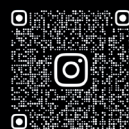


• L E C O L O M B A R E •

| R I S T O R A N T E A R G E N T I N O |



@LECOLOMBARE.VERONA



LE COLOMBARE
[COCINA ARGENTINA]





LE COLOMBARE

| C O C I N A A R G E N T I N A |

Ricardo Jantus



Il Ristorante “Le Colombare” è il risultato del sogno di Ricardo Jantus, argentino che nel 2003 ha dato vita a questo locale. Giunto dall'Argentina in Italia con una visione precisa, ha costruito da zero questo ristorante con l'obiettivo di portare la ricca cultura gastronomica argentina nella città di Verona. Dopo aver conquistato i suoi primi clienti nel cuore di Grezzana, decise di ampliare i suoi progetti a due passi dal Centro.

Nel corso degli anni, ha abbracciato i sapori della cucina italiana e ha fuso le due tradizioni culinarie per creare un concept unico.

Presso il nostro locale, troverete un'esplosione di sapori guidata dalla passione e dall'emozione che Ricardo trasmette attraverso il fuoco della sua griglia. Questo si traduce in un'esperienza unica che ci contraddistingue da oltre 20 anni qui a Verona.



LE COLOMBARE

| C O C I N A A R G E N T I N A |



LE COLOMBARE

| C O C I N A A R G E N T I N A |

Era un piccolo argentino
che sognava il suo spiedino
diceva: "le mamme sono matte
perché davano solo il latte."

Se vedeva un vitellino
non diceva: "che carino..."
ci vedeva una grigliata
meglio ancora... una tagliata.

Era proprio un incompreso
perennemente offeso.
non l'han mai capito
e dunque è partito.

Un giorno lui si dice:
"L'italia mi si addice.
Voglio cominciare da capo
ma voglio fare il capo!"

Accerchiato dal suo fuoco,
si mette a fare il cuoco.
Versa fiumi di sudore
lo fa con tutto il cuore.

È stata proprio una sgobbata,
ma fa felice una vallata,
che, arrostito e affumicato
non l'han mai dimenticato.

Si sentiva provinciale
non abbastanza commerciale.
Si sentiva chiuso dentro
così invade pure il centro.

La sua marcia non si arresta,
gli passa pure il mal di testa.
Non basta più Corte Farina
ora sogna una collina.

Si riveste da pittore,
si improvvisa muratore.
Non c'è tanto da aspettare
ecco a voi Le Colombare.

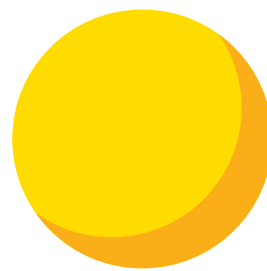
Ti ricordi quel bambino
che sognava lo spiedino?
Un nuovo sogno ha realizzato,
lasciando tutti senza fiato.

AL CAPO

Marco Tosi

Aperitivi d'autore

| T R A D I Z I O N E A R G E N T I N A |



Inizia la tua serata con un tocco di autenticità.

Tre Aperitivi per aprire la tua esperienza con un sapore unico e tradizionale.

Vermouth soda 5

Il Vermouth Soda è uno degli aperitivi più iconici della tradizione argentina. Nato nei bar di Buenos Aires e diventato un rituale immancabile prima dell'asado: rappresenta il piacere di ritrovarsi, condividere e dare inizio alla serata con semplicità ed eleganza.

Sangria clandestina 6

La Sangria Clandestina è una nostra speciale interpretazione di una bevanda iconica e rinfrescante che incarna lo spirito vibrante dell'Argentina. Preparata con vino rosso, vermouth e succo di pera: questa bevanda offre un'esplosione di sapori fruttati e aromatici che deliziano il palato.

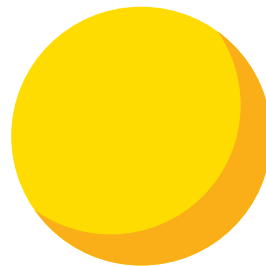
Tinto de verano a modo Argentino 6

Il Tinto de Verano a modo Argentino è la bevanda dell'estate per eccellenza: rinfrescante, leggera e iconica.

