

LA FERNETERIA

BUENOS AIRES

ENTRADAS

Burrata Capresse c. <i>Tomates tradicionales, pesto de albahaca, avellanas tostadas</i>	15.000	Polpo Brasato di Capri c. <i>Pulpo asado con emulsión de ajo blanco y nuez, uvas y aceite de perejil</i>	30.000	Provoleta La Ferne c. <i>Queso provolone derretido flambeado con Fernet y tomates cherrys</i>	14.500
Prosciutto c. <i>Jamón crudo italiano</i>	13.000	THE XXL MEATBALL c. <i>Albondiga servida con salsa pomodoro, y parmigiano rallado. 10.000</i>		Tartare di Salmone c. <i>Servido con palta y limón</i>	17.000
Melanzane alla Parmigiana c. <i>Berenjenas asadas con salsa pomodoro y mozzarella di bufala</i>	9.000			Bruschetta <i>Servida con portobellos, straciatella, palta y rúcula</i>	9.000
Carpaccio di Manzo c. <i>Alioli, rabanito, pepino, alcaparras y parmigiano</i>	8.500	Patate al Parmesano c. <i>Papas bastón rebozadas con microplaine de parmigiano</i>	9.000	Arancini <i>Bocaditos crujientes de risotto rellenos de mozzarella di bufala</i>	9.000

ENSALADAS

Burrata, palta, cherry, rúcula, espinaca, crutones	13.500	Ensalada Caesar con Pollo ó Salmón ahumado	13.500 / 15.500
Quinoa, calabaza, remolacha, palta y cherry c.v.	12.000	Hongos rostizados selección del chef c.v.	12.000

PASTAS CASERAS

*Todas nuestras pastas están hechas a mano con La Monferrina en discos de bronce

Rigatoni al Ragù <i>Blend de carne estofada, salsa pomodoro y ricotta cremosa</i>	12.500	Spaghetti e Burrata <i>Salsa pomodoro, aceitunas negras y albahaca</i>	13.500
Fettuccine ai Funghi <i>Selección de hongos, huevo a 65°</i>	12.500	Tagliolini Nero Frutti di Mare <i>Pulpo, langostinos, vieiras, mejillones, calamares y tomates salteados</i>	18.000
Ravioli Bicolori <i>Ravioles de ternera con salsa pomodoro</i>	13.500	Sorrentino di Zucca <i>Sorrentinos de calabaza con manteca y salvia, almendras tostadas</i>	13.500
Boniatto Gnocchi <i>Ñoquis de boniatto rellenos de mozzarella con salsa de vodka</i>	13.500	Pappardelle al Pesto <i>Pesto de pistacho con straciatella y pistachos tostados</i>	12.500

PRINCIPALES

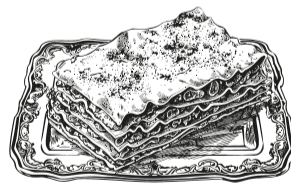
Salmone alla Griglia c. <i>Salmón a la grilla con brócoli, morrón y espárragos, salsa salmoriglio</i>	19.000	NY Steak "Au Poivre" c. <i>Bife de chorizo black angus, salsa cremosa de pimienta negra, espinacas y papas bastón</i>	22.000
Milanese & Spaghetti <i>Milanesa de peceto servida con Spaghetis con parmigiano</i>	16.000	Ternerita Braseada c. <i>Carne estofada cocinada por 8 Hrs. con puré de papa, salsa de vino tinto y cebollas rojas encurtidas</i>	18.500
Pollo al Mattone c. <i>Pechuga de pollo marinada y asada servida con brocoli, repollito de bruselas, cherrys y gremolata</i>	14.000	Flat Iron Bistecca c. <i>Vacio del fino especiado con chimichurri servido con puré de boniatto ahumado</i>	18.500
Risotto alla Zucca c. <i>Risotto de calabaza y parmigiano</i>	14.000		

PLATOS PARA COMPARTIR



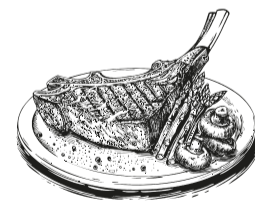
OSOBUCO DEL REY c.

