



Pippo

Tradicional

“Desde 1936”

NUESTRA HISTORIA Y NUESTRO MENÚ

PIPPO nació en el año 1936 y es un clásico Argentino.

En el año 1967 abrimos este local y hoy es el único que queda en vigencia manteniendo el mismo espíritu de siempre.

Es como el Obelisco o el Colectivo, es como un Boca-River o la calle Corrientes, como el balcón de la Casa Rosada, el Teatro Colón, un Tango de Gardel o el bandoneón de Anibal Troilo. **PIPPO es Buenos Aires!!!**

Generaciones de Argentinos se dieron cita en nuestras mesas, Actores, Músicos, Deportistas, Políticos, habitués de PIPPO de todas las clases sociales que le han dado rienda suelta al paladar, disfrutando del ambiente familiar que le ofrecemos.

Por eso PIPPO es el lugar para todos!!

Nuestra cocina es sencilla y casera, comidas típicas Argentinas, brindando platos sabrosos y abundantes a precios módicos, convocando hasta la madrugada a quienes se deleitan y se satisfacen del buen comer.

Estimados Amigos, Gracias por elegirnos!



PIPPO PARANA AÑO 1975
El PIPPO de siempre

SEXAGESIMO ANIVERSARIO DE PIPPO

UNA TRADICION PORTEÑA

Pippo, el tradicional restaurante porteño, identificado con los humeantes platos de vermicellis al pesto y los infaltables, pulcros y dignos manteles de papel, cumple su 60° aniversario. Nació en la calle Sarmiento, entre Montevideo y Rodríguez Peña, cuando esa manzana estaba ocupada por el Nuevo Mercado Modelo Lacroze (hoy La Plaza) aunque cuatro años más tarde se trasladó a su actual domicilio, Montevideo 341.

Eran épocas en que los habitués del lugar intercambiaban saludos o, por lo menos, se conocían, escapando del anonimato, que fue aumentando día a día en la ciudad. Porque, por aquellos años, la actividad industrial crecía en proporción mayor que la agropecuaria y paralelamente el éxodo del campo a la ciudad se hizo inexorable.

Mucha gente esperando

Buenos Aires comenzaba a transformarse en una urbe populosa y Sencio, Costa y Zopatti apostaban a poner en marcha un restaurante sencillo, que luego haría historia.

Al poco tiempo de que Pippo abrió sus



Pippo, ayer: El local de Montevideo en 1968.

PARRILLA
RESTAURANT

Pippo

MENU

PARANA 356 T.E. 46-6365
BUENOS AIRES



En la Foto:

Izq: Plácido

Al centro
DON PEDRO
Fundador de
Pippo

Der: Agustín

Año 1967

UNICA DIRECCION
PARANA 356 - CABA - ARGENTINA
Entre Av. Corrientes y Sarmiento

TE: 4374-6365

FACEBOOK e INSTAGRAM: @PIPOPARANA
12/04/2024

MAIL: pipporestaurant@gmail.com

WEB: PIPPO.COM.AR






WPP: 11 5817 0011

Entradas - Cool and hot Startes

Longaniza Fiambre - <i>Italian Pork Sausage</i>	\$ 0.00
Longaniza a la Parrilla - <i>Grilled Italian Pork Sausage</i>	\$ 0.00
Empanadas de Jamón y Queso <i>Ham & Chesse Turnovers</i>	\$ 900.00
Empanada de Carne de Ternera <i>Beef Turnovers</i>	\$ 900.00

Ensaladas - Salads

Tomate -(Tomato) Lechuga (Lettuce) - Remolacha (Sugar Beet)-
Cebolla (Onion)- Papa (Potato) - Zanahoria (Carrot) - Arroz (Rice)
Poroto (Beans) - Radichón - (Radicchio) - Apio (Celery)

