



ACCADEMIA

della pizza

AUTÉNTICA PIZZA A LA PIEDRA



CAFETERÍA

CAFÉ O TÉ	\$ 80	CAFÉ C/ LECHE COMPLETO	\$ 150
CAFÉ AMERICANO	\$ 85	(tostadas, manteca y mermelada)	
CAFÉ DOBLE	\$ 100	CAFÉ IRLANDÉS (Con whisky, crema y canela)	\$170
CAFÉ O TÉ CON LECHE	\$ 90	CAPPUCCINO ITALIANA	\$120
CAFÉ C/ LECHE C/ MEDIALUNAS (3)	\$ 150	CAFFÈ CALYPSO (con Tía María y crema)	\$170
CAFÉ DESCAFEINADO	\$ 85	CAPUCHINO	\$ 95
TÉ SABORIZADO	\$ 85	SUBMARINO	\$ 95
CAFE + 1 MEDIALUNA	\$ 100	YOGURT	\$ 90

DULCES & SALADOS

MEDIALUNAS O FACTURAS	\$ 35	CUADRADOS VARIOS BROWNIE, FROLA, RICOTTA	\$ 150
TOSTADAS	\$ 50	TOSTADO MIXTO	\$ 160
MERMELADA, QUESO CREMA, MANTECA	\$ 45	MEDIALUNA CRUDO Y QUESO (2)	\$ 170
MEDIALUNAS MIXTAS (2)	\$ 145	PORCIÓN DE TORTAS A ELECCIÓN	\$ 240
ALFAJOR (MAICENA, CHOCOLATE, NUEZ)	\$ 110	MUFFIN	\$ 95
		APPLE CRUMBLE	\$ 180

DESAYUNOS & MERIENDAS

TÉ DEL ATARDECER (Café o té c/ leche p/ 2, tostado mixto, porción de torta y alfajor o muffin)	\$ 470
ACCADEMIA (Café o té c/ leche p/ 2, tostadas, manteca, mermelada, revuelto de jamón y queso y dos copas de jugo)	\$ 470
LIGHT (Café o té c/ leche descremada, copa de jugo, tostadas en pan negro, queso blanco light, mermelada y yogurt descremado)	\$ 370
TÉ LADY (2 infusiones, tostadas, queso blanco, mermelada, 1 porción torta, 1 muffin, 1 tostado mixto, 2 copa de jugo)	\$ 570

GASEOSAS Y AGUAS

GASEOSAS (COCA COLA)	\$ 115
COCA COLA EN LATA	\$ 115
AQUARIUS	\$ 115
AGUA CON GAS	\$ 115

JUGOS Y LICUADOS

EXPRIMIDO DE NARANJAS	\$ 165
LICUADOS CON LECHE	\$ 170
LICUADOS AL AGUA	\$ 165



CERVEZAS



	CHOPP QUILMES CLASICA 330cc	\$ 120
	QUILMES CLASICA 650cc	\$ 195
	JARRA QUILMES DE 1 LT	\$ 220
	PORRÓN QUILMES STOUT 340cc	\$ 180
	ANDES NEGRA 1LT	\$ 270
	ANDES RUBIA 1LT.	\$ 270
	STELLA ARTOIS PORRÓN 330cc	\$ 200
	STELLA ARTOIS 1 LTS.	\$ 300
	PORRON CORONA 355cc	\$ 210
	PORRON PATAGONIA 355cc	\$ 210
	PATAGONIA 710CC	\$ 310



