



# ENTRADAS

<b>Pan de Ajo</b> con salsa de tomates mendocinos	<b>\$95</b>
<b>Fainá en porción al ajo</b>	<b>\$95</b>
<b>Fainá sticks</b> frita al peregroncino con dip de pesto	<b>\$150</b>

# EMPANADAS

Empanadas Fritas

\$95

Jamón y queso

Carne cortada a cuchillo

Queso y cebolla

Bondiola

Bondiola, jugo de pajarera, cebolla y cilantro

Capresse

Mozzarella, pesto de albahaca y tomates secos

Siciliana

Mozzarella, berenjena y salsa de tomates mendocinos

# PIZZAS

## Mozzarella

\$480

Salsa de tomates mendocinos, mozzarella fior di latte, mozzarella filante, orégano, aceitunas y oliva.

Opcional jamón cocido.

\$120

## Fugazzetta

\$480

Mozzarella filante, mozzarella fior di latte, cebolla blanca y morada, cebolla de verdeo, orégano fresco y oliva.

## Pepperoni

\$600

Salsa de tomates mendocinos, mozzarella filante, mozzarella ahumada, pepperoni y oliva. Pepperoncino opcional.

## Cuatro quesos

\$600

Crema blanca de ajo asado, mozzarella fior di latte, mozzarella filante, queso azul, queso sbrinz, provolone y ciboulette.

## Margarita

\$480

Salsa de tomates mendocinos, mozzarella fior di latte, mozzarella filante, hojas de albahaca y oliva.

## Napolitana

\$480

Salsa de tomates mendocinos, mozzarella fior di latte, mozzarella filante, tomates frescos, ajos laminados, orégano fresco y perejil.

## Pumpkin

\$480

Crema blanca de ajo asado, calabaza ahumada, ricotta, hinojo, mozzarella ahumada, ciboulette, eneldo y oliva.

## Pestare

\$600

Crema de ajo asado, queso sbrinz, jamón crudo, pesto de rúcula, sbrinz rallado y oliva.

## Primavera

\$480

Salsa de tomates mendocinos, mozzarella fior di latte, mozzarella filante, portobellos, tomates cherry, morrones asados, alcaucil, hojas de albahaca y oliva.

En su versión vegana sale sin quesos.

\$480

## Desayunera

\$600

Crema de ajo asado, mozzarella fior di latte, hojas de espinaca, mozzarella ahumada, panceta y carbonara.

# CÓMO CALENTAR LA PIZZA

En el horno:

4 minutos al horno a 180°C.

En la sartén:

1. Con la sartén caliente no humeando tirar un chorrito de aceite de oliva.
2. Poner la pizza 1 minuto para que se ponga crocante.
3. Agregar unas gotitas de agua (lejos de la pizza).
4. Tapar 30 segundos para generar vapor y así derretir el queso.

# BAR

## Vinos

Hey Malbec \$680

Hey Rose \$680

La Rivera Chardonnay \$680

Cócteles \$350

## Pizza Spritz

Aperol - ORNO citrus mix - Vino espumoso

## Basil Tonic

Gin - Agua tónica - Aroma de albahaca

## Super Americano

Campari - Vermut rosso - Soda de frutas

## Cervezas

Imperial 473ml \$150

(APA, IPA, Lager, Amber Lager, Cream Stout)

## Aguas

Agua con gas \$150

Agua sin gas \$150





[gappi.com.ar](http://gappi.com.ar)

Corrientes 402

Olivos

Buenos Aires

[ogporizzeria.com](http://ogporizzeria.com)