

TOGNI'S



PIZZA Harina 100% orgánica . Fermentación natural

PORCIÓN

26 cm. Masa fina
Mínimo te comés dos

Margherita	\$ 7.100
Mozzarella y Pepperoni	\$ 8.100
Mozzarella, Salame Finocchiona y Ajíes asados	\$ 8.100
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🌶️	\$ 8.100
Mozzarella, Pepperoni y Parmesano	\$ 8.300
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 8.300
Mozzarella y Albóndigas	\$ 8.300
Mozzarella, pollo frito, lechuga, parmesano y panceta (Pizza Caesar) ...	\$ 8.300
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 8.300
Fugazzeta Togni's	\$ 8.100
Mozzarella, carbonara (guanciaie, yemas y queso pecorino)	\$ 8.100
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 8.100
Mozzarella, huevo, mayonesa. (La Rossini)	\$ 8.100
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 7.100
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 8.100
Mozzarella, Mortadella con pistacho, Straciatella y Pesto (sin salsa de tomate)	\$ 8.300

RECTANGULAR DE MOLDE

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

Margherita	\$ 28.200
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 34.700
Mozzarella y Pepperoni	\$ 29.700
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🌶️	\$ 30.400
Mozzarella, Mortadella, Straciatella y Ajíes en vinagre	\$ 37.000
Mozzarella y Albóndigas	\$ 36.300
Mozzarella, Jamón crudo y Albahaca	\$ 35.200
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 36.200
Fugazzeta Togni's	\$ 37.200
Vegana: Queso de cajú, Vegetales asados y Aceite de Hierbas	\$ 29.400



50 cm
Masa fina 8 porciones
Comen 4

Margherita	\$ 52.600
Mozzarella y Pepperoni	\$ 61.200
Mozzarella, Salame Finocchiona y Ajíes asados	\$ 61.200
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🌶️	\$ 62.300
Mozzarella, Pepperoni y Parmesano	\$ 62.300
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 62.300
Mozzarella y Albóndigas	\$ 62.300
Mozzarella, pollo frito, lechuga, parmesano y panceta (Pizza Caesar) ...	\$ 62.300
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 62.300
Fugazzeta Togni's	\$ 60.700
Mozzarella, carbonara (guanciaie, yemas y queso pecorino)	\$ 61.200
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 60.700
Mozzarella, huevo, mayonesa. (La Rossini)	\$ 60.700
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 52.600
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 60.700
Mozzarella, Mortadella con pistacho, Straciatella y Pesto (sin salsa de tomate)	\$ 62.300

TAKE AWAY!

LLAMANOS O ESCRIBINOS POR WHATSAPP
Y PASA A RETIRAR TU PEDIDO



11 3337 9113

TOGNI'S



ENSALADAS

Ensalada caesar con huevo a baja temperatura y panceta crocante \$ 17.900

POSTRES

Flan con dulce de leche Chimbote \$12.300

Mousse de chocolate Callebaut 70% cacao \$14.500

Key West Lime Pie \$12.300

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Coca Cola en botella de vidrio 350 cc \$ 4.300

Lata gaseosa \$ 4.300

Agua con y sin gas \$ 4.200

Sifón de soda 500 cc \$ 4.200

Lata Imperial 0.0 355 cc \$ 5.800

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza tirada 500 cc \$ 6.000

Lata Cerveza 473 cc \$ 5.800

Porrón Imperial Golden 330 cc \$ 5.800

Vaso Vermú La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) con soda \$ 8.600

Botella La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) + 2 sifones chicos + hielo + rodajas de naranja / limón \$ 42.000

Aperol Spritz \$ 10.200

Ramazzotti Tonic (Aperitivo Rosato + Schweppes Tónica) \$ 9.600

Gin Tonic (Herederero + Schweppes) \$ 10.200

Campari Tonic \$ 10.200

Vinos VER CARTA

TOGNI'S MERCH

Poster Togni's Pizza \$ 18.000

Pepperoni Receta Propia \$ 42.000

DDL Chimbote 850 g \$ 24.000

Botella La Fuerza \$ 25.000

Remera \$ 39.000

Buzo sin capucha \$ 47.900

Buzo con capucha \$ 55.000

Gorra \$ 20.000

Instagram: @tognispizza

tognispizza.com

TOGNI'S

VINOS

BLANCOS Uvas blancas, fermentadas sin sus pieles.

Copa de vino Blanco	Consultar
Verum Semillón 2019. Bodegas Verum. Mainqué, Alto Valle de Río Negro	\$21.000
Biplano Pedro Gimenez 2024. Biplano Wines. La Consulta, Valle de Uco, Mendoza	\$18.500
Blanco de la Casa 2023. Riccitelli Wines. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza	\$42.200
Mara de Uco Semillón 2022. Wine is Art. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza	\$25.000

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

3SAPAS Malbec Rosé 2023. 3SAPAS. Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$21.000
Altos Las Hormigas Rosa Bonarda 2024. Altos Las Hormigas. Luján de Cuyo, Mendoza	\$18.000

NARANJOS Uvas blancas, fermentadas con sus pieles. Como si fuese un tinto.

Macollo Chardonnay Naranja 2023. Macollo Wines. Montecaseros, San Martín, Mendoza	\$33.300
Universo LB Naranja 2024. Ginard Ballester. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza	\$22.000

TINTOS Uvas tintas, fermentadas con sus pieles.

Copa de vino Tinto	Consultar
Colonia Las Liebres Malbec Orgánico 2023. Altos Las Hormigas. Luján de Cuyo, Mendoza.....	\$17.000
Biplano Criolla 2024. Biplano Wines. La Consulta, Valle de Uco, Mendoza	\$18.500
Finca feliz Tesoro Bonarda 2023. Bodegas y viñedos Clement. Junín y Santa Rosa, Mendoza.,.....	\$19.000
Tigerstone Garnacha 2022. Estancia Los Cardones. Tolombón, Valles Calchaquíes, Salta	\$26.950
Marenmano - Syrah y Cabernet Sauvignon 2023. L´orange. Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza....	\$14.000

ESPUMOSOS Tienen burbujas, una leve efervescencia, son bien frescos.

Simbiosis Pet Nat. Stella Crinita. Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza	\$19.000
--	----------

SIDRAS Bebida elaborada a partir de la fermentación de jugo de manzanas.

Apple Cider - Botella 500 ml. Ginard Ballester. Alto Valle, Río Negro	\$7.000
Alcohol free Cider - Botella 500 ml. Ginard Ballester. Alto Valle, Río Negro	\$7.000

MARIDAJE VINO - PIZZA

Pizzas con carne o embutidos: Sangiovese, Malbec, Bonarda o Garnacha.

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

Pizzas con picante: Blancos, Naranjos y Rosados.

Instagram: @tognispizza

tognispizza.com