ACCADEMIA

della pizza

PIZZAS TRADICIONALES

	GRANDE 8 PORCIONES	CHICA 6 PORCIONES	PIZZETA 4 PORCIONES
MOZZARELLA	\$ 410	\$ 380	\$ 240
DOBLE MOZZARELLA	\$ 435	\$ 420	\$ 250
JAMÓN (con aceitunas verdes y orégano)	\$ 435	\$ 420	\$ 250
JAMÓN Y MORRONES	\$ 470	\$ 440	\$ 265
FUGAZZA (cebolla, aceite de oliva y orégano)	\$ 390	\$ 370	\$ 230
FUGAZZA CON MOZZARELLA	\$ 455	\$ 425	\$ 255
NAPOLITANA (mozzarella, rodajas de tomate y ajo)	\$ 465	\$ 430	\$ 260
NAPOLITANA CON HUEVO (mozzarella, rodajas de tomate y huevo duro)	\$ 480	\$ 450	\$ 270
ANCHOAS	\$ 425	\$ 395	\$ 245
MOZZARELLA CON ANCHOAS	\$ 465	\$ 430	\$ 260
FAINA PORCIÓN	\$ 45		
FAINA RELLENA	\$ 55		

PIZZAS ESPECIALES

CAPRESSE (mozzarella, tomates, y albahaca)	\$ 480	\$ 450	\$ 270
PALMITOS (mozzarella, jamón natural, huevo, palmitos y olivas negra)	\$ 500	\$ 465	\$ 280
CAL ABRESA (salsa de tomates, mozzarella, longaniza y aceitunas negra)	\$ 500	\$ 465	\$ 280
AL ROQUEFORT (con aceitunas negras y orégano)	\$ 500	\$ 465	\$ 280
PROVOLONE (con jamón, aceitunas negras, oliva, pimienta y orégano)	\$ 500	\$ 465	\$ 280
CUATRO FORMAGGIO (mozzarella, roquefort, provolone y pategras)	\$ 500	\$ 465	\$ 280
GIUSEPPE VERDI (las cuatro variedades en una pizza)	\$ 510	\$ 470	

PIZZAS GOURMETS

CARIBE (mozzarella, jamón natural glaseado y ananá)	\$ 500	\$ 465	\$ 280
DI PARMA (salsa de tomates, mozzarella, jamón crudo, rúcula y tomate seco y parmesano)	\$ 520	\$ 475	\$ 290
RÚSTICA (mozzarella, verdeo, berenjenas y panceta ahumada)	\$ 500	\$ 465	\$ 280
LUIGGI (salsa blanca, variedad de hongos y parmesano)	\$ 500	\$ 465	\$ 280
POPEYE (salsa blanca, espinacas y provolone)	\$ 500	\$ 465	\$ 280
BRIE SILVESTRE (mozzarella, queso brie, olivas negras, pimienta negra, oliva y rúcula)	\$ 520	\$ 475	\$ 290
SANTINO (mozzarella, jamón, huevo batido, morrones, olivas negras y perejil)	\$ 500	\$ 465	\$ 280
VEGETALES	\$ 500	\$ 465	\$ 280



FUGAZZETAS

(rellenas con mozzarella y cebollas)	GRANDE	CHICA
FUGAZZETA	\$ 530	\$ 490
FUGAZZETA COMPLETA (cremoso, jamón, morrones y cebollas)	\$ 540	\$ 500
FUGAZZETA INTENSA (cremoso, roquefort, provoleta, ajo y cebollas)	\$ 540	\$ 500
NAPOLITANA (cremoso, tomates en rodajas, ajo, perejil y cebollas)	\$ 540	\$ 500

PIZZAS RELLENAS

CONSELLIERI (mozzarella, jamón natural, tomate, huevo duro, aceitunas y salsa)	\$ 540	\$ 500
FRIULANA (mozzarella, variedad de hongos, puerros y provolone)	\$ 540	\$ 500

CALZONES

CALABRIA (mozzarella, longaniza, tomates y morrones)	\$ 500	\$ 470
DI COMO (mozzarella, ricota, olivas negras y verdeo)	\$ 500	\$ 470
MOZZARELLA (mozzarella, tomate y ajo)	\$ 490	\$ 460

EMPANADAS

• carne	• jamón y queso	• verdura y salsa blanca	\$ 55
• pollo	• queso y cebolla	• capresse	
• panceta y ciruelas	• roquefort y apio	• humita	