Ensalada hasta TRES GUSTOS — <i>Three ingredients your choice</i>	\$ 2000.00
 Ensalada Lechuga, Tomate y Cebolla (mixta) - <i>Lettuce, Tomato and Onion</i>	\$ 2000.00
 Ensalada Multicolor: Apio, Remolacha, Tomate, Zanahoria, Huevo— <i>Celery, Beet, Tomato, carrot, egg</i>	\$ 3000.00
Completa sin huevo - <i>Full Salad without boiled egg</i>	\$ 2600.00
 Huevo Duro— <i>Boiled Egg-</i>	\$ 500.00
Porción Papa Hervida - <i>Boiled Potato</i>	\$ 1800.00
Ensalada de Papa, Perejil y Huevo Picado - <i>Potato, Parsley and boiled Egg</i>	\$ 2500.00
Ensalada Rusa - <i>Russian Salad (Potato, Carrot, green peas and Mayonnaise)</i>	\$ 3000.00
 Ensalada de Arroz, Tomate y Huevo - <i>Rice, Tomato and boiled egg</i>	\$ 2500.00
Ensalada Cesar (con pollo) - <i>Caesar Salad with Kichen</i>	\$ 4100.00
 Arroz Blanco - <i>Boiled rice</i>	\$ 1800.00

Menú para Celíacos - Celiac Menu

Busque el logo apto para celíacos en nuestro menú

Los platos solicitados para celíacos pueden tardar más de lo habitual por su preparación.



Especialidad

NUESTRA FAMOSA PASTA :
VERMICELLIS AL TUCO Y PESTO
(Our most famous pasta)



Fotos Ilustrativas

Minutas - Main Course

Milanesa de Ternera con papas fritas - <i>Breaded meat & french fries</i>	\$ 5800.00
Suprema de Pollo con papas fritas - <i>Breaded Chichen Breasts & french fries</i>	\$ 5800.00
Papas Fritas - <i>French Fries</i>	\$ 2500.00
Guarnicion Papas Fritas - <i>Half portion of french fries</i>	\$ 2000.00
Papas Fritas Provenzal - <i>French fries with Parsley and Onion</i>	\$ 2900.00
Guarnición de Papas Fritas Provenzal	\$ 2400.00
Puré de Papas - <i>Mashed potatoes</i>	\$ 2900.00
Guarnición de Puré de Papas - <i>Half portion of mashed potato</i>	\$ 2400.00
Huevo Frito (Uno) - <i>Fried egg</i>	\$ 700.00
Polenta con Salsa a la Bolognesa <i>Food made from maize flour and bolognesa sauce</i>	\$ 3900.00
Polenta con Estofado de Ternera	\$ 5800.00
Tortilla de Papa y Cebollas <i>Spanish Potatos Omelette (egg, potato and onion)</i>	\$ 4500.00
Tortilla a la Española - <i>Spanish Potatos Omelette</i>	\$ 5200.00



Recargos - Toppings for breaded meat or chichen breast

A la Suiza (mozzarella y huevo duro) <i>With mozzarella cheese and boiled egg</i>	\$ 1400.00
A la Napolitana (salsa de tomate, mozzarella, jamón, tomate) <i>With tomato sauce, mozzarella cheese, ham and tomato</i>	\$ 2000.00
A la Fugazetta (mozzarella y cebolla) <i>With mozzarella cheese and onion</i>	\$ 1400.00
Al Pesto (mozzarella y Pesto) <i>With mozzarella cheese and Italian Pesto</i>	\$ 1400.00
Con Jamón y Morrones (mozzarella, jamón y morrones cocidos) <i>With ham , red peppers and mozzarella cheese</i>	\$ 2000.00
Al Roquefort - <i>With Roquefort cheese and mozzarella cheese</i>	\$ 2000.00
De la Casa (salsa T, mozzarella, jamón, morrones, huevo frito) <i>With tomato sauce, mozzarella cheese, ham, red pepper and fried egg</i>	\$ 2700.00

Servicio de Mesa - Table Service

\$500.00

No se cobra Servicio de Mesa a menores de 12 años - No Cover charge under 12 years old

Pork shoulder & Fries
BONDIOLA DE CERDO

Napolitana Breaded Meat
MILANESA NAPOLITANA

Breaded Chichen Breasts
SUPREMA DE POLLO

Fotos Ilustrativas



Aceptamos Tarjetas de Crédito, Débito y Mercado Pago



Nuestros Horarios: atendemos de corrido los..

