

TOGNI'S



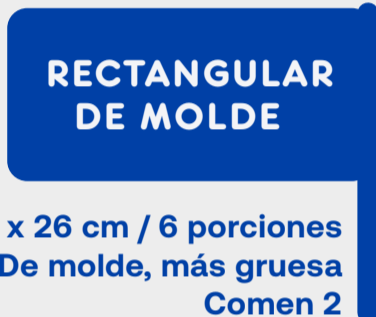
PIZZA Harina 100% orgánica . Fermentación natural



PORCIÓN

26 cm. Masa fina
Mínimo te comés dos

Margherita	\$ 450
Mozzarella y Pepperoni	\$ 550
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🌶️	\$ 560
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 550
Mozzarella y Albóndigas	\$ 550
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 520
Mozzarella, Pollo, Cebolla crispy, BBQ y Mayo Chipotle 🌶️	\$ 570
Mozzarella, Pollo, Cebolla crispy, BBQ y aderezo Ranch	\$ 570
Pizza Alfredo: Mozzarella, Pollo, Bechamel, Parmesano y panceta ..	\$ 580
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 510
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 490
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 510
Mozzarella, Brócoli, Tomate, Morrón, Hongos, Parmesano y Aceitunas verdes y negras	\$ 550



RECTANGULAR DE MOLDE

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

Margherita	\$ 1.990
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 2.020
Mozzarella y Pepperoni	\$ 2.190
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🌶️	\$ 2.220
Mozzarella, Pepperoni, Salchicha italiana y Albóndigas	\$ 2.450
Mozzarella, Mortadella, Burrata y Ajíes en vinagre	\$ 2.540
Mozzarella y Albóndigas	\$ 2.230
Mozzarella, Jamón crudo y Albahaca	\$ 2.460
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 2.460
Vegana: Queso de cajú, Hongos, Vegetales asados y aceite de hierbas	\$ 2.050
Fugazzeta Togni's	\$ 2.100



50 cm
Masa fina 8 porciones
Comen 4

Margherita	\$ 3.600
Mozzarella y Pepperoni	\$ 4.400
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🌶️	\$ 4.480
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 4.400
Mozzarella y Albondigas	\$ 4.400
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 4.160
Mozzarella, Pepperoni y Salchicha italiana	\$ 4.400
Mozzarella, Pepperoni, Salchicha italiana y Albóndigas	\$ 4.400
Mozzarella, Pollo, Cebolla crispy, BBQ y Mayo Chipotle 🌶️	\$ 4.560
Mozzarella, Pollo, Cebolla crispy, BBQ y aderezo Ranch	\$ 4.560
Pizza Alfredo: Mozzarella, Pollo, Bechamel, Parmesano y panceta ..	\$ 4.640
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 4.080
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 3.920
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 4.080
Mozzarella, Brócoli, Tomate, Morrón, Hongos, Parmesano y Aceitunas verdes y negras	\$ 4.400

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 \$ 1.230

POSTRES

\$ 550

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	\$ 320
Agua con y sin gas	\$ 320
Cerveza tirada 500 cc	\$ 400
Lata Cerveza 473 cc	\$ 420
Vaso Vermú La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) con soda	\$ 570
Botella La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) + 2 sifones chicos + hielo + rodajas de naranja / limón	\$ 3.410
Aperol Spritz	\$ 570
Vermouth Giovannoni Rosso Con Pulpo Blanco Ginger Ale y rodaja de naranja	\$ 570
Vermouth Seco Giovannoni con Pulpo Blanco Tónica y rodaja de pomelo	\$ 570
Gin Tonic Apostoles con Pulpo Blanco Tónica	\$ 570
Vinos	VER CARTA

ADEMÁS

Remera	\$ 3.140
Buzo	\$ 10.000
Pepperoni Receta Propia	\$ 2.670
DDL Chimbote 850 g	\$ 1.300
Botella La Fuerza	\$ 2.080
Recarga La Fuerza	\$ 1.790

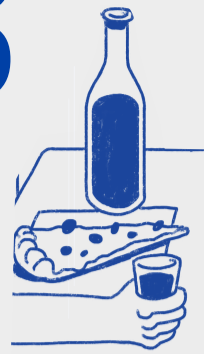
Whatsapp: 11 3337 9113

Instagram: @tognispizza

tognispizza.com

TOGNI'S

VINOS



TINTOS Uvas tintas, fermentadas con sus pieles.

Tintillo Santa Julia Lata 269 ml. Zuccardi. Mendoza	\$ 350
Wine is Art Blend Natural 2021 - 250ml. Bodega L' Orange. Ernesto Catena Vineyards. Mza	\$ 1.400
Pielihueso Tinto de Los Sauces 2020. Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza	\$ 2.200
Finca Suarez Tinto 2019. Finca Suarez. Paraje Altamira, Mendoza	\$ 2.500
Pielihueso Malbec Primero 2021. Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza	\$ 2.900
Ver Sacrum G.S.M. 2020. Ver Sacrum. Los Chacayes, Mendoza	\$ 3.100
Ver Sacrum Monastrell 2020. Ver Sacrum. Los Chacayes, Mendoza	\$ 3.100

BLANCOS Uvas blancas, fermentadas sin sus pieles.

Potrero Chardonnay 2020. Bodega Vinos de Potrero, Gualtallary, Mendoza	\$ 1.800
Tierra de Lechuzas Semillón 2021. La Florita. El Peral, Valle de Uco, Mendoza	\$ 2.300
Pielihueso Blanco 2020. Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza	\$ 2.500

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

Padrillos Rosé 2021 Ernesto Catena Vineyards. Valle de Uco, Mendoza	\$ 1.400
35.CINCO Cofermetantacion de Criollas 2021. 35.CINCO. Paraje de Hilario, San Juan	\$ 2.400
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
A Flor de Piel Naranja de Chenin Blanc 2021. Finca Las Payas, San Rafael, Mendoza	\$ 2.000
Cuesta de Barreales Naranja 2021. La Baguala. Barreal, San Juan	\$ 2.100
Pielihueso Naranja 2021. Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza	\$ 3.200

ESPUMOSOS

Padrillos Rosé 2021 Ernesto Catena Vineyards. Valle de Uco, Mendoza	\$ 3.400
---	----------

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, Claretos) y Pet Nats Naranjos.

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

Instagram: @tognispizza

tognispizza.com