

TOGNI'S



PIZZA Harina 100% orgánica . Fermentación natural

PORCIÓN

26 cm. Masa fina
Mínimo te comés dos

Margherita	\$ 570
Mozzarella y Pepperoni	\$ 700
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños	\$ 710
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 700
Mozzarella y Albóndigas	\$ 700
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 670
Milanesa de Pollo y Pesto	\$ 700
Milanesa de Pollo, aderezo Ranch y Mayonesa Chipotle	\$ 700
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 660
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 620
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 660
Lasaña Pizza: Mozzarella, Parmesano, Carne, Bechamel y Tomate	\$ 600
Mozzarella, Salsa Vodka, Parmesano y Ricotta	\$ 620
Mozzarella, Provola ahumada, Tomates cherry asados, Oregano y Aceite de Oliva extra virgen	\$ 740

RECTANGULAR DE MOLDE

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

Margherita	\$ 2.540
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 2.570
Mozzarella y Pepperoni	\$ 2.790
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños	\$ 2.830
Mozzarella, Pepperoni, Salchicha italiana y Albóndigas	\$ 3.120
Mozzarella, Mortadella, Burrata y Ajíes en vinagre	\$ 3.250
Mozzarella y Albóndigas	\$ 2.840
Mozzarella, Jamón crudo y Albahaca	\$ 3.130
Mozzarella, Esparragos, Jamon crudo y Ricota	\$ 3.350
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 3.130
Mozzarella, Salsa Marinara, Salsa Vodka y Pesto	\$ 3.380
Fugazzeta Togni's	\$ 2.670
Vegana: Queso de cajú, Hongos, Vegetales asados y aceite de hierbas	\$ 2.600



50 cm
Masa fina 8 porciones
Comen 4

Margherita	\$ 4.560
Mozzarella y Pepperoni	\$ 5.600
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños	\$ 5.680
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 5.600
Mozzarella y Albondigas	\$ 5.600
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 5.360
Mozzarella, Pepperoni y Salchicha italiana	\$ 5.610
Mozzarella, Pepperoni, Salchicha italiana y Albóndigas	\$ 5.610
Milanesa de Pollo y Pesto	\$ 5.600
Milanesa de Pollo, aderezo Ranch y Mayonesa Chipotle	\$ 5.600
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 5.280
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 4.960
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 5.280
Lasaña Pizza: Mozzarella, Parmesano, Carne, Bechamel y Tomate	\$ 4.800
Mozzarella, Salsa Vodka, Parmesano y Ricotta	\$ 4.960
Mozzarella, Provola ahumada, Tomates cherry asados, Oregano y Aceite de Oliva extra virgen	\$ 5.900

TAKE AWAY!

LLAMANOS O ESCRIBINOS POR WHATSAPP
Y PASA A RETIRAR TU PEDIDO

11 3337 9113

Instagram: @tognispizza

tognispizza.com

TOGNI'S



ENSALADA

Burrata, Pimientos asados, Berenjenas, Tomates y Pesto	\$ 1.570
Burrata, Jamon crudo, Pimientos asados, Berenjenas, Tomates y Pesto.....	\$ 1.680

POSTRES

\$ 790

Flan con dulce de leche Chimbote

Mousse de chocolate Callebaut 70% cacao

Key West Lime Pie

New York cheesecake con frutillas

Budín de pan brioche con crema y dulce de leche Chimbote

BEBIDAS

Lata gaseosas	\$ 380
Agua con y sin gas	\$ 380
Cerveza tirada 500 cc	\$ 480
Lata Cerveza 473 cc	\$ 500
Vaso Vermú La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) con soda	\$ 640
Botella La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) + 2 sifones chicos + hielo + rodajas de naranja / limón	\$ 3.830
Aperol Spritz	\$ 640
Vermouth Giovannoni Rosso Con Pulpo Blanco Ginger Ale y rodaja de naranja	\$ 640
Vermouth Seco Giovannoni con Pulpo Blanco Tónica y rodaja de pomelo	\$ 640
Gin Tonic Apostoles con Pulpo Blanco Tónica	\$ 640
Vinos	VER CARTA

ADEMÁS

Remera	\$ 3.880
Buzo	\$ 10.500
Pepperoni Receta Propia	\$ 3.300
DDL Chimbote 850 g	\$ 1.600
Botella La Fuerza	\$ 2.570
Recarga La Fuerza	\$ 2.230

Whatsapp: 11 3337 9113

Instagram: @tognispizza

tognispizza.com

TOGNI'S

VINOS



TINTOS Uvas tintas, fermentadas con sus pieles.

Tintillo Santa Julia Lata 269 ml. Zuccardi. Mendoza	\$ 450
Chac Chac Malbec Lata 269ml. Viña Las Perdices. Valle de Uco, Mendoza	\$ 800
ON The Road Malbec 2020 - 500ml. Che Vins. Vistaflora, Mza, Ernesto Catena Vineyards	\$ 1.400
Wine is Art Malbec 2021 - 250 ml. Bodega L' Orange. Ernesto Catena Vineyards. Mza	\$ 1.400
Casarena Appellation Agrelo Malbec 2019 Casarena. Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 2.200
Pielihueso Tinto de Los Sauces 2021 Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza	\$ 2.500
Manos Negras Pinot Noir 2021 Manos Negras. Añelo, Neuquén	\$ 2.600
Pielihueso Malbec Primero 2021 Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza	\$ 3.300
Ver Sacrum Monastrell 2020 Ver Sacrum. Los Chacayes, Mendoza	\$ 3.700
Ver Sacrum Garnacha 2020 Ver Sacrum. Los Chacayes, Mendoza	\$ 3.700

BLANCOS Uvas blancas, fermentadas sin sus pieles.

Chac Chac Sauvignon Blanc Lata 269ml. Viña Las Perdices. Valle de Uco, Mendoza	\$ 800
Potrero Chardonnay 2020 Bodega Vinos de Potrero, Gualtallary, Mendoza	\$ 2.500
Alma Gemela Pedro Ximenez 2021. Onofri Wines. Desierto del Valle, Mendoza	\$ 2.500
Finca Suarez Chardonnay 2020. Finca Suarez, Paraje Altamira, Mendoza	\$ 3.200

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

Santa Julia Malbec - Rosé Orgánico Lata 269 ml. Zuccardi. Maipú, Mendoza	\$ 450
Paso a Paso Field Blend Rosé 2022 Paso a Paso Wines. Montecaseros, San Martin, Mza	\$ 2.200
LoSance Ragazzina Rosé de Malbec 2021 LoSance. Los Arboles, Valle de Uco, Mendoza	\$ 2.200
Lala Lá Tempranillo Rosé 2020 - 500 ml. Lala Lá Wines. Valle de Uco, Mendoza	\$ 2.500

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

Wine is Art Chardonnay Natural 2021 - 250ml. Bodega L' Orange. E. Catena Vineyards. Mza	\$ 800
Paso a Paso Orange Field Blend 2022. Paso a Paso Wines. El Cepillo, Valle de Uco, Mza	\$ 3.000

ESPUMOSOS

Simbiosis Pet Nat Syrah Radical Imagination, Stella Crinita. Vista Flores, Valle de Uco	\$ 3.400
---	----------

MARIDAJE VINO - PIZZA

Pizzas con carne o embutidos: Malbec, Bonarda o Cabernet, Monastrell, Garnacha, Syrah.

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