MOLDE

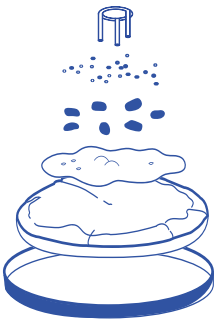
PIZZAS

- Muzzarella 0000
- Muzzarella con Jamón 0000
- Muzzarella con Morrón 0000
- Mixta 0000
- Cancha 0000
- Anchoas 0000
- Calabresa 0000
- Napolitana 0000
- Espinaca 0000
- Provolone ó Roquefort 0000
- Fugazza 0000
- Fugazza con Muzzarella 0000
- Fugazzeta 0000
- Fugazzeta conJamón 0000
- Faina 0000

PIZZAS

Sin T.A.C.C.

- Muzzarella 0000
- Napolitana 0000
- Roquefort 0000
- Fugazzeta 0000



EMPANADAS

- Carne 0000
- Carne Picante 0000
- Carne Cortada a Cuchillo 0000
- Jamón y queso 0000
- Jamón y Roquefort 0000
- Jamón y Provolone 0000
- Verdura 0000
- Humita 0000

HAMBURGUESAS Simple o Doble

- Jamón y queso 0000
- Clásicas (lechuga, tomate, jamón, queso) 0000
- Completa (lechuga, tomate, jamón, queso, huevo) 0000

PAPAS FRITAS

- Papas Fritas 0000
- Papas Provenzal 0000
- Papas Molde: provolone & cebolla 0000
- caramelizada.

Bebidas

GASEOSAS

500cc

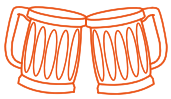
- Pepsi 0000
- Pepsi Black 0000
- 7up 0000
- 7up sin azúcar 0000
- Mirinda 0000
- Paso de los Toros Pomelo 0000
- Paso de los Toros Pomelo sin azúcar 0000
- Agua sin gas 0000
- Agua con gas 0000
- Soda Sifón 0000

CERVEZAS Chopp ó Jarra

- Quilmes 1890 0000
- Quilmes 0000
- Quilmes Red 0000
- Quilmes Stout 0000
- Quilmes Ipa 0000
- Stella Srtois 0000
- Corona Porrón 0000

