





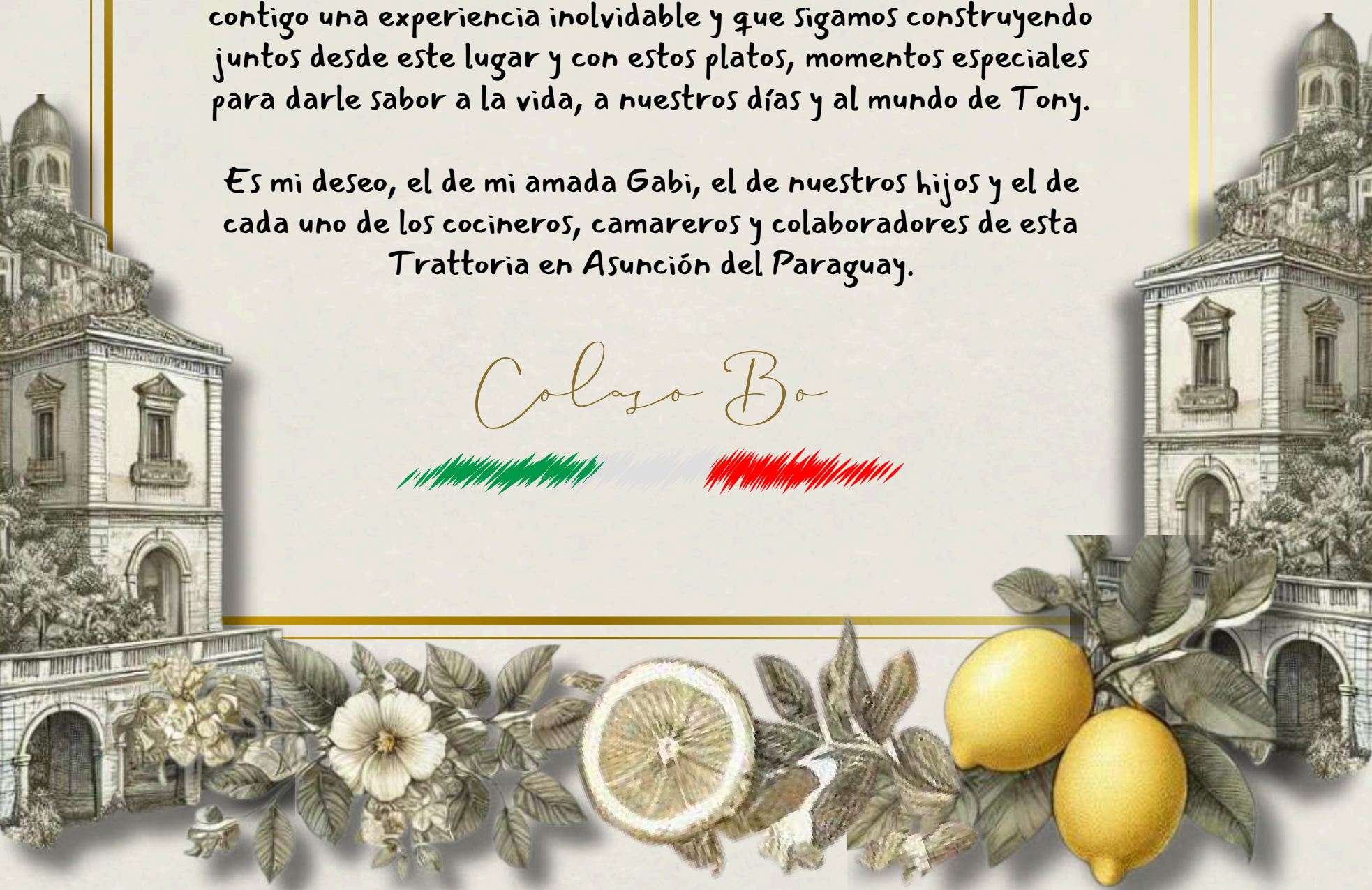
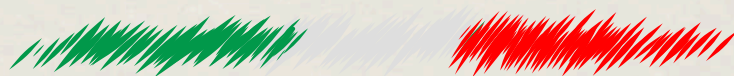
Acá les presento esta carta Menú, que decidimos llamarle "El mundo de Tony", donde traemos a tus platos cosas que creemos que te puedan llegar a gustar y de esa manera enamorar, conquistar y festejar.