TARTAS

JAMÓN Y MORRONES (Mozzarella, jamón cocido, morrones y albahaca)	\$ 210
ESPINACA (Queso parmesano, huevo y salsa blanca)	\$ 210
CALABAZA (Calabaza y queso)	\$ 210

ENTRADAS

RABAS	\$ 430
PROVOLETA AL OREGANATO	\$ 300
CIELO GITANO (jamón crudo, queso y palmitos)	\$ 380
ANTIPASTO ACCADEMIA (variedad de fiambres c/ ens. Rusa)	\$ 380
BASTONES DE MUZZARELLA con salsa de tomate y papas fritas	\$ 310
PROSCIUTTO CAPRESSE (jamón crudo, queso pategras, tomates secos y albahaca)	\$ 380
MATAMBRE CASERO con ensalada rusa	\$ 330



ACCADEMIA

della pizza

ENSALADAS

CÆSAR (lechuga, panceta, pollo, parmesano, croutons y aderezo)	\$ 340
MARINERA (hojas verdes, olivas negras, atún y cebolla)	\$ 380
CAPRESE (tomate, queso tybo y albahaca)	\$ 340
PROSCIUTTO (jamón crudo, rúcula, parmesano, tomate seco, aceite y croutones)	\$ 380
MEDITERRÁNEA (hojas verdes, pollo, tomates, aceitunas, panceta, queso en hebras)	\$ 350
ENSALADA A TU GUSTO (ponele los ingredientes básicos que más te guste)	\$ 280

ADICIONALES ENSALADAS Y SANDWICHES

BÁSICOS	\$ 45
Lechuga, tomate, zanahoria, choclo, huevo duro, albahaca, rúcula, berenjenas asadas, vegetales grillados, croutones.	
ESPECIALES	\$ 55
Pollo grillado, champignones, escamas de parmesano, queso blanco, morrón, mozzarella, aceitunas negras o verdes, jamón cocido, queso tybo, pancetacrocante, alcaparras.	

TABLAS Y PICADAS

TABLA DE FIAMBRES	2 PERS.	4 PERS.
Jamón crudo, jamón cocido natural, longaniza, sopressata, salame Milán, mortadela, chorizo colorado, matambre casero c/ ens. Rusa y variedad de quesos	\$ 650	\$ 750
PICADA DEL MAR en cazuelas		\$ 750
Rabas, bastones de merluza, almejas, Kanikama, gambas y langostinos		
Adicional CAZUELA, jamón, queso, aceitunas, salamin, mortadela		\$ 65 c/u

SANDWICHES

(pan a elección, de miga, pebete, baguete, árabe)	
JAMÓN NATURAL O QUESO	\$ 150
TOSTADO MIXTO	\$ 160
JAMÓN CRUDO	\$ 190
JAMÓN CRUDO Y QUESO	\$ 200

CLUB SANDWICH

Todos con papas rejilla (pan a elección)	LOMITO BONDIOLA	POLLO MILANESA	HAMBURGUESA
SIMPLES	\$ 300	\$ 280	\$ 260
PORTEÑO (con jamón y queso)	\$ 320	\$ 300	\$ 280
AMERICANO (con queso, panceta y cebolla a la plancha)	\$ 325	\$ 305	\$ 285
COMPLETO (con queso, panceta, huevo a la plancha y tomate)	\$ 335	\$ 315	\$ 295

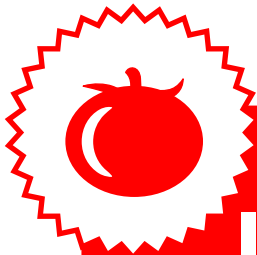


PASTAS CASERAS

TALLARINES AL HUEVO	\$ 260
TALLARINES DE ESPINACA	\$ 260
FETUCCINE AL PURO HUEVO DE ESPINACA	\$ 260
ÑOQUIS	\$ 260
RAVIOLES DE VERDURA	\$ 270
RAVIOLES DE RICOTA	\$ 270
SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO	\$ 280
CANELONES DE VERDURA	\$ 270
CANELONES DE RICOTA, JAMÓN Y NUEZ	\$ 270
LASAGNA NAPOLITANA	\$ 280
RAVIOLES CAPRESSE	\$ 280
RAVIOLES DE CALABAZA Y QUESO	\$ 280