CERVEZAS TIRADAS

- Golden Ale 0000
- Irish Red 0000
- Stout 0000



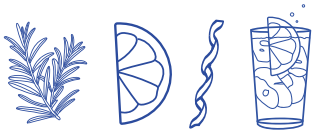
VINOS EN PATO

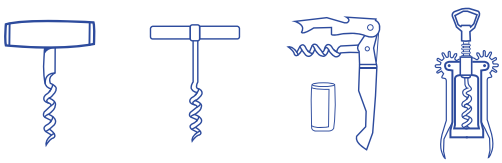
250 cc / 500cc

- Tinto de la casa 0000
- Blanco de la casa 0000
- Moscato 0000

TRAGOS

- Vermouth 0000
- Fernet 0000
- Gancia 0000
- Gin Tonic 0000

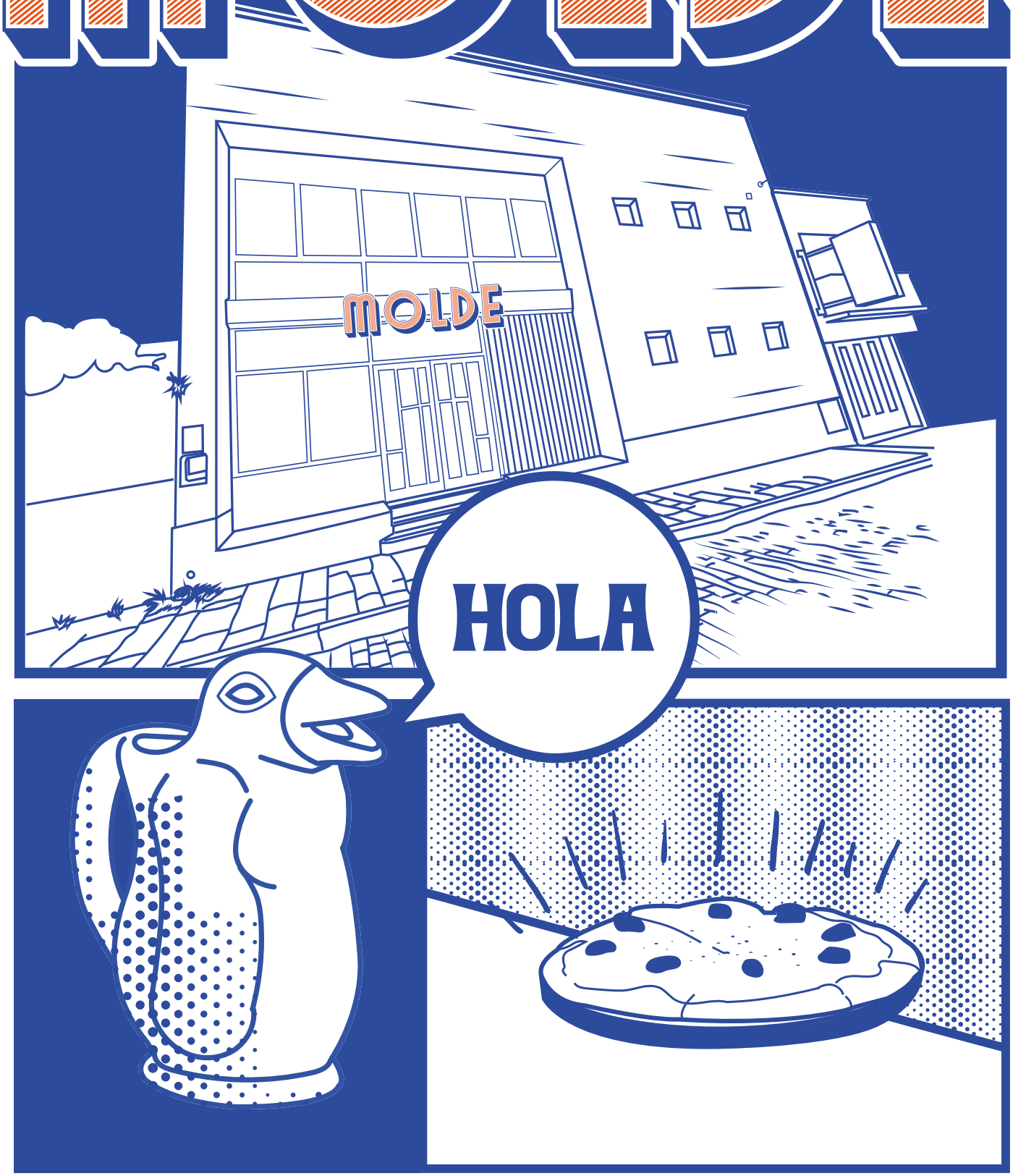




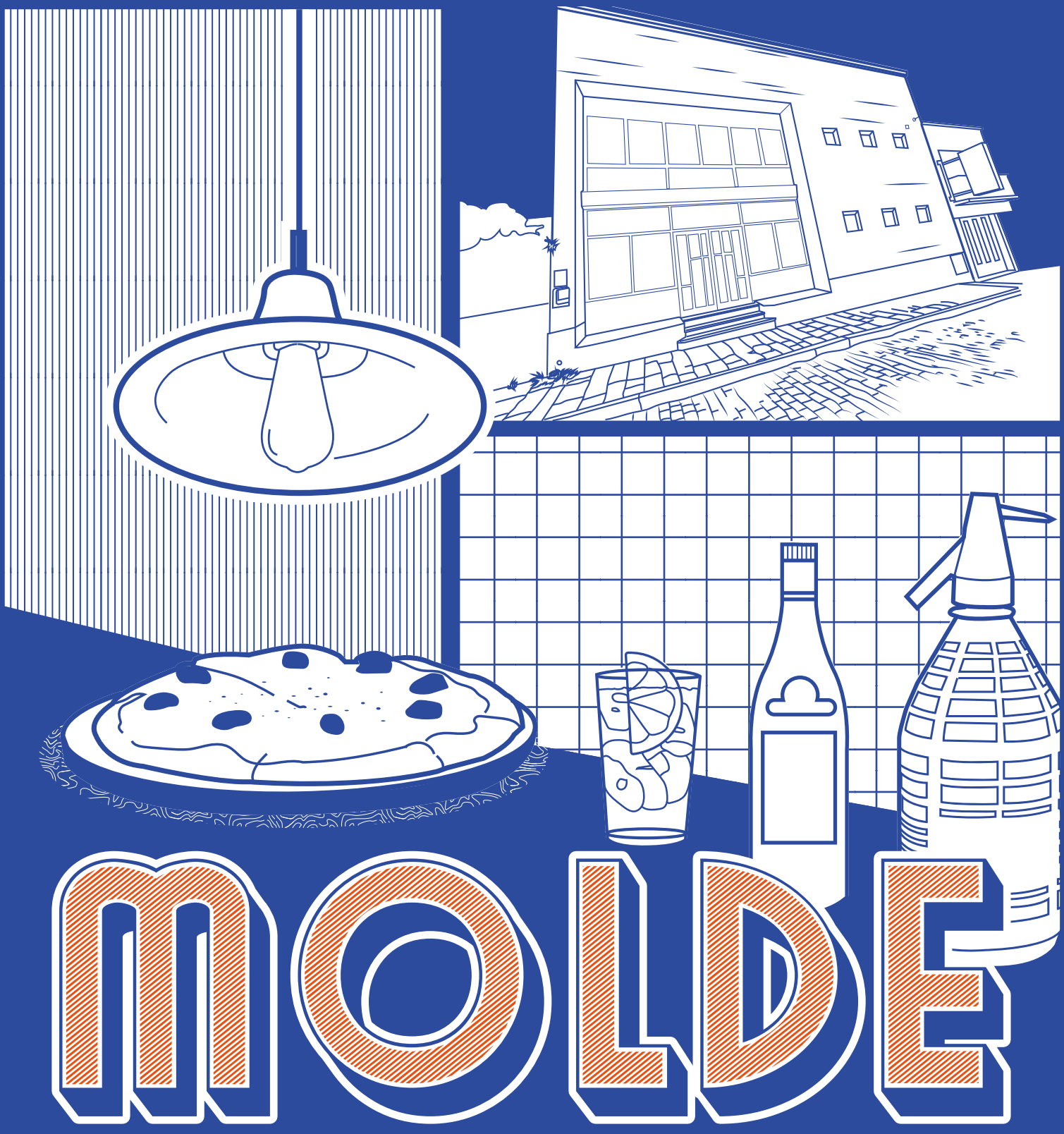
POSTRES

- Almendrado 0000
- Bombón Suizo 0000
- Flan 0000
- Flan Mixto 0000
- Budín de Pan 0000
- Tarantela 0000
- Tiramisú 0000

MOLDE



La pizza al molde es un símbolo de la capacidad de unificar lo clásico y lo contemporáneo en un solo plato. En cada bocado, se puede saborear la rica historia de la inmigración italiana latiendo en el corazón de la bulliciosa Buenos Aires de antaño. Molde es un encuentro de la tradición pizzera y la picaresca creativa argentina. Rompemos el Molde repensando lo clásico.



MOLDE

En el corazón de la bulliciosa Buenos Aires late una historia que fusiona lo clásico con lo contemporáneo, un relato que se remonta a los primeros días de la inmigración italiana en el país. Con ellos llegaron las recetas tradicionales de pizza, pero fue en las calles de esta ciudad donde esta delicia culinaria experimentó una transformación única. En los rincones de las calles porteñas, las pizzerías comenzaron a servir una variante especial de la clásica pizza italiana: la pizza al molde. Esta reinterpretación, más gruesa y esponjosa, pronto se convirtió en un elemento arraigado en la cultura gastronómica argentina. Fue la respuesta perfecta a los apetitos voraces de los porteños, quienes buscaban una experiencia más abundante y reconfortante.

La pizza al molde es un símbolo de la capacidad de unificar lo clásico y lo contemporáneo en un solo plato. En cada bocado, se puede saborear la rica historia de la inmigración italiana latiendo en el corazón de la bulliciosa Buenos Aires de antaño. Molde es un encuentro de la tradición pizzera y la picaresca creativa argentina. Rompemos el Molde repensando lo clásico.