

TOGNI'S



PIZZA Harina 100% orgánica . Fermentación natural

PORCIÓN

26 cm. Masa fina
Mínimo te comés dos

RECTANGULAR DE MOLDE

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



50 cm
Masa fina 8 porciones
Comen 4

Margherita	\$ 760
Mozzarella y Pepperoni	\$ 920
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🌶️	\$ 940
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 920
Mozzarella y Albóndigas	\$ 920
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 880
Milanesa de Pollo y Pesto	\$ 920
Milanesa de Pollo, aderezo Ranch y Mayonesa Chipotle 🌶️	\$ 920
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 870
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 810
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 870
Mozzarella, Cheeseburger Dogg	\$ 990
Mozzarella, Salsa Vodka, Parmesano y Ricotta	\$ 810
Mozzarella, Provola ahumada, Tomates cherry asados, Oregano y Aceite de Oliva extra virgen	\$ 970
Margherita	\$ 3.330
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 3.370
Mozzarella y Pepperoni	\$ 3.650
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🌶️	\$ 3.710
Mozzarella, Pepperoni, Salchicha italiana y Albóndigas	\$ 4.090
Mozzarella, Mortadella, Burrata y Ajíes en vinagre	\$ 4.250
Mozzarella y Albóndigas	\$ 3.720
Mozzarella, Jamón crudo y Albahaca	\$ 4.100
Mozzarella, Esparragos, Jamon crudo y Ricota	\$ 4.390
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 4.100
Mozzarella, Salsa Marinara, Salsa Vodka y Pesto	\$ 4.420
Fugazzeta Togni's	\$ 3.490
Vegana: Queso de cajú, Hongos, Vegetales asados y aceite de hierbas	\$ 3.410
Margherita	\$ 6.080
Mozzarella y Pepperoni	\$ 7.360
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🌶️	\$ 7.520
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 7.360
Mozzarella y Albondigas	\$ 7.360
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 7.040
Mozzarella, Pepperoni y Salchicha italiana	\$ 7.340
Mozzarella, Pepperoni, Salchicha italiana y Albóndigas	\$ 7.340
Milanesa de Pollo y Pesto	\$ 7.360
Milanesa de Pollo, aderezo Ranch y Mayonesa Chipotle 🌶️	\$ 7.360
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 6.960
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 6.480
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 6.960
Mozzarella, Cheeseburger Dogg	\$ 7.920
Mozzarella, Salsa Vodka, Parmesano y Ricotta	\$ 6.480
Mozzarella, Provola ahumada, Tomates cherry asados, Oregano y Aceite de Oliva extra virgen	\$ 7.760

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	\$ 1.960
Burrata, Jamon crudo, Pimientos asados, Berenjenas, Tomates y Pesto	\$ 2.090
Caprese: Burratina, Tomates reliquia, Albahaca y Pesto	\$ 1.900

POSTRES

\$ 990

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	\$ 430
Agua con y sin gas	\$ 430
Cerveza tirada 500 cc	\$ 620
Lata Cerveza 473 cc	\$ 620
Vaso Vermú La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) con soda	\$ 680
Botella La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) + 2 sifones chicos + hielo + rodajas de naranja / limón	\$ 3.960
Aperol Spritz	\$ 680
Vermouth Giovannoni Rosso Con Pulpo Blanco Ginger Ale y rodaja de naranja	\$ 680
Vermouth Seco Giovannoni con Pulpo Blanco Tónica y rodaja de pomelo	\$ 680
Gin Tonic Apostoles con Pulpo Blanco Tónica	\$ 680
Vinos	VER CARTA

ADEMÁS

Remera	\$ 5.000
Buzo	\$ 13.100
Gorra	\$ 6.000
Pepperoni Receta Propia	\$ 4.130
DDL Chimbote 850 g	\$ 1.990
Botella La Fuerza	\$ 3.210
Recarga La Fuerza	\$ 2.780

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	\$ 500
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	\$ 1.500
Wine is Art Malbec 2021 - 250 ml. Bodega L' Orange. Ernesto Catena Vineyards. Mza	\$ 1.500
Casarena Appellation Agrelo Malbec 2019 Casarena. Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 2.300
Manos Negras Pinot Noir 2021 Manos Negras. Añelo, Neuquén	\$ 2.600
Pielihueso Malbec Primero 2021 Pielihueso. Los Chacayes, Mendoza	\$ 3.900
Ver Sacrum Monastrell 2020 Ver Sacrum. Los Chacayes, Mendoza	\$ 4.700
Ver Sacrum Garnacha 2020 Ver Sacrum. Los Chacayes, Mendoza	\$ 4.700

BLANCOS Uvas blancas, fermentadas sin sus pieles.

Santa Julia Chenin Lata 355ml. Zuccardi. Santa Rosa, Mendoza	\$500
Chac Chac Sauvignon Blanc Lata 269ml. Viña Las Perdices. Valle de Uco, Mendoza	\$ 800
Alma Gemela Pedro Ximenez 2021. Onofri Wines. Desierto del Valle, Mendoza	\$ 2.700
Finca Suarez Chardonnay 2020. Finca Suarez, Paraje Altamira, Mendoza	\$ 3.500

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	\$ 500
Paso a Paso Field Blend Rosé 2022 Paso a Paso Wines. Montecaseros, San Martin, Mza	\$ 2.200
Lagarde Organic Rosé 2022 Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 2.900
Lala Lá Tempranillo Rosé 2020 - 500 ml. Lala Lá Wines. Valle de Uco, Mendoza	\$ 2.500
Animal Jardín Enchante Rosado 2021. Tunuyán, Vista Flores, Mendoza	\$ 2.400

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	\$ 1.300
Paso a Paso Orange Field Blend 2022. Paso a Paso Wines. El Cepillo, Valle de Uco, Mza	\$ 2.900

ESPUMOSOS

Simbiosis Pet Nat Syrah Radical Imagination, Stella Crinita. Vista Flores, Valle de Uco	\$ 3.600
Lagarde Dolce 2022 (Moscato Bianco) Agrelo y Perdiel, Luján de Cuyo, Mendoza	\$2.700

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