

TOGNI'S



PIZZA Harina 100% orgánica . Fermentación natural

PORCIÓN

26 cm. Masa fina
Mínimo te comés dos

Margherita	\$ 5.100
Mozzarella y Pepperoni	\$ 6.000
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🔥	\$ 6.000
Mozzarella, Pepperoni y Parmesano	\$ 6.000
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 6.000
Mozzarella, Queso azul, Pollo frito y Cebolla de verdeo	\$ 6.000
Mozzarella, Salsa Sweet Chilli, Pollo frito y Cebolla de verdeo 🔥	\$ 6.000
Mozzarella y Albóndigas	\$ 6.000
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 6.000
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 5.900
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca (sin salsa de tomate)	\$ 5.100
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 5.300
Mozzarella, Papa, Salchicha italiana, y Crema de parmesano 🔥	\$ 6.000
Mozzarella, Salsa Vodka, Parmesano y Ricotta	\$ 6.000
Mozzarella, Próvola ahumada, Tomates cherry asados, Orégano y Aceite de Oliva extra virgen	\$ 6.000
Mozzarella, Mortadella con pistacho, Stracciatella y Pesto (sin salsa de tomate)	\$ 6.000
Mozzarella, Applewood bacon, Ricotta, Miel con peperoncino	\$ 6.300
Mozzarella fior di latte, Pomodoro italiano, Albahaca y Queso parmesano.....	\$ 7.100
Mozzarella fior di latte, Pomodoro italiano, Albahaca, Queso parmesano y Jamón crudo.....	\$ 7.800

RECTANGULAR DE MOLDE

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

Margherita	\$ 21.600
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 26.600
Mozzarella y Pepperoni	\$ 22.600
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🔥	\$ 23.100
Mozzarella, Mortadella, Burrata y Ajíes en vinagre	\$ 27.700
Mozzarella y Albóndigas	\$ 27.700
Mozzarella, Jamón crudo y Albahaca	\$ 26.900
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 27.600
Mozzarella, Salsa Marinara, Salsa Vodka y Pesto	\$ 28.200
Fugazzeta Togni's	\$ 28.300
Vegana: Queso de cajú, Vegetales asados y Aceite de Hierbas	\$ 22.400



50 cm
Masa fina 8 porciones
Comen 4

Margherita	\$ 40.200
Mozzarella y Pepperoni	\$ 46.600
Mozzarella, Pepperoni y Jalapeños 🔥	\$ 47.400
Mozzarella, Pepperoni y Parmesano	\$ 47.400
Mozzarella y Jamón crudo	\$ 47.400
Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Albahaca	\$ 40.200
Mozzarella y Albóndigas	\$ 47.400
Mozzarella, Jamón y Ananá	\$ 47.400
Mozzarella, Papa, Salchicha italiana, y Crema de parmesano 🔥	\$ 47.400
Mozzarella, Portobello, Champignons y Aceite de hierbas	\$ 46.400
Mozzarella, Queso azul, Pollo frito y Cebolla de verdeo	\$ 47.400
Mozzarella, Salsa Sweet Chilli, Pollo frito y Cebolla de verdeo 🔥	\$ 47.400
Mozzarella, Salsa Vodka, Parmesano y Ricotta	\$ 47.400
Mozzarella, Próvola ahumada, Tomates cherry asados, Orégano y Aceite de Oliva extra virgen	\$ 47.400
Mozzarella, Mortadella con pistacho, Stracciatella y Pesto (sin salsa de tomate)	\$ 47.400
Mozzarella, Berenjenas, Pesto y Parmesano	\$ 42.100
Mozzarella, Applewood bacon, Ricotta, Miel con peperoncino	\$ 47.400
Mozzarella fior di latte, Pomodoro italiano, Albahaca y Queso parmesano	\$ 56.700
Mozzarella fior di latte, Pomodoro italiano, Albahaca, Queso parmesano y Jamón crudo	\$ 61.300

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	\$ 11.800
Burrata, Jamón crudo, Vegetales asados, Tomate cherry, Albahaca y Pesto	\$ 12.500

POSTRES

\$7.800

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 SIN ALCOHOL

Lata gaseosas	\$ 3.300
Agua con y sin gas	\$ 3.300
Lata Heineken 0.0 335 cc	\$ 4.600

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza tirada 500 cc	\$ 4.800
Lata Cerveza 473 cc	\$ 4.600
Vaso Vermú La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) con soda	\$ 6.000
Botella La Fuerza (Rojo, Blanco o Primavera) + 2 sifones chicos + hielo + rodajas de naranja / limón	\$ 40.000
Aperol Spritz	\$ 6.300
Gin Tonic Apóstoles con Pulpo Blanco Tónica	\$ 6.300
Ramazotti Tonic	\$ 6.300
Americano	\$ 6.300
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	\$19.000
Macollo Blend de blancas 2023. Macollo Wines. Montecaseros, San Martín, Mendoza	\$18.000

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	\$20.000
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	\$11.000
Matías Morcos Moscatel Naranja 2023. Matías Morcos. San Martín, Mendoza	\$19.000

TINTOS Uvas tintas, fermentadas con sus pieles.

Copa de vino Tinto	Consultar
Macollo Sangiovese 2022. Macollo Wines. Rivadavia, Mendoza	\$19.500
Nodo Malbec de Gualtallary 2022. Nodo. Gualtallary, Tupungato, Mendoza	\$24.000
Nido del Tigre Alcaparrosa (Ancellota) 2023. B. del Carmen. V. Corral, Calingasta, San Juan	\$23.000
Tigerstone Garnacha 2022. Estancia Los Cardones, Tolombón, Salta	\$22.000
Altos las Hormigas Malbec Terroir Orgánico 2022. Luján de Cuyo, Mendoza	\$17.000
Litro de Vino 2022. Tutu Wines. Valle de Uco, Mendoza	\$17.000
Verum Pinot Noir 2023. Bodegas Verum. Fernandez Oro, Alto valle de Río Negro	\$23.000
Lagarde Criolla 2023. Lagarde. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza	\$19.000

ESPUMOSOS

Simbiosis Pet Nat. Stella Crinita. Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza	\$16.000
--	----------

SIDRAS

Sidra Pülku Orgánica Sauco - Lata 354ml. Villa Regina, Río Negro	\$5.000
Sidra Pülku Orgánica de Pera - Lata 354ml. Villa Regina, Río Negro	\$5.000
Sidra Pülku Orgánica Casis - Lata 354ml. Villa Regina, Río Negro	\$5.000

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