

TOGNI'S



PIZZA Harina 100% orgánica . Fermentación natural

PORCIÓN

26 cm. Masa fina
Mínimo te comés dos

Margherita	\$ 3.900
Mozzarella y Pepperoni	\$ 4.300
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🔥	\$ 4.300
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 4.300
Mozzarella, Queso Azul, Pollo frito y Cebolla de verdeo	\$ 4.300
Mozzarella, Salsa Sweet Chilli, Pollo frito y Cebolla de verdeo 🔥	\$ 4.300
Mozzarella y Albóndigas	\$ 4.300
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 4.300
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 4.200
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 3.900
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 4.000
Mozzarella, Papa, Salchicha italiana, y Crema de parmesano 🔥	\$ 4.300
Mozzarella, Salsa Vodka, Parmesano y Ricotta	\$ 4.300
Mozzarella, Próvola ahumada, Tomates cherry asados, Orégano y Aceite de Oliva extra virgen	\$ 4.300
Mozzarella, Mortadella con pistacho, Stracciatella y Pesto (sin salsa de tomate)	\$ 4.300
Mozzarella fior di latte, Pomodoro italiano, Albahaca y Queso parmesano.....	\$ 4.800
Mozzarella fior di latte, Pomodoro italiano, Albahaca, Queso parmesano y Jamón crudo.....	\$ 5.300

RECTANGULAR DE MOLDE

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

Margherita	\$ 18.900
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 23.200
Mozzarella y Pepperoni	\$ 19.700
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🔥	\$ 20.100
Mozzarella, Mortadella, Burrata y Ajíes en vinagre	\$ 24.100
Mozzarella y Albóndigas	\$ 24.100
Mozzarella, Jamón crudo y Albahaca	\$ 23.500
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 24.000
Mozzarella, Salsa Marinara, Salsa Vodka y Pesto	\$ 24.600
Fugazzeta Togni's	\$ 19.500
Vegana: Queso de cajú, Vegetales asados y Aceite de Hierbas	\$ 24.700

REDONDA GIGANTE

50 cm
Masa fina 8 porciones
Comen 4

Margherita	\$ 30.300
Mozzarella y Pepperoni	\$ 35.200
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🔥	\$ 35.700
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 35.700
Mozzarella, Ricota, Parmesano y Albahaca	\$ 30.300
Mozzarella y Albondigas	\$ 35.700
Mozzarella, Jamón y Ananá.....	\$ 35.700
Mozzarella, Papa, Salchicha italiana, y Crema de parmesano 🔥.....	\$ 35.700
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas.....	\$ 35.000
Mozzarella, Queso Azul, Pollo frito y Cebolla de verdeo	\$ 35.700
Mozzarella, Salsa Sweet Chilli, Pollo frito y Cebolla de verdeo 🔥.....	\$ 35.700
Mozzarella, Salsa Vodka, Parmesano y Ricotta	\$ 35.700
Mozzarella, Próvola ahumada, Tomates cherry asados, Orégano y Aceite de Oliva extra virgen	\$ 35.700
Mozzarella, Mortadella con pistacho, Stracciatella y Pesto (sin salsa de tomate)	\$ 35.700
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 31.800
Mozzarella fior di latte, Pomodoro italiano, Albahaca y Queso parmesano.....	\$ 42.700
Mozzarella fior di latte, Pomodoro italiano, Albahaca, Queso parmesano y Jamón crudo.....	\$ 46.300

TAKE AWAY!

LLAMANOS O ESCRIBINOS POR WHATSAPP
Y PASA A RETIRAR TU PEDIDO



11 3337 9113

TOGNI'S



ENSALADAS

Burrata, Vegetales asados, Tomate cherry, Albahaca y Pesto	\$ 8.600
Burrata, Jamón crudo, Vegetales asados, Tomate cherry, Albahaca y Pesto	\$ 9.000

POSTRES

\$ 4.500

Flan con dulce de leche Chimbote

Mousse de chocolate Callebaut 70% cacao

Key West Lime Pie

New York cheesecake con frutillas

Higos con queso cendré del valle

Budín de pan brioche con crema y dulce de leche Chimbote

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Lata gaseosas	\$ 2.600
Agua con y sin gas	\$ 2.600
Lata Heineken 0.0 335 cc	\$ 2.800

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza tirada 500 cc	\$ 3.500
Lata Cerveza 473 cc	\$ 3.400
Vaso Vermú La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) con soda	\$ 4.100
Botella La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) + 2 sifones chicos + hielo + rodajas de naranja / limón	\$ 19.500
Botella Giovanoni Rosso + 4 botellas de Pulpo Blanco Tónica	\$ 20.000
Botella Giovannoni Rosso + 4 botellas de Ginger	\$ 20.000
Botella Giovannoni Blanco + 4 botellas de Pulpo Blanco Tónica	\$ 20.000
Vermouth Giovannoni Rosso Con Pulpo Blanco Ginger Ale y rodaja de naranja	\$ 4.100
Vermouth Seco Giovannoni con Pulpo Blanco Tónica y rodaja de limón	\$ 4.100
Aperol Spritz	\$ 4.100
Gin Tonic Apóstoles con Pulpo Blanco Tónica	\$ 4.100
Vinos	VER CARTA

TOGNI'S MERCH

Poster Togni's Pizza	\$ 10.900	Remera	\$ 16.000
Pepperoni Receta Propia	\$ 14.800	Buzo sin capucha	\$ 27.900
DDL Chimbote 850 g	\$ 10.400	Buzo con capucha	\$ 30.500
Botella La Fuerza	\$ 15.990		

Instagram: @tognispizza

tognispizza.com

TOGNI'S

VINOS Y SIDRAS

TINTOS Uvas tintas, fermentadas con sus pieles.

Copa de vino Tinto	Consultar
Tintillo Santa Julia Lata 269 ml. Zuccardi. Mendoza	\$ 2.000
Flor de Cardón Cabernet Sauvignon 2020. Estancia Los Cardones. Tolombón, Salta	\$ 13.000
Asa Nisi Masa Bonarda 2022. Mundo Revés. Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza	\$ 15.000
Tanito Uvaggio 2022. Bira Wines. Valle de Uco, Mendoza	\$ 15.000
Casarena Orgánico Malbec 2021. Casarena. Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 14.500
Inframundo Natural - Blend 2021. Durigutti. Luján de Cuyo, Las Compuertas, Mendoza	\$ 17.000
Macollo Sangiovese 2022. Macollo Wines. Rivadavia, Mendoza	\$ 17.000

BLANCOS Uvas blancas, fermentadas sin sus pieles.

Copa de vino Blanco	Consultar
Ambrosía Luna Llena Chardonnay 2023. Finca Ambrosía. Gualtallary. Valle de Uco, Mendoza	\$ 14.500

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

Rosa di Rosso 2023. Bira Wines. La Arboleda y La Consulta, Mendoza	\$ 15.000
--	-----------

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

Altos Los Volcanes Torrontés Reserva 2021. Lattarico Wines. Pampa El Cepillo, Valle de Uco	\$19.000
--	----------

ESPUMOSOS

Como una Liebre en Marzo Rosé 2022. Altos Las Hormigas. Valle de Uco, Mendoza	\$10.000
---	----------

SIDRAS

Sidra Pülku Orgánica Dulce de Manzana - Lata 354ml. Villa Regina, Río Negro	\$4.500
Sidra Pülku Orgánica Seca de Manzana - Lata 354ml. Villa Regina, Río Negro	\$4.500
Sidra Pülku Orgánica de Pera - Lata 354ml. Villa Regina, Río Negro	\$4.500

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