



ACCADEMIA

della pizza

AUTÉNTICA PIZZA A LA PIEDRA



PIZZAS TRADICIONALES

	GRANDE	CHICA	PIZZETA
MUZZARELLA	\$	\$	\$
DOBLE MUZZARELLA	\$	\$	\$
JAMÓN (con aceitunas verdes y orégano)	\$	\$	\$
JAMÓN Y MORRONES	\$	\$	\$
FUGAZZA (cebolla, aceite de oliva y orégano)	\$	\$	\$
FUGAZZA CON MUZZARELLA	\$	\$	\$
NAPOLITANA (muzzarella, rodajas de tomate y ajo)	\$	\$	\$
NAPOLITANA CON HUEVO (muzzarella, rodajas de tomate y huevo duro)	\$	\$	\$
ANCHOAS	\$	\$	\$
CAPRESSE (muzzarella, tomates, boconcinis y albahaca)	\$	\$	\$
FAINA PORCIÓN	\$		
FAINA RELLENA	\$		

PIZZAS ESPECIALES

PALMITOS (muzzarella, jamón natural, huevo, palmitos y olivas negras)	\$	\$	\$
CALABRESA (salsa de tomates, muzzarella, longaniza y aceitunas negras)	\$	\$	\$
AL ROQUEFORT (con aceitunas negras y orégano)	\$	\$	\$
PROVOLONE (con jamón, aceitunas negras, oliva, pimienta y orégano)	\$	\$	\$
CUATRO FORMAGGIO (muzzarella, roquefort, provolone y ahumado)	\$	\$	\$
GIUSEPPE VERDI (las cuatro variedades en una pizza)	\$	\$	

PIZZAS GOURMETS

CARIBE (muzzarella, jamón natural glaseado y ananá)	\$	\$	\$
DI PARMA (salsa de tomates, muzzarella, jamón crudo, rúcula y tomate seco y parmesano)	\$	\$	\$
RÚSTICA (muzzarella, verdeo, berenjenas y panceta ahumada)	\$	\$	\$
LUIGGI (salsa blanca, variedad de hongos y parmesano)	\$	\$	\$
POPEYE (salsa blanca, espinacas y provolone)	\$	\$	\$
BRIE SILVESTRE (muzzarella, queso brie, olivas negras, pimienta negra, oliva y rúcula)	\$	\$	\$
SANTINO (muzzarella, jamón, huevo batido, morrones, olivas negras y perejil)	\$	\$	\$
VEGETALES (muzzarella, salsa natural de tomates y variedad de vegetales de estación)	\$	\$	\$



ACCADEMIA

della pizza

FUGAZZETAS

(rellenas con queso cremoso y cebollas)

GRANDE CHICA

FUGAZZETA

\$ \$

FUGAZZETA COMPLETA

(cremoso, jamón, morrones y cebollas)

\$ \$

FUGAZZETA INTENSA

(cremoso, roquefort, provoleta, ajo y cebollas)

\$ \$

NAPOLITANA

(cremoso, tomates en rodajas, ajo, perejil y cebollas)

\$ \$

PIZZAS RELLENAS

CONSELLIERI

(muzzarella, jamón natural, tomate, huevo duro, aceitunas y salsa)

\$ \$

FRIULANA

(muzzarella, variedad de hongos, puerros y provolone)

\$ \$

CALZONES

CALABRIA

(muzzarella, longaniza, tomates y morrones)

\$ \$

DI COMO

(muzzarella, ricota, olivas negras y verdeo)

\$ \$

MUZZARELLA

(muzzarella, tomate y ajo)

\$ \$

EMPANADAS

- carne
- jamón y queso
- verdura y salsa blanca
- panceta y ciruelas
- pollo
- queso y cebolla
- capresse
- atún
- roquefort y apio
- humita

\$

TARTAS

JAMÓN Y MORRONES

(Muzzarella, jamón cocido, morrones y albahaca)

\$

ESPINACA

(Queso parmesano, huevo y salsa blanca)

\$

CALABAZA

(Calabaza y queso)

\$

ENTRADAS

RABAS

\$

PROVOLETA AL OREGANATO

\$

CIELO GITANO (jamón crudo, queso y palmitos)

\$

ANTIPASTO ACCADEMIA (variedad de fiambres c/ens. Rusa)

\$

PLATO SIBARITA (variedad de quesos, nueces c/ens. Waldorf)

\$

BASTONES DE MUZZARELLA

\$

PROSCIUTTO CAPRESSE

(jamón crudo, boconcinos, tomates secos y albahaca)