1.5kg de osobuco con hueso cocinado a fuego lento por 12 Hrs. Servido con puré de papa. 38.000



TEN LAYERS LASAGNA

Blend de carne estofada cocida a fuego lento por 8 Hrs. con mozzarella di bufala. 34.000



BISTECCA ALLA FIORENTINA

2kg de tomahawk dry age 80 días de maduración. Espinacas a la crema, espárragos y tuétano. 90.000

POSTRES

Tiramisu La Ferne <i>Servido con nuestra espuma de Fernet</i>	8.000	Vulcano Classico <i>De chocolate. Servido con helado de americana, frutos rojos y nueces caramelizadas</i>	9.000	Cheesecake <i>Compota de frutos rojos</i>	8.000
Paradiso del Cioccolato <i>Torta XXL de chocolate con chocolate y crema de chocolate</i>	9.000	Vulcano di Dulce de leche <i>Con helado de banana, nueces y sal marina</i>	9.000	Affogato c. <i>Helado de vainilla, espresso y licor Baileys</i>	7.000

BUENOS AIRES • MIAMI • ASUNCION

Productos orgánicos

c. Sin TACC

No cobramos Cubierto

v. Apto Vegano

Panes caseros



LA FERNETERIA
BUENOS AIRES



DEGUSTACION DE FERNET

Mixología de Caviar de Fernet

La especialidad de la casa

9.000

COCKTAIL D'AUTORE



Donatella Versace

*Terrazas chardonnay, almíbar simple,
solución cítrica, bitter de pomelo, Sidra 1888. 7.000*



Adoración Da Vinci

*Gin Gordon's, hidrolato de rosas, bitter pepino
cordial de peras. 7.000*



Al Capone

*Jack Daniel's, pomelo, reducción de
malbec, limón. 8.000*



Italo-Argentino

*Fernet Branca, Carpano Rosso, almíbar de romero,
Animal malbec, tónica 7.000*

COCKTAIL D'AUTORE



Grota Azzurra

*Gin Gordon's, romero, jugo de naranja, limón,
jugo de arándanos 7.000*



El Gladiador

*Ron Havana Club, licor de flores de sauco, gaseosa
casera de lima limón. 7.000*



SONRISAS DE POLAROID

— Te sacamos una polaroid para decorar tu cocktail —

*Gin Gordon's, Aperol, shrub de mandarinas,
bitter de pomelo, Chandon Extra Brut 9.000*



Piazza Navona

Aperol, jengibre, pomelo, naranja, tónica. 7.000

COCKTAIL D'AUTORE



Terror en Siracusa

Fernet Branca, gin Gordon's, almíbar, Apricot Brandy, ginger beer. 7.000



Isla de Capri

Aperol, reducción de moras, lima limón, paleta de Mango. 7.000



Paseo en Scooter

Vodka Sernova, Aperol, almíbar de sauco, lima y frutos rojos. 7.000



EMILIO PETTORUTI

*Cofre donde Pettoruti guardaba sus pinceles
Johnnie Walker Gold Label, Reducción de frutillas,
solución cítrica. 12.500*

=====**BIRRA E CLASSICI**=====

BIRRA

Heineken / Heineken 0% 5.500
Imperial Lager / IPA / Amber 5.500

CLASSICI

Old Fashioned 8.500
Boulevardier 8.500
Penicillin 8.000
Jack & Coke 8.500
Johnnie & Lemon 7.000
Johnnie Collins 7.000
Caipiroska / Caipirinha 7.000
Gin & Tonic 5.500
Negroni Clásico 7.000
Vodka Red Bull 7.500
Mojito 5.500
Campari Tonic 5.500
Pisco Sour 7.500
Aperol Spritz 5.500
Martini Tonic 5.500
Margarita 7.500
Moscow Mule 7.500

CAFFÈ E TÈ

Expresso 2.500
Americano / Cortado 3.000 / 2.500
Tealosophy 3.000

FERNET

Branca *Nero 53*
Buero Negro *1882*
Cestari *Beney*
 6.000

Negroni Especial

Tanqueray, Campari, Branca
Antica Formula. 9.500

La Ferne Espresso Martini
Vodka Sernova, reducción de fernet,
almibar simple, espresso 8.000