SALSAS DELLA CASA

FILETO, CREMA O PESTO	\$ 70
BOLOGNESE	\$ 75
PARISIEN (salsa blanca, jamón, pollo y champignones)	\$ 80
CARUSO (crema, jamón y hongos)	\$ 75
CUATRO FORMAGGIO (crema, provolone, roquefort, sardo y muzzarella)	\$ 80
SCARPARO (fileto, albahaca, ajo y oliva)	\$ 70
PUTANESCA (fileto, alcaparras, olivas negras y anchoas)	\$ 75
CARBONARA (panceta, parmesano, crema y yema de huevo)	\$ 75



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



No se cobra a menores de 12 años, Servicio Incluye: Panera, sal baja en sodio, Vaso de agua, Prod. libre gluten

SERVICIO DE MESA \$25.-



ACCADEMIA

della pizza

CARNES

(con el espíritu de las Cantinas Italianas y acompañados con guarnición)

BIFE DE CHORIZO	\$ 500
MINI BIFE DE CHORIZO	\$ 480
BIFE DE CHORIZO PIZZAIOLA (salsa portuguesa, queso, rodajas de tomate y papas noiste)	\$ 520
BIFE DE LOMO	\$ 520
LOMO A LA PIMIENTA (salsa demi-glace, variedad de pimientas y papas a la crema)	\$ 540
LOMO AL CHAMPIGNON (salsa demi-glace, flambeado c/ champignones y papas noisette)	\$ 540
MINI BIFE A LA PANCETA (con muzzarella, panceta y verduras grilladas)	\$ 490
MILANESA DE TERNERA	\$ 310
MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA O FUGAZZETA	\$ 340
MILANESA DELLA CASA (panceta, morrones, huevos fritos y papas)	\$ 350
ESCALOPES A LA MARSALA (escalopes de lomo flambeados al Marsala y papas noisette)	\$ 470
ESCALOPES A LA SUIZA (de lomo, gratinados con queso y papas noisette)	\$ 470
BONDIOLA DE CERDO	\$ 440

AVES

SUPREMA O MILANESA	\$ 320
SUPREMA NAPOLITANA O FUGAZZETA	\$ 340
SUPREMA MARYLAND O SUIZA	\$ 350
PECHUGA A LA PARRILLA	\$ 320
CHURRASQUITO DE POLLO A LA PARRILLA	\$ 320
POLLO AL VERDEO O AL AJILLO	\$ 350
PECHUGA AL CHAMPIGNON	\$ 360

CHOP SUEY

POLLO	\$ 340
CARNE	\$ 370
CERDO	\$ 370

RISSOTO

VEGETALES	\$ 370
FUNGIS	\$ 390

NUESTRA COCINA CONSERVA EL ESPÍRITU DE LA CANTINA ITALIANA

No se cobra a menores de 12 años, Servicio Incluye: Panera, sal baja en sodio, Vaso de agua, Prod. libre gluten

SERVICIO DE MESA \$ 25.-



COCINA DEL MAR

RABAS	\$ 430
MERLUZA A LA PLANCHA O ROMANA con guarnición	\$ 320
MERLUZA A LA PROVENZAL (saltado al vino blanco, limón, ajo perejil y papas)	\$ 350
MERLUZA A LA GALLEGA (con oliva, pimentón español y papas)	\$ 350
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA con guarnición	\$ 520
SALMÓN ROSADO" ACCADEMIA" (Con semillas de sésamo, crema de puerros y verduras al vapor)	\$ 550