Preparata secondo la tradizione più autentica; è amata anche da Leo Messi! Questa miscela unisce la struttura del vino rosso alla vivacità dolce e agrumata della Sprite.

Antipasti argentini

| E N T R A D A S A R G E N T I N A S |



Empanadas

È l'antipasto nazionale argentino per eccellenza.

Un fagottino di sfoglia farcito di tipici ripieni argentini fatti a mano

Scelta singola: 4 EUR

Degustazione 6 pezzi: 22 EUR

Gusti: Carne | Prosciutto e formaggio | Cipolla e formaggio | Spinaci | Mais | Pollo.

[1, 7, 3]

Antipasto criollo 22

Questa selezione racchiude l'essenza della cucina di campagna argentina, offre un'esperienza gustosa e avvincente per coloro che desiderano scoprire sapori nuovi e autentici.

Chinchulin, mollejas alla provenzal, chorizo con chimichurri. Per 2 persone

Degustazione di trippa, animelle alla provenzale e salsiccia con chimichurri.

[1]

Chorizo con le nostre salse 12

Tradizionale salsiccia di manzo e maiale cotta lentamente alla griglia. Servita con il duo classico di salse della tradizione:

Salsa Criolla: un trito fresco di peperoni, cipolla e pomodoro marinati in aceto e olio.

Salsa Chimichurri: l'immaneabile emulsione aromatica di prezzemolo, aglio, origano e paprika dolce leggermente piccante.

Picada de carne 19

Maltagliati di manzo, coppa e pancetta con salsa criolla.

Servito con pane tostato caldo al chimichurri

Da condividere in 2 persone

[1, 12]

Tartare di controfiletto 25

Pregiato controfiletto di Angus selezionato, tagliato a coltello.

Condito a crudo con limone, sale, pepe, olio integrale, dijon, prezzemolo e una nota di cognac.

Tuorlo d'uovo servito a parte.

Un'esperienza di purezza per gli amanti della vera carne.

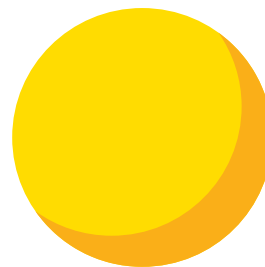
[3, 9, 10, 12]



LE COLOMBARE
| C O C I N A A R G E N T I N A |

Provoleta argentina

| T I P I C O A R G E N T I N O |



Provolone alla griglia:

AL FUOCO DI TEQUILA *Il più richiesto*

Un'esplosione di sapore e calore: provolone fuso, avvolto da una fiamma di tequila accesa direttamente al tavolo per un finale ambrato e profumato.

Accompagnato da crostoni di pane croccante. 18

Questo è un antipasto scenografico, all'arrivo del cameriere il provolone andrà in fiamme.

Sono consentite le riprese video. @lecolombare.verona

[1, 7]

AL CHIMICHURRI

Una spessa fetta di provolone fuso, condita con la nostra salsa chimichurri artigianale:

Una salsa con battuto di prezzemolo, aglio, origano e spezie argentine che ne esalta la sapidità con note erbacee e vivaci. Servito con pane croccante. 16

[1, 7]

AL POMODORO E ORIGANO

Provolone servito su ferro bollente.

Accompagnato con pomodori scottati e origano.

Servito con pane croccante. 17

[1, 7]

Antipasti spagnoli

| E N T R A D A S D E E S P A Ñ A |

Degustazione pata negra 21 per due persone | 38 per quattro persone

La Pata Negra è conosciuta per la sua qualità, ottenuta da maiali iberici selezionati.

Questo antipasto incarna l'eccellenza spagnola.

Tagliere selezionato di Pata Negra:

Jamon crudo, Chorizo, Salsichon, Paleta e Papada (Guanciale).

Cantabrico 9,5

Bruschetta di pane fatto nel nostro forno a legna con burrata fresca, pomodorini confit e acciughe del cantabrico, con profumo di foglie di menta.