Martes a Jueves: de 12 a 24 Hs

Viernes a Domingos: de 12 a 01 Hs

Parrilla al Carbón - From the Grill

CARNES DE EXPORTACION

Bife de Chorizo PIPPO (Huevo Frito/Morrón/Papas Fritas)	\$ 9000.00
<i>"Bife de Chorizo" Beef steak 16 Oz with fried egg, red pepper and french fries</i>	
 Bife de Chorizo - <i>"Bife de Chorizo" Beef steak 16 Oz</i>	\$ 8000.00
OJO de Bife PIPPO (Huevo Frito/Morrón/Papas Fritas)	\$ 10000.00
<i>Rib Eye steak 15 Oz with fried egg, red pepper and french fries</i>	
 OJO de Bife - <i>Rib Eye steak 15 Oz</i>	\$ 9000.00
1/2 Bife de Chorizo PIPPO (H.Frito/Morrón/Papas Fritas)	\$ 8500.00
 1/2 Bife de Chorizo - <i>Beef steak 12 Oz</i>	\$ 7500.00
Costilla de Ternera PIPPO (Huevo Frito/Morrón/Papas Fritas)	\$ 8500.00
Costilla de Ternera - <i>Beef Rib Steak 12 Oz</i>	\$ 7500.00
Tira de Asado Grande "ESPECIAL PIPPO"(Huevo frito/Morrón/P.Fritas)	\$ 9800.00
<i>Beef short ribs "PIPP0" 26 Oz with fried eggs+ sweet pepper + french fries</i>	
 Tira de Asado Grande - <i>Beef short ribs 26 Oz</i>	\$ 8800.00
Tira de Asado Mediano PIPPO (H.Frito/Morrón/Papas Fritas)	\$ 9300.00
<i>Beef short rib 17 Oz with fried eggs+ sweet pepper + french fries</i>	
Tira de Asado Mediano - <i>Beef short rib 17 Oz</i>	\$ 8300.00
Riñones - <i>Kidneys</i>	\$ 6000.00
Riñones a la Provenzal	\$ 7000.00
Chorizo (1) o Morcilla (1) - <i>Italian sausage or Black Pudding</i>	\$ 1700.00
Chinchulines - <i>grilled beef instestine (res chitterlings)</i>	\$ 5900.00
 Suprema de Pollo Deshuesado. - <i>1/4 Grilled boneless chicken</i>	\$ 5900.00
Bondiola de Cerdo. - <i>Pork shoulder</i>	\$ 5900.00
Provoletta a la Parrilla - <i>Grilled Provoletta cheese</i>	\$ 4000.00
Provoletta a la Parrilla Oreganatto - <i>Grilled provoleta cheese with oregano</i>	\$ 4500.00
PARRILLADA para 2 (comen 3) con P. Fritas - <i>Mixed Grill & french fries</i>	\$ 45000.00

Algunos platos incluyen guarnición de papas fritas o ensalada mixta

grilled boneless chicken with onion and mozzarella cheese
SUPREMA A LA FUGAZETTA

Beef short ribs 26 Oz
GRAN TIRA DE ASADO

Special Beef Steak
BIFE DE CHORIZO "PIPP0"



Fotos Ilustrativas

Le Sugerimos

GRAN PARRILLADA PARA 2 Personas (comen 3)

OJO DE BIFE ESPECIAL PIPPO

(incluye Huevo Frito, Morrón Asado y Papas Fritas)