MINUTAS Y ACOMPAÑANTES

(incluidas para carnes, aves y pescados)	1/2 PORCION	PORCION
PAPAS FRITAS, AL HORNO, NOISETTE O PAPAS REJILLA	\$ 125	\$ 150
PAPAS A LA PROVENZAL	\$ 130	\$ 155
PURÉ DE PAPAS O CALABAZA	\$ 125	\$ 150
VERDURAS AL VAPOR	\$ 140	\$ 170
ARROZ	\$ 125	\$ 150

TORTILLAS Y OMELETES

OMELETE DE JAMÓN O QUESO con papas fritas	\$ 240
OMELETE MIXTO con papas fritas	\$ 250
OMELETE DE CHAMPIGNONES con papas fritas	\$ 260
REVUELTO GRAMAJO	\$ 260
TORTILLA DE PAPA Y CEBOLLAS	\$ 260
TORTILLA DE VERDURA	\$ 260
TORTILLA ESPAÑOLA	\$ 270



POLLO GRILLADO CON GUARNICION	\$ 320
FILET DE MERLUZA CON GUARNICION	\$ 320

NUESTRA COCINA CONSERVA EL ESPÍRITU DE LA CANTINA ITALIANA



ACCADEMIA

della pizza

POSTRES

FLAN CASERO	\$ 125
ANANÁS, DURAZNOS O PERAS EN ALMÍBAR	\$ 145
ENSALADA DE FRUTAS	\$ 165
ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO	\$ 210
BROWNIE CON HELADO	\$ 210
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO	\$ 210
PANQUEQUE DE MANZANA AL RHUM	\$ 210
PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE	\$ 190
RECARGO CREMA O DULCE	\$ 30
RECARGO CREMA Y DULCE	\$ 40
FRUTILLAS CON CREMA (EN TEMPORADA)	\$ 220

HELADOS

SABORES: LIMÓN, CREMA AMERICANA, VAINILLA, FRUTILLACHOCOLATE Y DULCE DE LECHE	\$ 160
ALMENDRADO	\$ 160
CHARLOT (CON CHOCOLATE CALIENTE)	\$ 170
BOMBÓN SUIZO O ESCOCÉS	\$ 160

COCTELES INTERNACIONALES

BELLINI	\$ 260	SEX ON THE BEACH	\$ 260
(champagne, jugo de naranja y pulpa de duraznos)		(vodka, licor de durazno, jugo de naranja y granadina)	
CAIPIRIÑA	\$ 260		
(lima, azúcar granulada, hielo y cachaca)			
FROZEN FRUTAL DAIQUIRI	\$ 260		
(Hielo granizado, ron blanco baccardi, jugo de limón y pulpa de duraznos)			
GARIBALDI	\$ 260		
(campari, jugo de naranja, hielo)			
MOJITO CUBANO	\$ 260		
(hielo, ron blanco baccardi, lima, menta y agua gasificada)			
NEGRONI	\$ 260		
(hielo, dry gin, Martini rosso, y campari)			
MARGARITA	\$ 260		
(hielo, tequila, countreau y jugo de lima)			

TRAGOS COMBINADOS

FERNET COLA	\$ 260
(fernet Branca y coca cola)	
GIN TONIC	\$ 260
(dry gin, agua tónica y rodaja de limón)	
DESTORNILLADOR	\$ 260
(vodka y jugo de naranja)	
CUBA LIBRE	\$ 260
(ron blanco, coca cola y una rodaja de limón)	
GANCIA BATIDO	\$ 260
(gancia, jugo de limón y azúcar)	



ACCADEMIA

della pizza

AGUARDIENTES

GIN BEEFEATER	\$ 240
RON BACARDI	\$ 240
ABSOLUTE VODKA	\$ 240
TEQUILA	\$ 240

APERITIVOS

GANCIA	\$ 210
CINZANO	\$ 210
MARTINI	\$ 210
CAMPARI	\$ 210
FERNET BRANCA	\$ 210
CON AGUA O AGUA CON GAS	\$ 260

WHISKYS

NACIONALES	
BLENDERS	\$ 220
IMPORTADOS	
CHIVAS REGAL	\$ 300
J. WALKER ETIQUETA NEGRA	\$ 320
J. B	\$ 290
JACK DANIELS	\$ 320
J. WALKER ETIQUETA ROJA	\$ 290