[1, 7, 4]

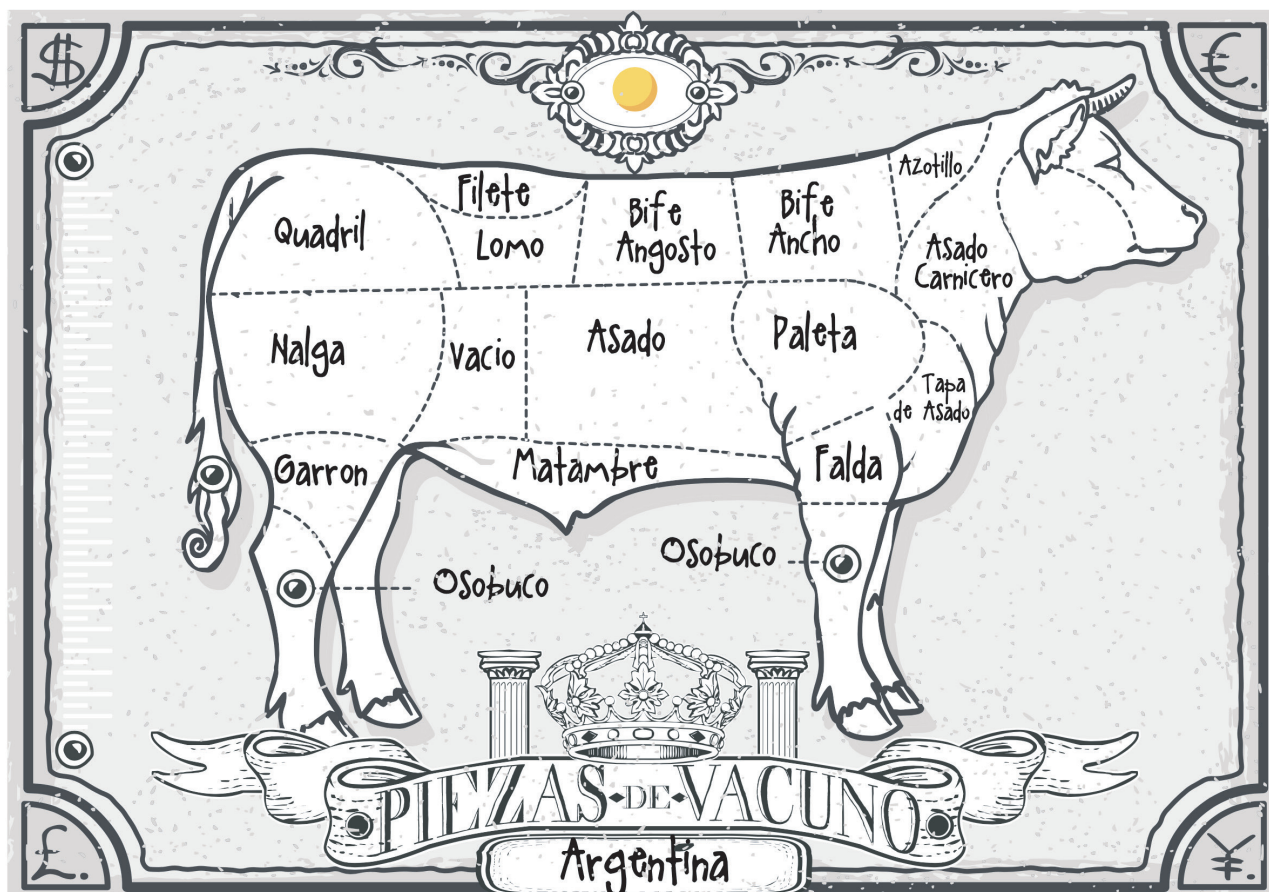


LE COLOMBARE
| C O C I N A A R G E N T I N A |



LE COLOMBARE

| C O C I N A A R G E N T I N A |



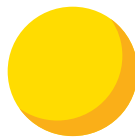
LA TRADIZIONE ARGENTINA DELLA PARRILLA HA RADICI ANTICHE.

RICARDO JANTUS, PARRILLERO CAPO DE LE COLOMBARE COCINA ARGENTINA, SELEZIONA OGNI GIORNO I MIGLIORI TAGLI ARGENTINI, SPESSO SCONOSCIUTI IN EUROPA, DIFFICILI DA REPERIRE E MOLTO COMPLESSI DA LAVORARE.