Acá las pastas, los arroces y los vegetales los cocinamos al dente. Hay cortes de carnes que definitivamente debemos cocinarlos muy poco, te pido que aceptes esta propuesta. También te ponemos a consideración cortes que pueden tener una mayor cocción. En esta carta también usamos la palabra moñito, refiriéndonos al fideo mariposa o farfalle. Te recomendamos pastas con sus salsas específicas y una serie de fusiones de regiones de diferentes países del mundo, entre ellas, colocamos al gran corazón del Paraguay, desde las manos de nuestros cocineros.

En esta cuarta casa de la Trattoria Tony solo queremos vivir contigo una experiencia inolvidable y que sigamos construyendo juntos desde este lugar y con estos platos, momentos especiales para darle sabor a la vida, a nuestros días y al mundo de Tony.

Es mi deseo, el de mi amada Gabi, el de nuestros hijos y el de cada uno de los cocineros, camareros y colaboradores de esta Trattoria en Asunción del Paraguay.

Colazo Bo





Insalata

Ensalada Siciliana

Una ensalada bien mediterránea con lechuga, tomate, aceitunas negras, parmigiano reggiano, crutones y miel

Ensalada Verde

Los verdes de estación con crutones, condimentada con la reducción de la casa

Ensalada de Pulpo

Tentáculos de pulpo, previamente condimentados y cocinados con vegetales y una reducción de aceite de oliva, ajo, perejil, limón y aceto de la casa

Gs 65.000

Gs 55.000

Gs 85.000

Antipasto

Sopa del Día

Consultá con tu mozo

Bruschettas con Salsa de Hongos & Parmigiano Reggiano

Nuestra tradicional bruschetta con pan casero tostado, aceite de oliva y manteca. Acompañado de la tan exquisita salsa de hongos

Bruschettas Napolitanas

Bruschettas con pan casero tostado, aceite de oliva, manteca, tomate, albahaca, ajo, parmigiano reggiano y sal

Calamares Fritos con Alioli

Rabas de calamar, previamente hervidas en su caldo, apanadas con panko condimentado y acompañado de nuestra típica mayonesa de ajo

Camarones al Ajillo

Un colchón de papas a la provenzal con 12 camarones al ajillo, aceite de oliva y un toque de peperoncino

Hongos Rellenos

Champignones o Portobellos rellenos con diferentes quesos, una suave salsa pesto y parmigiano reggiano gratinado

Pulpo al Ajillo con Papas & Pimentón

Colchón de papas a la provenzal y 2 tentáculos de pulpo

Gs 50.000

Gs 65.000

Gs 60.000

Gs 75.000

Gs 90.000

Gs 80.000

Gs 90.000



Carpaccios

Carpaccio del Rey

De lomito con un toque agridulce por la presencia de duraznos o pelones frescos grillados en manteca, finamente condimentados

Carpaccio de la Casa

Fiel a los inicios de nuestra querida casa, honroso carpaccio de lomito de res con toda la magia del trabajo italiano en la carne cruda

Carpaccio de Tomate

Finas lonjas de jugosos tomates picantes condimentados con un toque de anchoas y parmigiano reggiano rallado

Carpaccio de Salmón & Mejillones

Lonjas de salmón cortadas finamente a cuchillo, con una crema fría de mejillones, alcaparras, aceite de oliva, limón, parmigiano reggiano, sal y pimienta negra en granos