\$



ENSALADAS

CÆSAR (hojas verdes, panceta, pollo, parmesano, croutons y aderezo)	\$
CAMPESTRE (hojas verdes, queso ahumado, tostada de pan casero)	\$
MARINERA (hojas verdes, olivas negras, atún y cebolla)	\$
CAPRESE (tomate, bocconcino y albahaca)	\$
PROSCIUTTO (jamón crudo, rúcula, parmesano, tomate seco, aceite y croutones)	\$
MEDITERRÁNEA (hojas verdes, pollo, tomates, aceitunas, panceta, queso en hebras)	\$
ENSALADA A TU GUSTO (ponele los ingredientes básicos que más te guste)	\$

ADICIONALES ENSALADAS Y SANDWICHES

BÁSICOS Lechuga, tomate, zanahoria, choclo, huevo duro, albahaca, rúcula, berenjenas asadas, vegetales grillados, croutones.	\$
ESPECIALES Pollo grillado, champignones, escamas de parmesano, queso blanco, morrón, mozzarella, aceitunas negras o verdes, atún, gajos de papa, palmitos, jamón cocido, queso tybo, pancetacrocante, alcaparras.	\$
PREMIUM Bocconcinos, queso brie, almendras tostadas, hongos secos, jamón crudo y castañas de cajú, tomate seco.	\$

TABLAS Y PICADAS

	2 PERS.	4 PERS.
TABLA DE FIAMBRES Jamón crudo, jamón cocido natural, longaniza, sopressata, salame Milán, mortadela, chorizo colorado, matambre casero c/ ens. Rusa, queso fontina	\$	\$
TABLA DE QUESOS Cremoso, tybo, provoleta, ahumado, provolone, roquefort, sardo, muzzarella c/ ens. Waldorf	\$	\$
PICADA LA VEREDITA Cuatro variedades de fiambres, tres de quesos y seis variedades de tapeo		\$
PICADA DEL MAR Rabas, bastones de merluza, almejas, Kanikama, gambas y langostinos		\$

SANDWICHES

(pan a elección, de miga, pebete, baguete, roseta, árabe)	
JAMÓN NATURAL O QUESO	\$
MIXTO	\$
TOSTADO MIXTO	\$
JAMÓN CRUDO	\$
JAMÓN CRUDO Y QUESO	\$

CLUB SANDWICH

Todos con papas rejilla (pan a elección)	LOMITO	POLLO BONDIOLA	HAMB. CASERA MILANESA
SIMPLES (con lechuga y tomate)	\$	\$	\$
PORTEÑO (con jamón y queso)	\$	\$	\$
AMERICANO (con queso, panceta y cebolla a la plancha)	\$	\$	\$
COMPLETO (con queso, panceta, huevo a la plancha y tomate)	\$	\$	\$



ACCADEMIA

della pizza

PASTAS CASERAS

TALLARINES AL HUEVO	\$
TALLARINES DE ESPINACA	\$
FETUCCINE AL PURO HUEVO DE ESPINACA	\$
ÑOQUIS	\$
RAVIOLES DE VERDURA	\$
RAVIOLES DE RICOTA	\$
SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO	\$
CANELONES DE VERDURA	\$
CANELONES DE RICOTA, JAMÓN Y NUEZ	\$
LASAGNA NAPOLITANA	\$
RAVIOLES CAPRESSE	\$
RAVIOLES DE CALABAZA Y QUESO	\$

SALSAS DELLA CASA

FILETO, CREMA O PESTO	\$
BOLOGNESE	\$
AL FUNGI (crema, champiñones, portobellos y hongos secos)	\$
PARISIEN (salsa blanca, jamón, pollo y champiñones)	\$
CARUSO (crema, jamón y hongos)	\$
CUATRO FORMAGGIO (crema, provolone, roquefort, sardo y mozzarella)	\$
SCARPARO (fileto, albahaca, ajo y oliva)	\$
PUTANESCA (fileto, alcaparras, olivas negras y anchoas)	\$
CARBONARA (panceta, parmesano, crema y yema de huevo)	\$



IL POMODORO

SE NECESITARON CATORCE SIGLOS –DESCUBRIMIENTO DE AMÉRICA MEDIANTE– PARA QUE APARECIERA EN EUROPA EL TOMATE. TRAÍDO DEL PERÚ, INICIALMENTE CAUSÓ APREHENSIÓN A LOS EUROPEOS, QUIENES LO CONSIDERABAN TÓXICO O CON PODERES MÁGICOS POR SU NOMBRE “POMODORO” QUE SIGNIFICA FRUTO DE ORO, DADO A LAS PRIMERAS VARIEDADES QUE SE CONOCIERON. INICIALMENTE EL TOMATE SE UTILIZABA PARA DECORAR, PERO CON EL CORRER DEL TIEMPO LA GENTE SE ANIMÓ A COMERLO, Y DESDE ENTONCES COMIENZA LA VERDADERA HISTORIA DE LA PIZZA.