IL PARRILLERO CURA LA BRACE ORE PRIMA DELL'APERTURA:
PREPARA IL FUOCO, USANDO SOLO CARBONE ARGENTINO, LEGNA DI FAGGIO, VITE E OLIVO.
UNA VOLTA PRONTE LE BRACI METTE IN COTTURA LE CARNI PIÙ TENDE,
LE INSAPORISCE, LE RIVOLTA E NE CONTROLLA LA VICINANZA ALLA FONTE DI CALORE PIÙ VOLTE,
FINO AD OTTENERE IL GRADO DI COTTURA DESIDERATA E LA TENEREZZA PIÙ PERFETTA DELLE CARNI.

IL MANZO ARGENTINO CRESCE LIBERO NELLE PIANURE DELLA PAMPA,
IN ALLEVAMENTI ESTENSIVI ALLO STATO BRADO.
LE ESTESE PRATERIE, LE COMPONENTI DEL SUOLO ED IL CLIMA TEMPERATO
RENDONO L'AMBIENTE PARTICOLARMENTE ADATTO ALL'ALLEVAMENTO DELLE PIÙ PREGIATE RAZZE BOVINE.
NE DERIVA UN ALIMENTO DI ALTISSIMA QUALITÀ, UNA CARNE DALLA MUSCOLATURA UNIFORME, TRA LE PIÙ
TENERE E SAPORITE, PERTANTO UNICA AL MONDO.

LA CARNE ARGENTINA È PREFERIBILMENTE SERVITA AL SANGUE,
MA IL PARRILLERO CHIEDERÀ SEMPRE IL LIVELLO DI COTTURA RICHIESTA:
AL SANGUE (JUGOSA), MEDIA (AL PUNTO) O BEN COTTA (BIEN COCIDA).



ESPERIENZA ARGENTINA

| M E N Û E S P E R I E N Z A P E R D U E P E R S O N E |

Un percorso esclusivo per due persone creato per chi desidera scoprire il vero sapore dell'Argentina, partendo dai piatti più iconici fino alla carne più pregiata al mondo.

Il Benvenuto della Tradizione

Cuarteto di Empanadas: Quattro empanadas preparate secondo la tradizione argentina. Un antipasto simbolo della nostra cucina, con ripieni ricchi di sapore che raccontano le ricette di casa.

4 gusti a vostra scelta:

Di Carne: Il classico intramontabile della tradizione argentina.

Prosciutto e Formaggio: Un abbinamento delicato

Cipolla e Formaggio: Gusto deciso e avvolgente.

Spinaci: Leggera e saporita.

Mais: Dolcezza naturale in perfetto stile sudamericano.

Pollo: Tenera e speziata con cura.

La degustazione della trilogia Argentina

Per un totale di 700 gr circa, vi verranno serviti:

L'Entrecôte: Il taglio dell'eleganza. Ricavato dalla costata disossata, si distingue per la fine marezzatura che si scioglie in cottura, rendendo la carne tenerissima e dal gusto burroso.

Il Vacío: Il taglio del carattere. Tipico della tradizione argentina, è magro all'interno ma avvolto da un velo di grasso che regala un sapore rustico, succoso e profondo.

La Picanha: Celebre per lo spesso strato di grasso esterno che, sciogliendosi, dona una morbidezza unica e una crosticina saporitissima.

I Contorni

Tutti i tagli di carne sono accompagnati da patatine fritte.
Completa il tuo piatto con un ulteriore contorno scegliendo tra:

Insalata Criolla : Pomodoro, insalata e cipolla

Verdure alla griglia

95 €

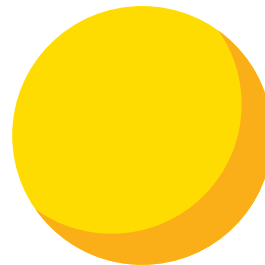
Totale per coppia
(coperto e bevande escluse)
Allergeni [1, 7, 3]



LE COLOMBARE
(CUCINA ARGENTINA)

Griglia da condividere

| P A R A C O M P A R T I R |



La ruota di filetto

Il taglio più nobile e pregiato dell'Angus Argentino, selezionato per consistenza e tenerezza. L'unica portata con un contorno già compreso in griglia.