Pastas Caseras - Home-Made Pastas

Vermicellis - <i>Our most famous Pasta: Vermicellis</i>	\$ 2300.00
Ravioles de Pollo y Verdura— <i>Chicken and vegetable Ravioli</i>	\$ 3000.00
Ravioles de Ricota— <i>Ricotta Ravioli</i>	\$ 3300.00
Ravioles de Espinaca y Ricotta— <i>Spinach Ravioli</i>	\$ 3300.00
Ñoquis de Papa— <i>Potato Gnocchi</i>	\$ 3000.00
Ñoquis de Albahaca o Morrón— <i>Basil or Sweet Pepper Gnocchi</i>	\$ 3300.00
Ñoquis Tricolor— <i>Gnocchi 3 flavors (potato, Basil, Sweet Pepper)</i>	\$ 3300.00
Fucciles: <i>Fusilli</i>	
Al Huevo - <i>Egg Fusilli</i>	\$ 2300.00
De Albahaca— <i>Basil Fusilli</i>	\$ 2600.00
Tallarines Caseros al Huevo - <i>Home-made Egg Noodles</i>	\$ 2300.00
Spaghetthis Caseros al Huevo - <i>Home-made Egg Spaghetti</i>	\$ 2300.00
Sorrentinos de Jamón y Mozzarella	\$ 4000.00
Sorrentinos Capresse (mozzarella, tomate y albahaca)	\$ 4500.00
Lasagna: <i>Lasagne</i>	
De Espinaca y Ricotta— <i>Spinach and Ricotta Lasagne</i>	\$ 4000.00
De Carne - <i>Meat Lasagne</i>	\$ 4800.00
Canelones: <i>Cannelloni : stuffed pasta rolls</i>	
De Verdura y Pollo— <i>Chicken and vegetable Cannelloni</i>	\$ 4000.00

Salsas - Sauces

Aceite de Oliva— <i>Oliva oil</i>	\$ 400.00
Manteca— <i>Butter</i>	\$ 600.00
Fileto - <i>Tomate Sauce</i>	\$ 1000.00
Aglío Oleo - <i>Aglío & Oleo</i>	\$ 1200.00
Tuco con carne picada - <i>Tomato Sauce & Minced Meat</i>	\$ 1300.00
Pesto - <i>Pesto</i>	\$ 1100.00
Tuco & Pesto	\$ 2400.00
Bolognesa - <i>Bolognese</i>	\$ 1700.00
4 Quesos - <i>Four Cheeses</i>	\$ 1900.00
Crema - <i>Cream</i>	\$ 1700.00
Blanca - <i>Bechamel</i>	\$ 1700.00
Rosa (Fileto + Crema) - <i>Pink: Tomate Sauce + Cream</i>	\$ 1900.00
Mixta (Fileto + Blanca) - <i>Tomate Sauce + Bechamel</i>	\$ 1900.00
Estofado de Ternera - <i>Beef Stew</i>	\$ 3600.00
Extra Queso Rallado	\$ 800.00

ÑOQUIS TRICOLOR— Gnocchi



FUCILES— Fussili



RAVIOLES - Ravioli



Fotos Ilustrativas

**Nuestras Pastas y Salsas están elaboradas en este local con
Ingredientes de PRIMERA CALIDAD y VERDURAS FRESCAS.**

All our Pasta and Sauces are home-made and we use fresh vegetables

LAS RECETAS TRADICIONALES - LOS SABORES DE SIEMPRE!!

