

TOGNI'S



PIZZA Harina 100% orgánica . Fermentación natural

PORCIÓN

26 cm. Masa fina
Mínimo te comés dos

Margherita	\$ 6.100
Mozzarella y Pepperoni	\$ 7.000
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🔥	\$ 7.000
Mozzarella, Pepperoni y Parmesano	\$ 7.000
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 7.000
Mozzarella y Albóndigas	\$ 7.000
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 7.000
Fugazzeta Togni's	\$ 7.000
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 7.000
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 6.100
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 6.300
Mozzarella, Próvola ahumada, Tomates cherry asados, Orégano y Aceite de Oliva extra virgen	\$ 7.000
Mozzarella, Mortadella con pistacho, Stracciatella y Pesto (sin salsa de tomate)	\$ 7.000

RECTANGULAR DE MOLDE

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

Margherita	\$ 24.200
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 29.900
Mozzarella y Pepperoni	\$ 25.500
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🔥	\$ 26.100
Mozzarella, Mortadella, Stracciatella y Ajíes en vinagre	\$ 32.800
Mozzarella y Albóndigas	\$ 31.200
Mozzarella, Jamón crudo y Albahaca	\$ 30.200
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 31.100
Fugazzeta Togni's	\$ 31.900
Vegana: Queso de cajú, Vegetales asados y Aceite de Hierbas	\$ 25.200



50 cm
Masa fina 8 porciones
Comen 4

Margherita	\$ 45.200
Mozzarella y Pepperoni	\$ 52.400
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🔥	\$ 53.400
Mozzarella, Pepperoni y Parmesano	\$ 53.400
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 53.400
Mozzarella y Albóndigas	\$ 53.400
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 53.400
Fugazzeta Togni's	\$ 52.100
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 52.100
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 45.200
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 47.400
Mozzarella, Próvola ahumada, Tomates cherry asados, Orégano y Aceite de Oliva extra virgen	\$ 53.400
Mozzarella, Mortadella con pistacho, Stracciatella y Pesto (sin salsa de tomate)	\$ 53.400

TAKE AWAY!

LLAMANOS O ESCRIBINOS POR WHATSAPP
Y PASA A RETIRAR TU PEDIDO



11 3337 9113

TOGNI'S



POSTRES

Flan con dulce de leche Chimbote	\$11.000
Mousse de chocolate Callebaut 70% cacao	\$13.000
Key West Lime Pie	\$11.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Lata gaseosas	\$ 3.600
Agua con y sin gas	\$ 3.600
Lata Heineken 0.0 335 cc	\$ 5.200

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza tirada 500 cc	\$ 5.400
Lata Cerveza 473 cc	\$ 5.200
Vaso Vermú La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) con soda	\$ 8.400
Botella La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) + 2 sifones chicos + hielo + rodajas de naranja / limón	\$ 40.000
Aperol Spritz	\$ 8.900
Ramazzotti Tonic (Aperitivo Rosato + Schweppes Tónica)	\$ 8.400
Gin Tonic (Beefeater + Schweppes)	\$ 8.900
Campari Ginger	\$ 8.400
Campari Tonic	\$ 8.900
Vinos	VER CARTA

TOGNI'S MERCH

Poster Togni's Pizza	\$ 15.000	Remera	\$ 28.000
Pepperoni Receta Propia	\$ 35.000	Buzo sin capucha	\$ 37.900
DDL Chimbote 850 g	\$ 15.000	Buzo con capucha	\$ 45.000
Botella La Fuerza	\$ 17.990		

TOGNI'S

VINOS Y SIDRAS

BLANCOS Uvas blancas, fermentadas sin sus pieles.

Copa de vino Blanco	Consultar
Verum Semillón 2019. Bodegas Verum. Mainqué, Alto Valle de Río Negro	\$20.000
Finca Ambrosía Luna Llena Chardonnay 2023. Finca Ambrosía. Gualtallary, Valle de Uco, Mdza ...	\$20.000
Zaha Marsanne 2021. Mil Suelos. Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza	\$25.000
Blanco de la Casa 2023. Riccitelli Wines. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza	\$35.000
Mara de Uco Semillón 2022. Wine is Art. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza	\$19.000

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
Paso a Paso Criolla Rosé 2024. Paso a Paso Wines. San Martín, Mendoza	\$17.000

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

Choique 2022 - 375 ml. L'orange. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza	\$13.000
Macollo Chardonnay Naranja 2023. Macollo Wines. Montecaseros, San Martín, Mendoza	\$23.000
Antonia Ginard Naranja 2024. Ginard Ballester. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza	\$18.000

TINTOS Uvas tintas, fermentadas con sus pieles.

Copa de vino Tinto	Consultar
Macollo Sangiovese 2022. Macollo Wines. Rivadavia, Mendoza	\$23.000
Nido del Tigre Alcaparrosa (Ancellotta) 2023. B. del Carmen. V. Corral, Calingasta, San Juan	\$29.500
Tigerstone Garnacha 2022. Estancia Los Cardones. Tolombón, Valles Calchaquíes, Salta	\$25.000
Altos las Hormigas Malbec Terroir Orgánico 2022. Altos Las Hormigas. Luján de Cuyo, Mdza	\$21.000
Verum Pinot Noir 2023. Bodega Verum. Fernández Oro, Alto Valle de Río Negro	\$23.000
Lagarde Criolla 2023. Lagarde. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza	\$21.000
The Apple Bonarda 2023. Riccitelli Wines. Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza	\$26.000
Mara de Uco Pinot Noir 2022. Wine is Art. Patagonia, Río Negro	\$19.000

ESPUMOSOS

Simbiosis Pet Nat. Stella Crinita. Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza	\$18.000
--	----------

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