Gs 70.000

Gs 75.000

Gs 60.000

Gs 100.000



Pastasciutta



Tagliatelle Casero con Mejillones

Pasta casera con una crema de mejillones fusionada con el cilantro de la cocina paraguaya

Gs 95.000

Tagliatelle Casero Napolitano a la Manteca

Pasta casera con tomates, albahaca, aceitunas negras y mozzarella fresca

Gs 85.000

Pappardelle Torinés

Pasta casera con salsa de anchoas, ajo y aceitunas. Acompañado de unas ramas de brócoli fresco y tomates cherry

Gs 90.000

Fettuccine con Salsa de Hongos, Mascarpone y Parmigiano

Pasta casera con salsa negra de hongos, queso mascarpone y aceite de tartufo. Acompañados de unas lonjas de champignones o portobellos frescos y parmigiano reggiano

Gs 105.000

Gnocchi con Estofado de Peceto y Salsa 4 Formaggi

Gnocchi hecho con papas, harina de trigo y fécula de maíz. Ingresan a la boca al dente, y luego se deshacen. El estofado es de peceto y estos sabores aprendimos de la Nonna María Parodi

Gs 90.000

De Paquete



Spaghetti Italo-Oriental

Otro plato de cocina fusión con pulpas de ostiones en su misma crema, tomates cherry cocinados con aceite de sésamo y salsa de ostras

Gs 150.000

Spaghetti al Cartoccio

Una tradición de más de 14 años en La Trattoria. Cartucho de aluminio que contiene al spaghetti en salsa de tomates y mariscos (calamares, pulpos, mejillones y camarones)

Gs 130.000

Spaghetti Cacio e Pepe

Con la tradicional salsa italiana, condimentada con una buena cantidad de pimienta negra, manteca y una crema de parmigiano reggiano

Gs 85.000

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Un tradicional spaghetti en su máxima expresión. Aceite de oliva, manteca, sal, pimienta, peperoncino y ajo

Gs 80.000

Farfalle Italo-Griego

Los famosos fideos moñito a la manteca con jamón crudo italiano, hongos frescos, rúcula y tomates cherry

Gs 100.000

Farfalle al Horno de Barro Paraguayo

Con una salsa de tomates ahumados al horno de barro, con agregados de tomates confitados, pesto y lonjas de parmigiano reggiano

Gs 90.000

Bucatini Putanesca

La pasta que se parece al spaghetti pero con forma de tubo, ideal para empaparlo de sabores del norte italiano, en una combinación de anchoas de los marinos genoveses y los ajos y peperoncinos de los montañeses del Piemonte

Gs 95.000

Lasagna de Mariscos

Con una pequeña ayuda de los Franceses, te invitamos a probar este plato hecho con finas masas de crêpes y todo el sabor de los mares europeos

Gs 95.000

Lasagna Bolognese

También con masa de crêpe, pero con la potencia de una típica bolognesa italiana, hecha con las rojas carnes de nuestro gran Paraguay

Gs 85.000



Pasta Reserva *Pesce e Frutti di Mare*



Ravioles de Calabaza a la Manteca

La calabaza paraguaya casándose con la salvia, la manteca y los huevos caseros, para presentar estos ravioles hechos a mano

Gs 85.000

Ravioles de Ricota, Nueces y Espinaca

Servidos en plato hondo, salen casi ensopados en una salsa natural de tomates

Gs 85.000

Ravioles de Salmón con Salsa Mburucuyá

Con salmónes de cría de nuestros hermanos chilenos, en una salsa cítrica de limones paraguayos y algunas semillas mburucuyá de nuestros campos subtropicales

Gs 150.000

Ravioles Salteños

Casi una obligación de la casa poder recordar con este plato a la gran Argentina, que con sus paisajes, huertas y ganados espectaculares, nos inspira con unos ravioles fritos en una simple pero sabrosa salsa de pulpa de tomates naturales calientes y picantes