Frutas y Postres – Fruits and Desserts

Porción de Queso Fresco — <i>Slice of Soft Cheesse</i>	\$ 1200.00
Porción de Dulce de Batata — <i>Slice of quince jam</i>	\$ 1200.00
Porción de Dulce de Membrillo - <i>Slice of sweet-potato jam</i>	\$ 1200.00
Queso Fresco c/Dulce de Leche - <i>Soft Cheese & “Dulce de Leche”</i>	\$ 2400.00
Queso y Dulce (Membrillo o Batata) <i>Soft Cheese & quince or sweet-potato jam</i>	\$ 2400.00
Flan Casero (grande) - <i>Homemade Eggs Flan</i>	\$ 1800.00
Budin de Pan - <i>Homemade Bread Pudding</i>	\$ 1800.00
Budiflan— <i>Mix of Eggs Flan and Bread Pudding</i>	\$ 1800.00
Panqueque de Dulce de Leche - <i>“Dulce de Leche” pancake</i>	\$ 3000.00
Duraznos en Almibar - <i>peach halves in light syrup</i>	\$ 1400.00
Bombón Escocés - <i>“Bombón Escocés” Ice Cream</i>	\$ 2400.00
Almendrado - <i>Nuty & Cream Ice Cream</i>	\$ 2200.00
Charlotte - <i>“Almendrado” with hot chocolate topped</i>	\$ 2700.00
Helados Varios Cada Bocha - <i>One flavour Ice Cream</i>	\$ 1800.00
Recargo Crema o Dulce de Leche - <i>Whipped Cream surcharge</i>	\$ 800.00
Recargo Crema y Dulce de Leche - <i>Dulce de Leche surcharge</i>	\$ 1600.00

Helados: Vainilla - Frutilla - Chocolate - D.de Leche - Americana
Ice Cream flavours: Vanilla, Strawberry, Chocolate, Dulce de Leche

Cafetería – Coffees & Teas

Cafe - <i>Espresso</i>	\$ 1500.00
Café en Jarrito - <i>American Coffe</i>	\$ 1500.00
Cafe Doble - <i>Double coffe</i>	\$ 2500.00
Café con Leche - <i>Latte</i>	\$ 2500.00
Recargo Crema - <i>Cream surcharge</i>	\$ 700.00
Te - <i>Tea</i>	\$ 1500.00
Te con Leche - <i>Tea with milk</i>	\$ 1900.00
Te Digestivo - <i>Herbs Tea</i>	\$ 1500.00

Le Sugerimos

Fotos Ilustrativas

BUDIN DE PAN—Bread Pudding

FLAN MIXTO - Eggs Flan

QUESO Y DULCE
Soft Cheese & sweet-potato jam



Gaseosas - Sodas

Coca Cola - Coca Sin Azucar - Coca Light - Sprite - Sprite sin Azucar - Schweppes Pomelo - Fanta Naranja - Schweppes Tónica (354 ml) <i>Coke - Coke sugar free - Light Coke - Sprite - Sprite sugar free</i> <i>Schweppes (grapefruit) - Fanta (Orange) - Tonic wáter</i> — 12 fl oz	\$ 1300.00
--	------------

Agua Mineral - Mineral Waters

Agua Mineral Con gas (500 ml) - <i>Sparkling Mineral Water</i> 17 fl oz	\$ 1300.00
Agua Mineral Sin Gas (500 ml) - <i>Mineral water</i> 17 fl oz	\$ 1300.00
Aguas Saborizadas (500 ml) - <i>Flavored Mineral Water</i>	\$ 1300.00

Cervezas - Beers

Quilmes Cristal (Botella 950 ml) - <i>Quilmes</i> 33 fl oz beer	\$ 3800.00
Lata Quilmes Rubia (500 ml) - <i>Quilmes</i> 17 fl oz beer	\$ 2300.00
Lata Quilmes Stout (500 ml) - <i>Quilmes Stout</i> 17 fl oz beer	\$ 2300.00
Heineken (Botella 1000 ml) - <i>Heineken</i> 33 fl oz beer	\$ 4300.00
Lata Heineken (500 ml) - <i>Heineken</i> 12 fl oz beer	\$ 2700.00
Stella Artois (Botella 1000 ml) - <i>Stella Artois</i> 33 fl oz beer	\$ 4300.00
Lata Stella Artois (500 ml) - <i>Stella Artois</i> 17 fl oz beer	\$ 2700.00

