

TOGNI'S



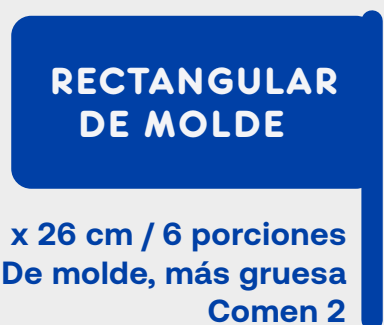
PIZZA Harina 100% orgánica . Fermentación natural



PORCIÓN

26 cm. Masa fina
Mínimo te comés dos

Margherita	\$ 420
Mozzarella y Pepperoni	\$ 500
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🍋	\$ 510
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 500
Mozzarella y Albóndigas	\$ 500
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 480
Mozzarella, Pollo, Cebolla crispy, BBQ y Mayo Chipotle 🍋	\$ 520
Mozzarella, Pollo, Cebolla crispy, BBQ y aderezo Ranch	\$ 520
Pizza Alfredo: Mozzarella, Pollo, Bechamel, Parmesano y panceta ..	\$ 530
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 470
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 460
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 470
Mozzarella, Brócoli, Tomate, Morrón, Hongos, Parmesano y Aceitunas verdes y negras	\$ 500



**RECTANGULAR
DE MOLDE**

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

Margherita	\$ 1.840
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 1.870
Mozzarella y Pepperoni	\$ 2.030
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🍋	\$ 2.050
Mozzarella, Pepperoni, Salchicha italiana y Albóndigas	\$ 2.270
Mozzarella, Mortadella, Burrata y Ajíes en vinagre	\$ 2.350
Mozzarella y Albóndigas	\$ 2.060
Mozzarella, Jamón crudo y Albahaca	\$ 2.280
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 2.280
Vegana: Queso de cajú, Hongos, Vegetales asados y aceite de hierbas	\$ 1.890



50 cm
Masa fina 8 porciones
Comen 4

Margherita	\$ 3.360
Mozzarella y Pepperoni	\$ 4.000
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🍋	\$ 4.080
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 4.000
Mozzarella y Albondigas	\$ 4.000
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 3.840
Mozzarella, Pepperoni y Salchicha italiana	\$ 4.070
Mozzarella, Pepperoni, Salchicha italiana y Albóndigas	\$ 4.070
Mozzarella, Pollo, Cebolla crispy, BBQ y Mayo Chipotle 🍋	\$ 4.160
Mozzarella, Pollo, Cebolla crispy, BBQ y aderezo Ranch	\$ 4.160
Pizza Alfredo: Mozzarella, Pollo, Bechamel, Parmesano y panceta ..	\$ 4.240
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 3.760
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 3.680
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 3.760
Mozzarella, Brócoli, Tomate, Morrón, Hongos, Parmesano y Aceitunas verdes y negras	\$ 4.000

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 \$ 1.130

POSTRES

\$ 500

Flan con dulce de leche Chimbote

Mousse de chocolate Callebaut 70% cacao

Key West Lime Pie

New York cheesecake con frutillas

Dulce membrillo en cascos con queso Cendre del Valle

BEBIDAS

Lata gaseosas	\$ 300
Agua con y sin gas	\$ 300
Cerveza tirada 500 cc	\$ 400
Lata Cerveza 473 cc	\$ 420
Vaso Vermú La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) con soda	\$ 520
Botella La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) + 2 sifones chicos + hielo + rodajas de naranja / limón	\$ 3.150
Aperol Spritz	\$ 520
Vermouth Giovannoni Rosso Con Pulpo Blanco Ginger Ale y rodaja de naranja	\$ 520
Vermouth Seco Giovannoni con Pulpo Blanco Tónica y rodaja de pomelo	\$ 520
Gin Tonic Apostoles con Pulpo Blanco Tónica	\$ 520
Vinos	VER CARTA

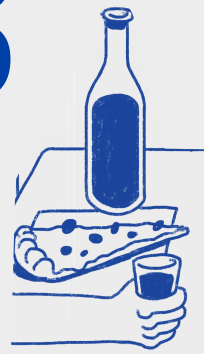
ADEMÁS

Remera	\$ 2.900
Buzo	\$ 10.000
Pepperoni Receta Propia	\$ 2.470
DDL Chimbote 850 g	\$ 1.200
Botella La Fuerza	\$ 1.920
Recarga La Fuerza	\$ 1.660

Whatsapp: 11 3337 9113
Instagram: @tognispizza
tognispizza.com

TOGNI'S

VINOS



TINTOS Uvas tintas, fermentadas con sus pieles.

Padrillos Pinot Noir 2020 Ernesto Catena Vineyards. Valle de Uco, Mendoza	\$ 1.500
Be My Hippie Love Criolla Orgánico 2020 Ernesto Catena Vineyards. La Consulta, Mendoza	\$ 1.700
Pielihueso Tinto de Los Sauces 2020. Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza	\$ 1.900

BLANCOS Uvas blancas, fermentadas sin sus pieles.

Lagarde Moscato 2019. Lagarde. Agreglo y Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 1.500
Potrero Chardonnay 2020. Bodega Vinos de Potrero, Gualtallary, Mendoza	\$ 1.800
35. CINCO Cofermentación de Criollas Blancas 2021. 35.CINCO. Barreal, San Juan	\$ 2.100
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 Cofermentación 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
Pielihueso Rosado Primero 2021. Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza	\$ 2.500

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

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	\$ 2.900

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