuvée Réserve.....\$38.000
Blanc de Blancs
Chardonnay
Valle de Uco, Mendoza
Chandon

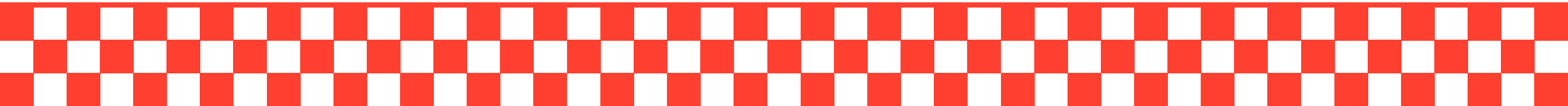
BLANCOS Y NARANJOS

45 Rugientes Corte de Blancas.....\$58.000
Chardonnay - Gewürztraminer - Pinot Gris -
Riesling
Sarmiento, Chubut
Otronia

Blanco de la Casa.....\$58.000
Sauvignon Blanc - Semillón - Chardonnay
Valle de Uco, Mendoza
Matías Riccitelli

Angélica Chardonnay Alta.....\$56.000
Gualtallary, Mendoza
Catena Zapata

Cara Sur Moscatel Blanco.....\$48.000
Valle de Calingasta, San Juan
Cara Sur



Luján de Cuyo y Valle de Uco , Mendoza
Catena Zapata

Chapadmalal, Buenos Aires

Trapiche

Rivadavia, Mendoza

Catena Zapata

Valle de Uco, Mendoza

BIRA Wines

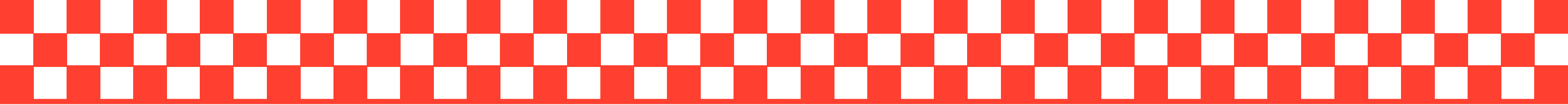
Valle de Uco, Mendoza

Escala Humana Wines

Sangiovese - Syrah
Valle de Uco, Mendoza
BIRA Wines

Valle de Uco, Mendoza

Terrazas de los Andes



TINTOS

Raquis Las Bases.....\$82.000

Malbec
Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza
Raquis - Andrés Vignoni

Angélica Zapata Merlot Alta.....\$52.000

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza
Catena Zapata

El Esteco Old Vines Criolla.....\$48.000

Cafayate, Salta
El Esteco

Eléctrico Malbec.....\$48.000

Gualtallary, Mendoza
Viña Los Chocos

Ver Sacrum Monastrell.....\$44.000

Los Chacayes, Mendoza
Ver Sacrum

Costa & Pampa Pinot Noir.....\$44.000

Chapadmalal, Buenos Aires
Trapiche

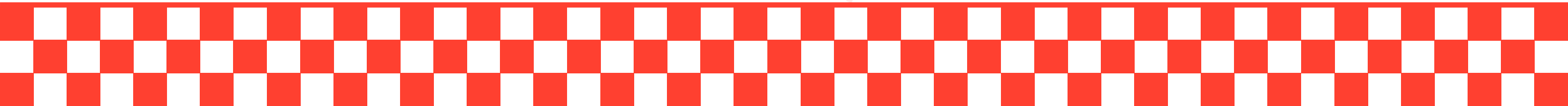
Terrazas de los Andes Reserva Pinot Noir.....\$42.000

Valle de Uco, Mendoza
Terrazas de los Andes

BIRA Rosso d'Uco Blend

Sangiovese - Syrah - Merlot.....\$42.000

Valle de Uco, Mendoza
BIRA Wines



BIRA Tanito Uvaggio Blend.....\$42.000

Malbec - Sangiovese - Cabernet Franc
Valle de Uco, Mendoza
BIRA Wines

Saint Felicien Pinot Noir.....\$38.000

Valle de Uco, Mendoza
Catena Zapata

DV Catena Cabernet - Malbec.....\$40.000

Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza
Catena Zapata

Tilia Malbec.....\$38.000

Zona Este y Valle de Uco, Mendoza
Catena Zapata

TINTOS ITALIANOS

Ceretto 'Bernardina' Nebbiolo d’Alba.....\$99.000

DOC
Nebbiolo
Piemonte, Italia

Ratti Ochetti Langhe DOC.....\$87.000

Nebbiolo
Piemonte, Italia

Argiano Rosso di Montalcino DOC.....\$79.000

Sangiovese
Toscana, Italia

Ratti Battaglione Barbera d’Alba DOC.....\$67.000

Barbera
Piemonte, Italia

@orno.pizzeria.cantina



@orno.pizzeria.cantina