16 a 20 Hrs. Happy Hour

Gin & Tonic *Fernet Branca*
Negroni Clásico *Copa de Vino*

2x 9.000



Heineken®

2x 8.000

VINI DI RISERVA

CHAMPAGNE

<i>Dom Perignon, Vintage</i>	820.000
<i>Dom Perignon, Vintage Magnum</i>	1.550.000
<i>Veuve Clicquot, Brut</i>	320.000
<i>Veuve Clicquot, Brut Magnum</i>	600.000

FRIZZANTE

<i>Chandon, Extra Brut</i>	26.000
<i>Chandon, Brut Nature</i>	32.000
<i>Chandon, Rosé</i>	26.000
<i>Chandon, Extra Brut Magnum</i>	48.000
<i>Chandon, Delice</i>	26.000
<i>Chandon, Aperitif</i>	26.000
<i>Cruzat, Naranja</i>	24.000
<i>Baron B., Extra Brut</i>	38.000
<i>Baron B., Brut Nature</i>	38.000
<i>Baron B., Brut Rosé</i>	38.000
<i>Baron B., Extra Brut Magnum</i>	62.000
<i>Nuvo (con vodka - 15%)</i>	155.000

BIANCO

<i>Nicasia, Blanc de Blancs</i>	19.000
<i>Luigi Bosca, Chardonnay</i>	19.000
<i>Cara Sucia, Blanco legítimo</i>	19.000

VINI DI RISERVA




<i>Fond de Cave, Sauvignon Blanc</i>	25.000
<i>Cafayate Terroir de Altura, Torrontes</i>	20.000
<i>De Sangre, White Blend</i>	23.000
<i>Terrazas Reserva, Sauvignon Blanc</i>	20.000
<i>Campo del Cielo, Viognier</i>	20.000
<i>DV Catena, Chardonnay Chardonnay</i>	26.000
<i>Montes Alpha, Chardonnay</i>	68.000
<i>Zuccardi Poligonos, Semillon</i>	58.000
<i>Salentein Nogales, Sauvignon Blanc</i>	29.000

ROSATO

<i>Terrazas Reserva, Malbec Rosé</i>	19.000
<i>Salentein Reserve, Rosado</i>	20.000
<i>Animal Jardin Enchante</i>	19.000

ROSSO



<i>Animal, Malbec</i>	19.000
<i>Luigi Bosca, Malbec D.O.C.</i>	23.000
<i>Saint Felicien, Cabernet Merlot</i>	22.000
<i>Salentein Reserva, Malbec</i>	21.000
<i>Salentein Numina, Malbec</i>	25.000
<i>Salentein Reserva, Pinot Noir</i>	22.000
<i>Demencial, Pinot Noir</i>	24.000
<i>Terrazas Reserva, Syrah</i>	20.000
<i>Terrazas Reserva, Cabernet Franc</i>	20.000

VINI DI RISERVA

<i>Viñalba Gran Reserva, Malbec</i>	24.000
<i>La Mascota, Cabernet Franc</i>	22.000
<i>Casa Petrini, Tannat</i>	24.000
<i>De Sangre, Red Blend</i>	29.000
<i>Terrazas Apelación Las Compuertas, Malbec</i>	24.000
<i>Kaiken Ultra, Merlot</i>	23.000
<i>Trapiche Medalla, Malbec</i>	23.000
<i>DV Catena, Cabernet Malbec</i>	23.000
<i>Alma Negra Tinto, Malbec</i>	23.000
<i>DV Catena, Malbec Malbec</i>	27.000
<i>Tito Zuccardi Pareja Altamira, Malbec</i>	44.000
<i>Angelica Zapata, Cabernet Sauvignon</i>	36.000
<i>Durigutti Victoria, Blend Corte de Finca</i>	74.000
<i>Casa Petrini Enrico, Malbec-Malbec</i>	36.000
<i>La Celia Terroir La Consulta, Cabernet Franc</i>	78.000
<i>La Celia Heritage, Malbec</i>	28.000
<i>Purple Angel by Montes Alpha, Carmenere - Petit Verdot</i>	165.000
<i>Malbec Argentino, Malbec</i>	79.000
<i>Zuccardi Finca Canal Uco, Malbec</i>	197.000

BICCHIERES

<i>Premium</i>	9.500
<i>Ultra Premium</i>	12.500
<i>Espumante</i>	9.500