CHAMPAGNE

CHANDON	\$ 700
CHAMPAGNE DE LA CASA	\$ 420
SIDRA	\$ 280
CHANDON 375CC	\$ 380

LICORES

TÍA MARÍA	\$ 190
RESERVA SAN JUAN	\$ 160
BAILEYS	\$ 220

VINOS

MALBEC	3/8	3/4
RODAS		\$ 320
ESTIBA	\$ 300	\$ 390
UXMAL	\$ 310	\$ 410
SAN FELIPE ROBLE MALBEC	\$ 310	\$ 410
TRUMPETER	\$ 340	\$ 490
TRUMPETER RESERVA		\$ 540

CABERNET SAUVIGNON

UXMAL	\$ 410
TRUMPETER	\$ 490

CHARDONAY

RODAS	\$ 320
ESTIBA	\$ 300 \$ 390
UXMAL	\$ 410
TRUMPETER	\$ 340 \$ 490
SAN FELIPE ROBLE	\$ 310 \$ 410

COPAS VINO

de la Casa	\$ 110
ESTIBA	\$ 125
UXMAL	\$ 135
COPA MOSCATO CROTTA	\$ 90

*

LOS PRECIOS DE ESTA CARTA SON
EN MONEDA PESOS ARG (₹)

*



ACCADEMIA

della pizza



**LOS PRECIOS DE ESTA CARTA SON
EN MONEDA PESOS (\$)**





PROBA LAS NUEVAS

Milapizza

Sencilla

\$ 700.-

Milanesa de Ternera

Fugazetta

\$ 750.-

*Mozzarella, Cebolla, parmesano
orégano y aceite de Oliva*

Napolitana

\$ 750.-

*Mozzarella, rodajas de Tomate,
ajo y albahaca*

A Caballo

\$ 750.-

4 huevos fritos

Roquefort

\$ 750.-

*Mozzarella, Roquefort,
aceituna negra, y oregano*

Provolone

\$ 750.-

*Mozzarella, jamón provolone
y orégano*

de la Huerta

\$ 750.-

*Mozzarella, rúcula, panceta
crocante y parmesano*

Especial

\$ 750.-

*Jamón, mozzarella, salsa
de tomate y Orégano*

Popeye

\$ 750.-

*Mozzarella y espinaca a
la crema gratinada*

Tamaño especial
para 3 o 4
personas!
Con papas Fritas



NUESTRAS PIZZAS ESTÁN ELABORADAS A LA PIEDRA

Todas las Mañanas y Tardes

**Café o Te con Leche
+ 1 tostado mixto.**

\$ 240

**Café o Te con Leche
+ 2 medialunas mixtas.**

\$ 235

**Café en Jarrito
+ una porción de torta
a elección.**

\$ 250



Licuado

a Elección
+ Croissant
con jamón y Queso

\$ 275

**ACCADEMIA**
della pizza



Exprimido

de NARANJA
+ tostado
mixto

\$ 275





Menú Ejecutivo

De Lunes a Viernes de 12:00 a 16:00hs

Plato Principal

+ Bebida

+ postre

\$ 350
cubierto Incluido

*Agregale a tu menú
una copa de vino de la casa.*

\$ 100
copa de vino por persona





Pizza GRANDE

MUZZARELLA
+ 2 fainas
+ 2 chopp

\$600

Pizza GRANDE

NAPOLITANA
+ 2 fainas
+ 2 chopp

\$650

* estas promociones no incluyen el valor del cubierto

Pizza GRANDE

JAMÓN
y MORRONES
+ 2 fainas
+ 2 chopp

\$650

