

TOGNI'S



PIZZA Harina 100% orgánica . Fermentación natural

PORCIÓN

26 cm. Masa fina
Mínimo te comés dos

Margherita	\$ 3.500
Mozzarella y Pepperoni	\$ 3.900
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🔥	\$ 3.900
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 3.900
Mozzarella, Queso Azul, Pollo frito y Cebolla de verdeo	\$ 3.900
Mozzarella, Salsa Sweet Chilli, Pollo frito y Cebolla de verdeo 🔥.....	\$ 3.900
Mozzarella y Albóndigas	\$ 3.900
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 3.900
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 3.900
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 3.500
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 3.600
Mozzarella, Papa, Salchicha italiana, y Crema de parmesano 🔥	\$ 3.600
Mozzarella, Salsa Vodka, Parmesano y Ricotta	\$ 3.900
Mozzarella, Próvola ahumada, Tomates cherry asados, Orégano y Aceite de Oliva extra virgen	\$ 3.900
Mozzarella, Mortadella con pistacho, Stracciatella y Pesto (sin salsa de tomate)	\$ 3.900
Mozzarella fior di latte, Pomodoro italiano, Albahaca y Queso parmesano.....	\$ 4.400
Mozzarella fior di latte, Pomodoro italiano, Albahaca, Queso parmesano y Jamón crudo.....	\$ 4.900

RECTANGULAR DE MOLDE

21 x 26 cm / 6 porciones
De molde, más gruesa
Comen 2

Margherita	\$ 16.400
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 20.100
Mozzarella y Pepperoni	\$ 17.100
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🔥	\$ 17.400
Mozzarella, Mortadella, Burrata y Ajíes en vinagre	\$ 20.900
Mozzarella y Albóndigas	\$ 20.900
Mozzarella, Jamón crudo y Albahaca	\$ 20.400
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 20.800
Mozzarella, Salsa Marinara, Salsa Vodka y Pesto	\$ 21.400
Fugazzeta Togni's	\$ 16.900
Vegana: Queso de cajú, Vegetales asados y Aceite de Hierbas	\$ 21.500



50 cm
Masa fina 8 porciones
Comen 4

Margherita	\$ 26.700
Mozzarella y Pepperoni	\$ 31.000
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🔥	\$ 31.500
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 31.500
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca	\$ 26.700
Mozzarella y Albondigas	\$ 31.500
Mozzarella, Jamón y Ananá.....	\$ 31.500
Mozzarella, Papa, Salchicha italiana, y Crema de parmesano 🔥.....	\$ 31.500
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas.....	\$ 30.800
Mozzarella, Queso Azul, Pollo frito y Cebolla de verdeo	\$ 31.500
Mozzarella, Salsa Sweet Chilli, Pollo frito y Cebolla de verdeo 🔥.....	\$ 31.500
Mozzarella, Salsa Vodka, Parmesano y Ricotta	\$ 31.500
Mozzarella, Próvola ahumada, Tomates cherry asados, Orégano y Aceite de Oliva extra virgen	\$ 31.500
Mozzarella, Mortadella con pistacho, Stracciatella y Pesto (sin salsa de tomate)	\$ 31.500
Mozzarella fior di latte, Pomodoro italiano, Albahaca y Queso parmesano.....	\$ 37.700
Mozzarella fior di latte, Pomodoro italiano, Albahaca, Queso parmesano y Jamón crudo.....	\$ 40.800

TAKE AWAY!

LLAMANOS O ESCRIBINOS POR WHATSAPP
Y PASA A RETIRAR TU PEDIDO



11 3337 9113

TOGNI'S



ENSALADAS

Burrata, Vegetales asados, Tomate cherry, Albahaca y Pesto	\$ 7.800
Burrata, Jamón crudo, Vegetales asados, Tomate cherry, Albahaca y Pesto	\$ 7.900

POSTRES

\$ 3.800

Flan con dulce de leche Chimbote

Mousse de chocolate Callebaut 70% cacao

Key West Lime Pie

New York cheesecake con frutillas

Higos con queso cendré del valle

Budín de pan brioche con crema y dulce de leche Chimbote

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Lata gaseosas	\$ 2.400
Agua con y sin gas	\$ 2.400
Lata Heineken 0.0 335 cc	\$ 2.600