Gs 90.000

Pacú Menier con Arroz Kesú

¡Es casi una obligación probar en una de tus veladas! Este pequeño pacú despinado, traído de los arrozales del Paraguay, cocinamos en manteca, aceite de oliva, limón, alcaparras y perejil

Gs 140.000

Salmón con Crema de Limón, Camarones y Vegetales

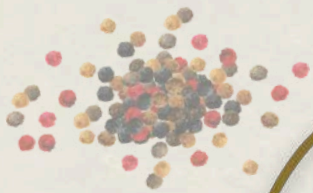
Salmón con crema de limón y camarones acompañado de un grillado de morrones de colores

Gs 140.000

Chupe de Mariscos con Arroz

Servido en plato hondo, sobre un colchón de arroz blanco escondido bajo una manta tomatosa de mariscos

Gs 140.000



Carves

Rack de Cordero a la Patagonia

4 unidades de rack de cordero en salsa de castañas y uvas pasas, con puré de batatas

Gs 135.000

Bisteca alla Fiorentina con Arroz Kesú

Un importante y grueso trozo de carne parecido a la costeleta, cocinado con manteca, aceite de oliva y romero. Se come excesivamente jugoso y a una temperatura de 70 grados

Gs 200.000

Ojo de Bife con Puré de Papas

3 cortes de ojo de bife de 1½cm cocinados en su punto, con aceite de oliva y manteca, acompañados de puré de papas

Gs 120.000

Lomito al Champignon con Papines Provenzal

3 cortes de lomito de res con crema de champignones acompañados de papines con ajo y perejil

Gs 120.000

Pollo a la Mostaza con Arroz Azafranado y Limón

Grillé de pollo de ½ pechuga, con una fina salsa de mostaza con sus semillas, acompañado de arroz amarillo y ralladura de limón

Gs 90.000



Risottos



Risotto Funghi Porcini

Arroz cebado con caldo de hongos y su típica foto marrón, aceite de tartufo y parmigiano reggiano. Quizás el plato que más me gusta cocinar

Gs 140.000

Risotto Negro con Mariscos

Arroz negro por la tinta del calamar, cebado con fumé de mariscos y regalos de los mares

Gs 150.000

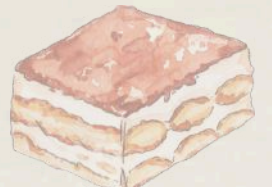
Risotto con Langostinos

¡RECOMENDADO! Una osada combinación de langostinos con coñac, miel y calabazas de nuestra huerta

Gs 150.000



Dolci



Helado de Limón al Agua con Copita de Limoncello

Gs 40.000

Panacotta Mágica

Gs 50.000

Tiramisù Clásico

Gs 50.000

Volcán de Chocolate

Gs 50.000

Volcán de Dulce de Leche

Gs 50.000



**BEBIDAS SIN ALCOHOL**

Jugos Naturales <i>Limón, naranja, piña, durazno</i>	Gs 20.000
Jugo Natural de Frutilla	Gs 25.000
Gaseosas Línea Coca Cola	Gs 15.000
Agua Mineral (c/g o s/g)	Gs 10.000
Agua Tónica	Gs 15.000
Café Espresso	Gs 15.000
Café Espresso Doble	Gs 20.000
Té	Gs 15.000

COCKTAILS

Aperol Spritz	Gs 45.000
Caipirinha	Gs 35.000
Caipiroska	Gs 40.000
Gin Tonic	Gs 40.000
Margarita Frozen	Gs 40.000
Martini	Gs 45.000
Negroni	Gs 40.000
Whisky Sour	Gs 40.000
Vermut	Gs 40.000
Fernet con Coca Cola	Gs 40.000
Jarra de Sangría	Gs 70.000