Ruota Piccola da 1 Kg consigliata per una tavolata da 2-3 persone | 115

Ruota Grande da 1,5 Kg consigliata per una tavolata da 4-5 persone | 155

Grigliata di angus argentina

Un percorso di degustazione dove ogni taglio si distingue per il suo sapore. Circa 400gr di selezione di manzo, rinomata per tenerezza e marezzatura. Servita al tavolo su braciere caldo per mantenere la temperatura di ogni taglio. 35 EUR a persona

Grigliata mista

Degustazione di circa 400gr che unisce la ricchezza del maiale alla qualità del manzo. Una composizione bilanciata di coppa, costina, pancetta e chorizo, abbinata a tre selezioni scelte di Angus argentino. Servita al tavolo su braciere caldo per mantenere intatta la temperatura di ogni taglio. 30 EUR a persona

T-Bone Steak 12 EUR/HG.

T-Bone Steak, una combinazione di due tagli distinti in un'unica bistecca. Il tenero Filetto e il saporito Controfiletto, elegantemente separati dall'osso. *Chiedere le grammature disponibili al personale di sala.*

Selezione Americana

Costata Angus Americana 55

500 grammi

La costata americana, ricavata dal celebre Black Angus Americano, è un taglio di prima scelta con osso famoso per la sua eccezionale marezzatura. *Questo è un taglio consigliato media cottura o ben cotto.*

I Fuori Menù del Nostro Parrillero

Selezioniamo periodicamente tagli esclusivi e a disponibilità limitata per offrirvi tagli anche fuori carta. Chiedete al nostro personale di sala per scoprire le proposte del giorno.

Aggiunta di Tartufo

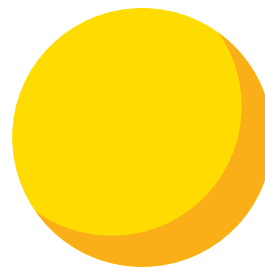
Chiedete al nostro personale di sala l'aggiunta di tartufo al vostro taglio di carne preferito | 8



LE COLOMBARE
| C O C I N A A R G E N T I N A |

Selezione argentina

| T A G L I A S E L E Z I O N E S I N G O L A |



Il parrillero, in Argentina, è colui che padroneggia la carne alla griglia.

- *Questi tagli sono consigliati esclusivamente al sangue*

El corte del Parrillero | 28

Piatto firmato Ricardo Jantus, controfiletto completamente sgrassato a coltello. Servito su piatto caldo, condito con sale di Guèrande e olio integrale. Esclusivamente consigliato dal Parrillero a cottura al sangue

Picanha | 28

Punta di sottofesa cotta e tagliata a modo argentino. Cottura consigliata rigorosamente al sangue.

Lomo | Filetto | 30

230 gr di Filetto di Angus
Cottura consigliata dal Parrillero al sangue, massimo media cottura

I seguenti tagli si distinguono per la loro straordinaria versatilità di cottura.

- *Di seguito vi indichiamo i suggerimenti del nostro Parrillero per apprezzarne al meglio le caratteristiche.*

Vacio | Flank Steak Angus | Bavetta | 29

Taglio tipico argentino a fibra lunga da 300 gr, estremamente succoso e ricco di sottili filamenti di grasso che ne esaltano la morbidezza e il sapore. Consigliato al sangue o a media cottura.

Entraña | Angus Argentino | 29

Il diaframma di angus da 300 gr. Un taglio iconico a fibre larghe, celebre per la sua consistenza tenace e il sapore intenso. Consigliato al sangue o a media cottura.

Bife de Chorizo | Controfiletto | 30

Tenero, compatto e caratterizzato da un saporito strato di grasso laterale che ne preserva la succosità. Taglio da 300 gr. Consigliato al sangue o a media cottura.

Asado de Tira | Angus Texas | 29

Costine di manzo tagliate trasversalmente. Un taglio in cui il grasso, raggiungendo la media cottura o il ben cotto, si scioglie e diventa incredibilmente saporito. Taglio da 300 gr. Consigliato a media cottura o ben cotto.

Entrecote | Bife Ancho Angus | 32

Pregiata costata disossata. Taglio da 300 gr. Molto morbida grazie a una ricca marezzatura di grasso interna che si scioglie in cottura. Cottura versatile, consigliata al sangue, media o ben cotta.