Vino De la Casa - House Wines

	7 fl oz 210 ml	15 fl oz 450 ml	32 fl oz 950 ml
<i>Jarra de La Casa Tinto o Blanco</i>	\$1500.00	\$ 3000.00	\$ 4500.00
<i>House Wine carafe Red or white</i>			

PROVOLETA
Grilled Provoleta Cheese



CHORIZO Y MORCILLA
Italian sausage or Black Pudding



ENSALADA CESAR
Cesar Salad



CANELONES
Cannelloni



TORTILLA DE PAPA Y CEBOLLAS
Spanish Potatos Omelette



TALLARINES
Noodles





Pippo

Tradicional

“Desde 1936”

Carta de Vinos - Wines

15 fl oz
350 ml

32 fl oz
750 ml

Bodega Nieto Senetiner - Senetiner Winery

Benjamin Malbec	\$ 3800.00	\$ 5300.00
Nieto Senetiner Malbec	\$ 4900.00	\$ 7500.00

Bodega López - López Winery

Lopez Tinto o Blanco — <i>Red or White</i>	\$ 3800.00	\$ 5300.00
--	------------	------------

Bodega Norton - Norton Winery

Norton Cosecha Tardía (Blanco dulce) - <i>Sweet White</i>		\$ 6000.00
Norton Elegido Malbec o Cabernet		\$ 6000.00
Norton Elegido Chardonnay		\$ 6000.00

Bodega La Rural- La Rural Winery

San Felipe Tinto o Blanco - <i>Red or white</i>	\$ 4000.00	\$ 5500.00
San Felipe ROBLE Malbec		\$ 6100.00
Trumpeter Malbec	\$ 6100.00	\$ 9900.00
Trumpeter Sauvignon Blanc		\$ 9900.00
Rutini cabernet Malbec		\$ 14500.00

Bodega Luigi Bosca - Luigi Bosca Winery

Luigi Bosca Malbec		\$ 12500.00
Finca La Linda Malbec o Cabernet		\$ 10500.00
Finca La Linda Chardonnay		\$ 10500.00

Bodega Catena Zapata — Catena Zapata Winery

Saint Felicien Malbec		\$ 12500.00
DV Catena Cabernet Malbec		\$ 14000.00

Bodega Escorihuela - Escorihuela Winery

Escorihuela Gascón Malbec		\$ 8000.00
Familia Gascón Malbec / Cabernet / Rose		\$ 6200.00

Bodega El Esteco - El Esteco Winery

Don David Reserva Mabec		\$ 8500.00
Don David Reserva Torrones		\$ 8500.00

Bodega Trapiche - Trapiche Winery

Fond de Cave Reserva Mabec		\$ 9500.00
----------------------------	--	------------

Bodega Finca Las Moras - Las Moras Winery

Alma Mora Mabec		\$ 6800.00
Alma Mora Select Chardonnay		\$ 6800.00

Bodega Bianchi - Bianchi Winery

Don Valentín Lacrado Malbec		\$ 5900.00
-----------------------------	--	------------

Bodega Salentein - Salentein Winery

Salentein Reserva Malbec		\$ 9700.00
Salentein Reserva Sauvignon Blanc		\$ 9700.00

Sidras y Champagnes - Apple Cider & Champagnes

Sidra 1888 - <i>Apple Cider “1888”</i>		\$ 6800.00
Champagne extra brut - <i>Extra brut Champagne</i>		\$ 9500.00

UNICA DIRECCION
PARANA 356 - CABA - ARGENTINA
 Entre Av. Corrientes y Sarmiento

FACEBOOK e INSTAGRAM: @PIPOPARANA
 12/04/2024 **MAIL: pipporestaurant@gmail.com**
WEB: PIPPO.COM.AR
TE: 4374-6365 WPP: 11 5817 0011