



PIEDRA
DEL SOL

CAFETERIA LATINA®

... el 1° Restaurante mexicano en Italia

Carta dei Vini
Wine List



Carta dei Vini* Wine List*

...al calice

...by the glass

Vini Bianchi White Wines

- Trumpeter Sauvignon Blanc. 2024 ... Rutini Wines, Mendoza Argentina € 6,00
- Torrontès. 2024 ... San Felipe, Mendoza. Argentina € 6,00

Vini Rossi Red Wines

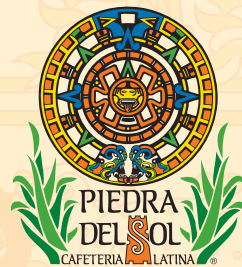
- Tempranillo. 2023 ... Santa Julia. Argentina € 6,00
- Malbec "Inca" 2022 ... Vallisto Cafayate Valley ... Argentina € 6,00
- Cabernet Sauvignon. 2022 ... Argentino. Argentina € 6,00
- Syrah "El Supremo" 2022 ... Rpbwinws. Argentina € 6,00

...in bottiglia

...in the bottle

Vini Bianchi White Wines

- Gewürztraminer DOC. 2024 ... San Michele Appiano Trentino € 34,00
- Pinot Grigio DOC. 2024 ... San Michele Appiano Trentino € 30,00
- Trumpeter Sauvignon Blanc. 2024 ... Rutini Wines, Mendoza Argentina € 26,00
- Torrontès. 2024 ... San Felipe, Mendoza. Argentina € 24,00
- Potrero Chardonnay. 2022 ... Vinos de Potreros, Mendoza. . Argentina € 34,00



Vini Rossi Red Wines

• Cabernet Malbec	2021	...Rutini wines	Argentina	€ 49,00
• Merlot	2022	...Alamos Mendoza	Argentina	€ 26,00
• Cabernet Franc Reserva	2021	...Viños del Potrero	Argentina	€ 39,00
• Pinot Noir Reserva	2023	...Fin del mundo Patagonia	Argentina	€ 39,00
• Malbec "Postales"	2024	...Fin del mundo Patagonia	Argentina	€ 24,00
• Encuentro	2021	...Rutini wines	Argentina	€ 46,00
• Malbec "Altosur"	2023	...Finca Sopenia uco Valley	Argentina	€ 29,00
• Malbec	2020	...Vallisto	Argentina	€ 38,00
• Callejon del Crimen	2019	...La Luz	Argentina	€ 39,00
• Trumpeter Petit Verdot	2021	...Rutini wines	Argentina	€ 29,00
• Malbec	2022	...Manos Negra Mendoza	Argentina	€ 37,00
• Malbec "Inca"	2022	...Vallisto	Argentina	€ 26,00
• Malbec	2023	...Tinto Negro Mendoza	Argentina	€ 26,00
• Syrah "El supremo"	2022	...Rpbwinws	Argentina	€ 19,00
• Tempranillo	2023	...Santa julia	Argentina	€ 25,00
• Cabernet Saovignon	2022	...Catena-Zapata	Argentina	€ 41,00
• Tannat Reserva	2021	...Garzon	Uruguai	€ 39,00

***Allergene presente:**

Solfiti.

Non tutti sanno che i vini, in minima parte, producono naturalmente solfiti durante la fermentazione effettuata dai lieviti sulle bucce dell'uva.

I solfiti vengono inoltre aggiunti volontariamente come additivi
(nella categoria "conservanti da E220 a E228")

direttamente dai produttori in varie fasi della vinificazione per molteplici scopi,

***Allergen present:**

Sulfites.

Not everyone knows that wines, to a small extent, naturally produce sulphites during the fermentation carried out by the yeasts on the grape skins.

Sulphites are also voluntarily added as additives
(in the category "preservatives from E220 to E228")

directly from producers in various stages of winemaking for multiple purposes,

Piedra del Sol

vuole proporre una formula unica ed innovativa di stare insieme, piacevolmente, con la doppia possibilità di gustare piatti di antica tradizione latino-americana e di assaporare caratteristici ed esotici cocktails tra cui spicca l'eccelsa "margarita".

Il tutto nell'atmosfera semplice ed informale tipica di una cafeteria latina.

Il menu è basato su ricette della cucina messicana, ma non mancano influenze Tex-Mex, dell'area del grande sud-ovest degli Stati Uniti (California e New Messico) e del bacino delle isole Caraibiche.

Cucina messicana: cucina sana e naturale.

Ancora praticamente sconosciuta in Italia, la cucina messicana è una di quelle felici e naturali risposte all'esigenza dell'alimentazione moderna in quanto offre gusto, varietà e colore nel contesto di un quasi perfetto equilibrio nutrizionale.

Lontane influenze storico-culturali e fortunate coincidenze ambientali avvicinano la cucina messicana alla mediterranea, sia come impiego di ingredienti di base, che di accostamento di sapori.

Il risultato finale è una piacevolissima sorpresa.

Elementi di base della cucina messicana.

Non tutti sanno che molte cucine europee, inclusa quella italiana, utilizzano ingredienti coltivati per la prima volta in Messico dagli Aztechi e dai Maya addirittura 7000 anni prima di Cristo.

Pomodoro, granoturco, peperoni, fagioli, avocados, zucchine, cacao, vaniglia, ananas, papaia erano assolutamente sconosciuti al di fuori delle Americhe, fino a quando Colombo non tornò in Europa dopo il 1492.

Poiché ogni tipo di cucina è sempre caratterizzata da materie prime disponibili, quella messicana gioca con la vasta disponibilità di legumi, ortaggi e frutta: in particolare fagioli (Frijoles), peperoncino (Chile), pomodoro ed avocados accompagnano quasi sempre i piatti principali come contorni o sotto forma di appetitose salse.

Anche formaggi, uova, carne e pesce sono presenti, ma difficilmente cucinati individualmente.

La costante fissa di tutti i piatti è naturalmente la tortilla, un semplice impasto di acqua e farina di mais o di grano, spianata in forma sottile e tondeggiante.

Piedra del Sol propone un'ampia varietà di preparazioni tipiche adatte anche ai palati più esigenti e comunque a prezzi ragionevoli.

Completa di piatti vegetariani per le diete più moderne e di proposte particolarmente decise, per i gusti più esotici, non manca la possibilità di scelta tra pesce e carne che trionfano specialmente nelle nostre esclusive e simpatiche grigliate (Fajitas).

Per concludere sarà piacevole scegliere tra i nostri desserts che si accompagnano bene sia alla tequila (meglio se "MARGARITA" cocktails) sia ai "cafes specials".

¡BUEN PROVECHO!

Tutti i prezzi sono inclusi di IVA.

Il personale gradirà un vostro segno di apprezzamento, se siete stati pienamente soddisfatti.

Ci riserviamo il diritto di rifiutare qualunque prestazione o servizio a tutti coloro il cui comportamento sia ritenuto scorretto od offensivo, ad insindacabile giudizio del manager.

Il ristorante non è responsabile degli oggetti smarriti o rubati nel locale.



Via Cornalia, 2 - 20124 Milano - Tel. 02 6691901 - 02 6690078

www.piedradelsol.it