Questo taglio è consigliato con i contorni tipici del “Bife a la Pobre” ovvero l’originale contorno della tradizionale “cucina povera argentina”.

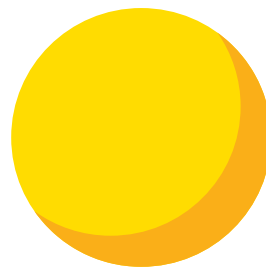
I contorni sono l’aggiunta di cipolla appassita in padella, patate fritte e uovo all’occhio di bue | +6



LE COLOMBARE
| CUCINA ARGENTINA |

Contorni

| P A R A A C C O M P A N A R |



Patate fritte 5

[1]

Papas al plomo 6

Patata al cartoccio cotta su brace.

Con burro al prezzemolo aromatizzato all'aglio

[7]

Papas Rusticas 7

Saporite patate con buccia, pomodorini confit e carciofi cotti nel forno a legna.

[12]

Patate al Forno 5

Verdure Grigliate

Selezione di verdure

Verdure grigliate 5

Alcune verdure possono essere gratinate [1, 7, 9]

Insalate miste

ITALIANA con insalata verde, carote e pomodoro

CRIOLLA con insalata verde, cipolla rossa e pomodoro

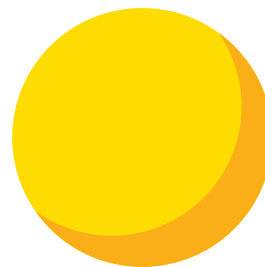
Porzione media 5

Porzione grande 8



Primo piatto di Selezione

| H E C H O S A M A N O |



I Nostri Gnocchi di Patate Fatti a Mano

Al Sugo di Pomodoro e Basilico 12,5

Un grande classico della tradizione. I nostri gnocchi artigianali, morbidi e preparati a mano come una volta, in un sugo semplice e profumato di pomodoro selezionato.

[1, 7]

Al Tartufo a Scaglie 16

Per gli amanti dei sapori intensi e raffinati. La delicatezza dello gnocco fatto in casa incontra il carattere deciso del tartufo, servito in scaglie generose.

[1, 7]

Al sugo di Estofado de Carne | Stracotto di Manzo 16

Sugo ricco e saporito dello stracotto di manzo, cotto lentamente per ore a fuoco lento. La carne, talmente morbida da sciogliersi in bocca, e il suo fondo di cottura denso e profumato avvolgono gli gnocchi per un sapore indimenticabile.

[1, 7]

Secondi piatti

| O T R A S E S P E C I A L I D A D E S |

Milanese 17

Cotoletta di vitello artigianale dalla panatura croccante e dorata.
Servita con patatine fritte.

Alternativa di contorno: Con purè di patate fatto in casa 2 EUR.

[1, 3, 7,]

Milanese alla napoletana 20

Cotoletta di vitello con doppia cottura: dorata in frittura e successivamente gratinata al forno con pomodoro, formaggio, prosciutto e olive verdi.

Accompagnata da patatine fritte.

Alternativa al contorno: Con purè di patate fatto in casa 2 EUR.

[1, 3, 7,]

Mezzo pollo grigliato al limone 18

Macerato al limone, origano, pepe e sale, cotto sulla brace.

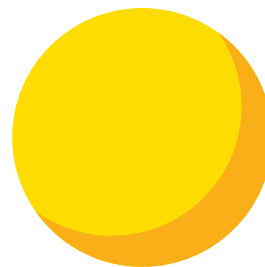
Una cottura lenta che dona una perfetta croccantezza esterna, creando un contrasto ideale con le note fresche e vivaci del limone.