CERVEZAS

Chopp Munich 300 cc	Gs 15.000
Chopp Munich 500 cc	Gs 20.000
Corona 710 cc	Gs 30.000
Heineken sin alcohol	Gs 15.000
Heineken 600 cc	Gs 30.000
Patagonia 710 cc	Gs 30.000

WHISKY

Black Label JW 12 años (raya)	Gs 40.000
Black Label JW 12 años (botella)	Gs 400.000
Black Label JW 18 años (raya)	Gs 115.000
Buchanan's 12 años (raya)	Gs 40.000
Jura 12 años (raya)	Gs 45.000

ESPUMANTE

Dedicatto Prosecco Extra Dry	Gs 160.000
Chandon Extra Brut	Gs 160.000
Chandon Demi Sec	Gs 160.000
François Montand Ice	Gs 180.000

CHAMPAGNE

Veuve Cliquot Brut	Gs 1.300.000
Veuve Cliquot Demi Sec	Gs 1.300.000

Carta de Bebidas**VINOS BLANCOS**

Ruffino Lumina Pinot Grigio	Gs 150.000
Indomita Gran Reserva <i>Sauvignon Blanc</i>	Gs 140.000
Corte Viola Pinot Grigio	Gs 120.000
Terraza de los Andes <i>Reserva Chardonnay</i>	Gs 180.000

VINOS ROSADOS

Indomita Musette <i>Pinot Noir Rosé</i>	Gs 130.000
---	------------

VINOS TINTOS

Vino por Copa	Gs 30.000
Nero D'avola DOC Sicilia	Gs 140.000
Montepulciano Dábruzzo DOC	Gs 120.000
Arbos <i>Sangiovese Toscana</i>	Gs 150.000
Woodbrige RM <i>Zinfandel</i>	Gs 140.000
Robert Mondavi <i>Cabernet Sauvignon</i>	Gs 250.000
Zuccardi Q <i>Malbec</i>	Gs 250.000
Zuccardi Serie A <i>Bonarda</i>	Gs 160.000
José Zuccardi <i>Malbec</i>	Gs 550.000
Terraza de los Andes <i>Reserva Malbec</i>	Gs 180.000
Saint Felicien <i>Cabernet - Merlot</i>	Gs 190.000
Saint Felicien <i>Malbec</i>	Gs 190.000
DV Catena <i>Cabernet Malbec</i>	Gs 250.000
El Enemigo <i>Malbec</i>	Gs 275.000
El Malbec de Ricardo Santos	Gs 240.000
Perro Callejero <i>Pinot Noir</i>	Gs 180.000

BARRA & CHARCUTERÍA

Pod y Cigarrillos	consultar precio
Libro "40 La Vida de un Cocinero"	Gs 180.000
Aceto de la Casa 1L	Gs 150.000
Bondiola	220.000 Gs/KG
Mortadela	100.000 Gs/KG
Chorizo Colorado	125.000 Gs/KG
Chorizo Casero	60.000 Gs/KG
Butifarra Casera	50.000 Gs/KG



Recuerdo cuando comencé a cocinar en la Trattoria Tony, mis maestros mayores me decían que yo debía respetar hasta lo máximo a las recetas tradicionales y a las formas de cocinar en Italia. Creo que nunca estuvieron más cerca de la verdad, enseñándome a poner este pie sobre las fundaciones de la cocina de ese país al que tanto amo. Los años pasaron y creo que el paraguayo salió a comer por todo el mundo encontrando las nuevas tendencias y llegando de vuelta a estas tierras, exigiendo un allornamiento de nuestras cocinas y de las opciones en nuestras cartas.

Es por esta principal razón, que hoy, después de muchos años entiendo que es momento de plantear, sin dejar de lado mi tradición de comida casera, sin uso de hornos inteligentes y solamente apoyado en la enseñanza de esos maestros que la cocina me regaló, un cambio en el concepto de la presentación de nuestros platos.

Colazo Bo