ATENDEMOS TODOS LOS DÍAS DE LA SEMANA, DOMINGOS Y FERIADOS



CARNES

(con el espíritu de las Cantinas Italianas)

BIFE DE CHORIZO	\$
MINI BIFE DE CHORIZO	\$
BIFE DE CHORIZO PIZZAIOLA (salsa portuguesa, queso, rodajas de tomate y papas noisette)	\$
BIFE DE LOMO	\$
LOMO A LA PIMIENTA (salsa demi-glace, variedad de pimientas y papas a la crema)	\$
LOMO AL CHAMPIGNON (salsa demi-glace, flambeado c/champignones y papas noisette)	\$
OJO DE BIFE A LA PANCETA (con muzzarella, panceta y verduras grilladas)	\$
MILANESA DE TERNERA	\$
MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA O FUGAZZETA	\$
MILANESA DELLA CASA (panceta, morrones, huevos fritos y papas)	\$
ESCALOPES A LA MARSALA (escalopes de lomo flambeados al Marsala y papas noisette)	\$
ESCALOPES A LA SUIZA (de lomo, gratinados con queso y papas noisette)	\$
BONDIOLA DE CERDO	\$
BROCHETTE DE LOMO con ensalada mixta o papas	\$
BROCHETTE DE POLLO O CERDO con ensalada mixta o papas	\$

AVES

SUPREMA O MILANESA	\$
SUPREMA NAPOLITANA O FUGAZZETA	\$
SUPREMA MARYLAND O SUIZA	\$
PECHUGA A LA PARRILLA	\$
CHURRASQUITO DE POLLO A LA PARRILLA	\$
POLLO AL VERDEO O AL AJILLO	\$
PECHUGA AL CHAMPIGNON	\$

CHOP SUEY

POLLO	\$
CARNE	\$
CERDO	\$

RISSOTO

VEGETALES	\$
FUNGIS	\$

NUESTRA COCINA CONSERVA EL ESPÍRITU DE LA CANTINA ITALIANA



ACCADEMIA

della pizza

COCINA DEL MAR

RABAS	\$
MERLUZA A LA PLANCHA O ROMANA	\$
MERLUZA A LA PROVENZAL (saltado al vino blanco, limón, ajo perejil y papas)	\$
MERLUZA A LA GALLEGA (con oliva, pimentón español y papas)	\$
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA	\$
SALMÓN ROSADO "ACCADEMIA" (Con semillas de sésamo, crema de puerros con papa al plomo y verduras al vapor)	\$

MINUTAS Y ACOMPAÑANTES

(incluidas para carnes, aves y pescados)

PAPAS FRITAS O AL HORNO	\$
PAPAS NOISETTE, REJILLA, PROVENZAL O PAY	\$
PURÉ DE PAPAS O CALABAZA	\$
VERDURAS AL VAPOR	\$
ARROZ	\$

TORTILLAS Y OMELETES

OMELETE DE JAMÓN O QUESO	\$
OMELETE MIXTO	\$
OMELETE DE CHAMPIÑONES	\$
REVUELTO GRAMAJO	\$
TORTILLA DE PAPA Y CEBOLLAS	\$
TORTILLA DE VERDURA	\$
TORTILLA ESPAÑOLA	\$

NUESTRA COCINA CONSERVA EL ESPÍRITU DE LA CANTINA ITALIANA

SERVICIO DE MESA \$7.-



CAFETERÍA

CAFÉ O TÉ	\$	CAFÉ C/LECHE COMPLETO	\$
CAFÉ AMERICANO	\$	(tostadas, manteca y mermelada)	
CAFÉ DOBLE	\$	CAFÉ IRLANDÉS (con whisky, crema y canela)	\$
CAFÉ O TÉ CON LECHE	\$	CAPPUCCINO ITALIANA	\$
CAFÉ C/LECHE C/MEDIALUNAS (3)	\$	CAFFÈ CALYPSO (con Tía María y crema)	\$
TÉ SABORIZADO	\$	SUBMARINO	\$

DULCES & SALADOS

MEDIALUNAS O FACTURAS	\$	CUADRADOS VARIOS	\$
TOSTADAS	\$	TOSTADO MIXTO	\$
MERMELADA, QUESO CREMA, MANTECA	\$	MEDIALUNA CRUDO Y QUESO	\$
MEDIALUNAS MIXTAS (2)	\$	PORCIÓN DE TORTAS A ELECCIÓN	\$
BROWNIE	\$		