LE COLOMBARE
| C O C I N A A R G E N T I N A |

Bevande

| B E B I D A S |



Acqua naturale 3

Acqua microfiltrata e arricchita di ossigeno con tecnologia Oxigenia da 65 cl

Acqua frizzante 3

Acqua microfiltrata e arricchita di ossigeno con tecnologia Oxigenia da 65 cl

Bibite in lattina 3,5

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Lemon Soda, The pesca, The Limone, Tonic e succhi di frutta

Birre

| C E R V E Z A S |

Birra in bottiglia

Quilmes Argentina 33cl 4,5

Weizen 50cl 6,5

Corona | 4,5

Blanche 33cl | 6

Blanche 75cl | 12

[1]

Birra bionda alla spina

Piccola 4,5

Media 6,5

[1]



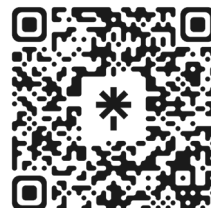
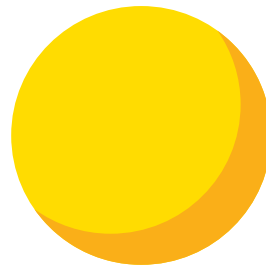
LE COLOMBARE
| C O C I N A A R G E N T I N A |

I nostri Vini

| L A N O S T R A C A R T A |

Listino Cantina vini

Vi invitiamo a rivolgervi al nostro staff o a inquadrare il QR CODE



Vino alla mescita

| A L L A M E S C I T A |

Calice

A partire da 5 euro

Il nostro staff è sempre a disposizione per fornire consigli per l'abbinamento al vostro piatto.

Vino e altre proposte

| V I N O Y S A N G R I A |

Bianco o Rosso della casa alla spina

1/2 LITRO 9

1 LITRO 18

Sangria classica

Bicchiere 6,5

1/2 LITRO 12

1 LITRO 21

Sangria Clandestina

Preparata con vino rosso, vermouth, e succo di pera.

Bicchiere 6,5

1/2 LITRO 12

1 LITRO 21

Aperitivo

Spritz 5

Cocktails a partire dai 7 EUR

Caffè e amari

Caffè 1,5

Amari 4

Amari argentini 5

Distillati a partire da 5

Servizio e Coperto 3



LE COLOMBARE
| C O C I N A A R G E N T I N A |



LE COLOMBARE

| C O C I N A A R G E N T I N A |

Eventi Private Catering

Organizziamo eventi esclusivi sia all'interno della nostra location che in esterna, curando ogni dettaglio.

Desiderate l'esperienza di un autentico Parrillero privato direttamente a casa vostra o per un'occasione speciale?

Portiamo la vera tradizione argentina ovunque vogliate, con una gestione professionale e materie prime d'eccellenza.

Contattateci per progettare un menù personalizzato e un catering su misura.

in collaborazione con

- Est. Verona 2015 -

LOMITOS

- A R G E N T I N O S -

Scoprite Lomitos, il nostro secondo progetto presente a Verona, nel cuore di Borgo Venezia in Via Betteloni, 37A.

Un concept interamente incentrato sullo street food autentico argentino e su una selezione accurata di tagli di carne premium.

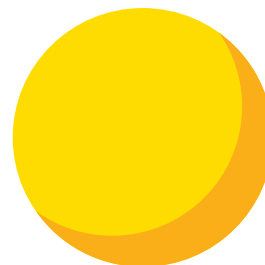
Il luogo ideale dove il gusto informale incontra la massima qualità della nostra tradizione.

Seguite la pagina Instagram per rimanere aggiornati su tutte le novità:
[@lomitosargentinosverona](https://www.instagram.com/lomitosargentinosverona)



LISTA ALLERGENI

| A L L E R G E N I |



	Allergene	Esempi
[1]	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
[2]	Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
[3]	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
[4]	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
[5]	Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
[6]	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
[7]	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
[8]	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
[9]	Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
[10]	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
[11]	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
[12]	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
[13]	Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
[14]	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Si consiglia sempre di consultare il personale di sala in caso di intolleranze o allergie.

Si consiglia sempre di consultare il personale di sala in caso di intolleranze o allergie.

Tutti i prodotti/pietanze presenti nel menù possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio - cucina - ambiente), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Alcuni dei nostri prodotti, in mancanza del prodotto fresco, potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati o congelati.



LE COLOMBARE
[COCINA ARGENTINA]



Le colombare cocina argentina è il frutto della passione
di una grande famiglia, di uno staff instancabile
e dell'affetto di clienti speciali.

Ricardo Jantus e Dorian Kepena

· L E C ● L O M B A R E ·
| C O C I N A A R G E N T I N A |