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza tirada 500 cc	\$ 3.200
Lata Cerveza 473 cc	\$ 3.100
Vaso Vermú La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) con soda	\$ 4.100
Botella La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) + 2 sifones chicos + hielo + rodajas de naranja / limón	\$ 17.200
Botella Giovanoni Rosso + 4 botellas de Pulpo Blanco Tónica	\$ 16.500
Botella Giovannoni Rosso + 4 botellas de Ginger	\$ 16.500
Botella Giovannoni Blanco + 4 botellas de Pulpo Blanco Tónica	\$ 16.500
Aperol Spritz	\$ 4.100
Vermouth Giovannoni Rosso Con Pulpo Blanco Ginger Ale y rodaja de naranja	\$ 4.100
Vermouth Seco Giovannoni con Pulpo Blanco Tónica y rodaja de limón	\$ 4.100
Gin Tonic Apóstoles con Pulpo Blanco Tónica	\$ 4.100
Vinos	VER CARTA

TOGNI'S MERCH

Poster Togni's Pizza	\$ 10.900		
Pepperoni Receta Propia	\$ 14.800	Remera	\$ 16.000
DDL Chimbote 850 g	\$ 10.400	Buzo sin capucha	\$ 27.900
Botella La Fuerza	\$ 14.990	Buzo con capucha	\$ 30.500

Instagram: @tognispizza

tognispizza.com

TOGNI'S

VINOS Y SIDRAS

TINTOS Uvas tintas, fermentadas con sus pieles.

Tintillo Santa Julia Lata 269 ml. Zuccardi. Mendoza	\$ 2.000
Cordero con Piel de Lobo Cabernet Lata 473 ml. Mosquita Muerta Wines, Mendoza	\$ 2.300
Mosquita Muerta Malbec Deltanque Lata 310ml. Mosquita Muerta Wines, Mendoza	\$ 2.500
Lattarico Brunello 2021 (70% Sangiovese). Lattarico Wines. El Zampal y El Cepillo.....	\$ 11.000
Flor de Cardón Cabernet Sauvignon 2020. Estancia Los Cardones. Tolombón, Salta	\$ 13.000
Asa Nisi Masa Bonarda 2022. Mundo Revés. Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza	\$ 13.000
Tanito Uvaggio 2022. Bira Wines. Valle de Uco, Mendoza	\$ 15.000
Casarena Orgánico Malbec 2021. Casarena. Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 14.000
Inframundo Natural - Blend 2021. Durigutti. Luján de Cuyo, Las Compuertas, Mendoza	\$ 17.000

BLANCOS Uvas blancas, fermentadas sin sus pieles.

Paso a Paso Criolla Grande 2023. Paso a Paso Wines. Montecaseros, San Martín, Mendoza	\$ 12.000
Ambrosía Luna Llena Chardonnay 2023. Finca Ambrosía. Gualtallary. Valle de Uco, Mendoza	\$ 14.000

NARANJOS Uvas blancas, en menor contacto con sus pieles. Como si fuese un tinto.

Altos Los Volcanes Torrontés Reserva 2021. Lattarico Wines. Pampa El Cepillo, Valle de Uco	\$19.000
--	----------

ROSADOS Uvas tintas, en menor contacto con sus pieles. Se fermenta casi sin sus pieles.

Berrinche Expresivo Rosé de Syrah 2022. Lattarico Wines. Pampa El Cepillo, Valle de Uco ..	\$ 9.500
Leticia Rosado de Tintas 2023. Las Estelas. Finca Mangato, Tupungato, Mendoza	\$ 12.000
Rosa di Rosso 2023. Bira Wines. La Arboleda y La Consulta, Mendoza	\$ 15.000

ESPUMOSOS

Omaggio Cabernet Franc 2021 Pet Nat. Stella Crinita. Vista Flores, Mendoza	\$9.000
Simbiosis Pet Nat. Stella Crinita. Vista Flores, Mendoza	\$9.000
Como una Liebre en Marzo Rosé 2022. Altos Las Hormigas. Valle de Uco, Mendoza	\$10.000

SIDRAS

Sidra Pülku Orgánica Dulce de Manzana - Lata 354ml. Villa Regina, Río Negro	\$3.500
Sidra Pülku Orgánica Seca de Manzana - Lata 354ml. Villa Regina, Río Negro	\$3.500
Sidra Pülku Orgánica de Pera - Lata 354ml. Villa Regina, Río Negro	\$3.500

MARIDAJE VINO - PIZZA

Pizzas con carne o embutidos: Malbec, Bonarda o Cabernet o Pet Nats Naranja.

Pizzas Veggie o Veganas: Blancos, Rosados, Naranjos o Tintos ligeros (Pinot Noir, Criollas, Claretas) y Pet Nats Naranjos.

Pizzas con picante: Blancos aromáticos (no Chardonnay) o Naranjos.

Instagram: @tognispizza

tognispizza.com