



BIENVENIDOS

a

El PASO de los TOROS

restaurante
argentino
milano

il primo ristorante argentino di Milano dal 1992



VINO, CERVEZA Y MAS

*alcune etichette potrebbero variare in base alla disponibilità delle case vinicole



TINTOS ARGENTINOS

chacabuco malbec los haroldos	16
100% malbec - al. 13,0%	
trapiche malbec	19
100% malbec - al. 12,5%	
septima malbec	24
100% malbec - al. 13,5%	
astica cabernet sauvignon	16
100% cabernet sauvignon - al. 12,5%	
astica tempranillo	16
100% tempranillo – al. 13,0%	
trapiche syrah	16
100% syrah - al. 12,5%	
telteca roble cabernet franc	22
100% cabernet franc – al. 13,4%	
merlot “saurus” familia schroeder	25
100% merlot – al. 14,6%	
pinot noir “saurus” familia schroeder	26
100% pinot noir – al. 14,3%	
don david reserve tannat	27
100% tannat – al. 14,0%	
colección privada blend navarro correas	29
40% malbec, 40% cabernet sauvignon, 20% merlot – al. 13,5%	
riserva di 12 mesi in barrique francesi	
allegoria gran reserva malbec navarro correas	44
100% malbec– al. 14,5%	
gran riserva di 14 mesi in barrique francesi	

BLANCOS ARGENTINOS

telteca uma torrontés	16
100% torrontés - al. 13,0%	
chardonnay “saurus” familia schroeder	21
100% chardonnay - al. 13,5%	
espumante extra brut navarro correas	25
65% chardonnay, 35% pinot noir – al. 13,0%	



TINTOS ITALIANOS

bonarda oltreppo pavese vivace doc “bronis”	14
90% croatina, 10% uva rara – al. 10,00%	
barbera oltreppo pavese doc “borgo imperiale”	14
100% barbera – al. 12,00%	
gutturnio superiore doc “campana fermo”	14
60% barbera, 40% bonarda – al. 13,5%	
dolcetto monferrato doc “toso”	12
100% dolcetto – al. 11,5%	
nebbiolo d’alba doc “terre del barolo”	24
100% nebbiolo – al. 13,0%	
valpolicella ripasso classico superiore docg “collezione pruviniiano”	36
60% corvina, 15% corvinone, 15% rondinella, 10% altre uve – al. 13,50%	
amarone valpolicella classico superiore docg “collezione pruviniiano”	69
60% corvina, 15% corvinone, 15% rondinella, 10% altre uve – al. 16,00%	
teroldego rosaliano doc “castel firmian mezzacorona”	24
100% teroldego – al. 12,5%	
refosco del peduncolo isonzo doc “tenuta villanova”	21
100% refosco – al. 13,5%	
chianti monte guelfo docg “casa vinicola cecchi”	18
90% sangiovese, 10% canaiolo – al. 13,0%	
morellino di scansano docg “casa vinicola cecchi”	21
90% sangiovese, 10% altra varietà – al. 13,0%	
brunello di montalcino docg “caparzo”	62
100% sangiovese – al. 13,5%	
aglianico sannio doc “la guardiense”	21
100% aglianico – al. 14,0%	
negroamaro salento igp “vecchia torre”	15
100% negroamaro – al. 13,5%	
primitivo salento igp “vecchia torre”	15
100% negroamaro – al. 14,0%	
nero d’avola igt “dacastello”	15
100% nero d’avola – al. 12,5%	

BLANCOS ITALIANOS

pinot nero doc vin. bianco oltrepò pavese “bentivoglio”	18
100% pinot nero - al. 12,5%	
gewürztraminer doc “hofstätter”	36
100% gewürztraminer - al. 14,5%	
ribolla gialla ronco cucco doc “tenuta villanova”	24
100% ribolla gialla - al. 12,5%	
falanghina del sannio doc “la guardiense”	24
100% falanghina - al. 13,6%	
prosecco di vadoobbiadene serrai extra dry superiore “la tordera”	24
85% glera, 15% bianchetta, perera, verdasio - al. 11,5%	



BEBIDAS

bibite 33 cl.	3,50
succo di frutta 20 cl.	3
acqua minerale 75 cl.	2

CERVEZA TIRADA

isembeck pils chiara 4,8°	
krombacher pils chiara 4,8°	
piccola 20 cl	3,50
media 40 cl	5
litro	13
aynger weisse 5,1°	
oberbrau rossa 6,5°	
menabrea strong doppio malto 6,5°	
piccola 20 cl	4
media 40 cl	6
litro	15

CERVEZA EN BOTELLA

quilmes	5
corona	5
modelo especial	5
negra modelo	5
moretti	5
beck's	5
heineken	5
ceres	5
menabrea	5

JARRAS – CARAFFA DA 1 LT.

sangria	18
margarita, caipirinha, caipiroska, caipirissima, daiquiri	20

SUPER ALCOHOL

whisky, brandy, cognac	da 6
vodka	da 4
tequila	da 5
rhum	da 6
grappa, amaro, liquore	da 4

gracias por habernos elegido