DESAYUNOS & MERIENDAS

TÉ DEL ATARDECER	\$
(Café o té c/leche p/2, tostado mixto, porción de torta y masas finas)	
ACCADEMIA	\$
(Café o té c/leche p/2, tostadas, manteca, mermelada, revuelto de jamón y queso y dos copas de jugo)	
LIGHT	\$
(Café o té c/leche descremada, copa de jugo, tostadas en pan negro, queso blanco light, mermelada y yogurt descremado)	

GASEOSAS Y AGUAS

GASEOSAS (COCA COLA)	\$
SER, LEVITÉ	\$
AGUA CON GAS	\$

JUGOS Y LICUADOS

EXPRIMIDO DE NARANJAS	\$
LICUADOS CON LECHE	\$
LICUADOS	\$

CERVEZAS

CHOPP QUILMES	\$
PORRÓN STOUT O LIEBER	\$
STELLA ARTOIS PORRÓN	\$
QUILMES CRISTAL 650	\$
IGUANA 1LT.	\$
STELLA ARTOIS 1 LTS.	\$
PATAGONIA	\$
STOUT 1LT.	\$
1890 1LT.	\$



ACCADEMIA

della pizza

POSTRES

FLAN CASERO	\$
ANANÁS, DURAZNOS O PERAS EN ALMÍBAR	\$
ENSALADA DE FRUTAS	\$
ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO	\$
BROWNIE CON HELADO	\$
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO	\$
PANQUEQUE DE MANZANA AL RHUM	\$
PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE	\$
RECARGO CREMA O DULCE	\$
FRUTILLAS CON CREMA	\$

HELADOS

SABORES: LIMÓN, CREMA AMERICANA, VAINILLA, FRUTILLACHOCOLATE Y DULCE DE LECHE	\$
ALMENDRADO	\$
CHARLOT	\$
BOMBÓN SUIZO O ESCOCÉS	\$

COCTELES INTERNACIONALES

BELLINI	\$	SEX ON THE BEACH	\$
(champagne, jugo de naranja y pulpa de duraznos)		(vodka, licor de durazno, jugo de naranja y granadina)	
CAIPIRIÑA	\$		
(lima, azúcar granulada, hielo y cachaca)			
FROZEN FRUTAL DAIQUIRI	\$		
(Hielo granizado, ron blanco, jugo de limón y pulpa de duraznos)			
GARIBALDI	\$		
(campari, jugo de naranja, hielo)			
MOJITO CUBANO	\$		
(hielo, ron blanco, jugo de lima, menta y agua gasificada)			
NEGRONI	\$		
(hielo, dry gin, Martini rosso, y campari)			
MARGARITA	\$		
(hielo, tequila, countreau y jugo de lima)			

TRAGOS COMBINADOS

FERNET COLA	\$
(fernet Branca y coca cola)	
GIN TONIC	\$
(dry gin, agua tónica y rodaja de limón)	
DESTORNILLADOR	\$
(vodka y jugo de naranja)	
CUBA LIBRE	\$
(ron blanco, coca cola y una rodaja de limón)	
GANCIA BATIDO	\$
(gancia, jugo de limón y azúcar)	

UNA COMIDA TRANQUILA, UNA TARDE AGRADABLE, UNA BEBIDA LIGERA



ACCADEMIA

della pizza

AGUARDIENTES

VODKA SMIRNOFF	\$
GIN BEEFEATER	\$
RON BACARDI	\$
ABSOLUTE VODKA	\$
TEQUILA	\$

APERITIVOS

GANCIA	\$
CINZANO	\$
MARTINI	\$
CAMPARI	\$
FERNET BRANCA	\$

WHISKYS

NACIONALES	
OLD SMUGGLER	\$
CRiADORES	\$
BLENDERS	\$
IMPORTADOS	
CHIVAS REGAL	\$
J. WALKER ETIQUETA NEGRA	\$
J. WALKER ETIQUETA ROJA	\$
J.B	\$
JACK DANIELS	\$
BALLANTINES	\$

CHAMPAGNE

CHANDON	\$
CHAMPAGNE DE LA CASA	\$
SIDRA	\$

VINOS

MALBEC	3/8	3/4
ESTIBA	\$	\$
UXMAL	\$	\$
POSTALES DEL FIN DEL MUNDO	\$	\$
TRUMPETER	\$	\$
ALAMOS		\$

CABERNET SAUVIGNON		
UXMAL		\$
ALAMOS		\$
TRUMPETER		\$

CHARDONAY		
ESTIBA		\$
UXMAL		\$
POSTALES DE FIN DEL MUNDO		\$
ALAMOS		\$
TRUMPETER		\$

COPAS VINO		
ESTIBA	\$	
UXMAL	\$	
TRUMPETER	\$	