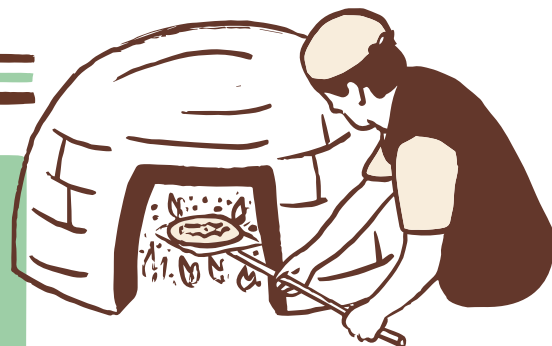


EL TATAKUA DE KARU

El Pan es tiempo y fuego

Nuestra masa está elaborada con harina orgánica molida a la piedra y fermentada con masa madre. Reposa 72 horas para llenarse de aroma y sabor.



A LA PIEDRA

SABORES	PIZZA	SÁNDWICH SALTIMBOCCA
Tobati: Salsa de tomate, mozzarella madurada, mozzarella fior di late, queso ibérico rallado y albahaca fresca.	50 mil	25 mil
Areguá: Salsa de tomates orgánicos de Areguá, mozzarella madurada, mozzarella fior di late, queso azul, nueces y rúcula.	55 mil	28 mil
Altos: salsa de tomate, mozzarella fior di late, mozzarella filante, morrones asados, tomates cherry confitados, chips de ajo tostado, rúcula y albahaca fresca.	50 mil	28 mil
Filadelfia: mozzarella fior di late, mozzarella filante, stracciatella, queso azul y queso ibérico madurado 6 meses.	60 mil	32 mil
Nueva Italia: crema de pesto rústico, mozzarella fior di late, mozzarella filante, tomate seco al aceite de oliva, tomates cherrys frescos y albahaca.	55 mil	30 mil

EXTRAS TOPPINGS

Tomate fresco / tomate seco / rúcula / kimchi / queso provolone ahumado.
8 mil

HORARIO:
Lunes a Jueves:
11 a 15 hs. / 17 a 19:30 hs.
Viernes a Sábado:
11 a 15 hs. / 17 a 22 hs.

EMPANADAS

32. **Carne**.....21 mil
Osobucco cortado a cuchillo, huevo y ragú de tomate.

33. **Huevo**.....20 mil
Huevo de pastoreo, semillas de kuratu tostada y cebollita de verdeo.

34. **Capresse**.....23 mil
Mozzarella fresca, tomate asado, pesto rústico y albahaca fresca.

35. **FOCACCIA**17 mil
Combinación del día
Masa de pizza fermentada 72 hr. con distintos ingredientes. No lleva salsa de tomate ni queso.

PIZZA A LA PALA Para disfrutar desde las 8 hs para el **tereré rupá**

36. **Fugazzeta** cebolla blanca, queso mozzarella filante y orégano.....12 mil

37. **Mozzarella y tomate cherry** con pesto rústico.....12 mil

38. **PAN DE AJO**
17 mil

Masa de pizza, cubierto con manteca de ajo.