

COPERTI

Pane napoletano e olio extra vergine / 5,00
Pão caseiro assado no nosso forno a lenha e azeite extravirgem

Pane, burro con misto di sott'olio / 18,00
Pão caseiro assado no forno a lenha, manteiga e legumes no azeite extravirgem

ANTIPASTI

Capresona / 42,00
Mozzarella de búfala, salada de tomates coloridos orgânicos, azeite de manjeriço

Burrata, prosciutto e fichi / 48,00
Burrata artesanal, presunto de Parma, figos frescos, vinagre balsâmico, rúcula orgânica

Uovo in purgatorio / 28,00
Ovo caipira com gema mole no molho de tomate levemente picante e queijo caciocavallo fresco

Parmigiana di melanzane / 32,00
Berinjelas em camadas com molho de tomate, mozzarella fior di latte, parmesão e manjeriço assada no forno a lenha

Tris di Bruschette / 28,00
Seleção de bruschetta: tomate e manjeriço, aliche com mozzarella de búfala e limão, abobrinha com ricota e hortelã

PARA COMPARTILHAR

Focaccia stella / 42,00
Massa de pizza com tomate cereja, rúcula, parmesão, azeite extravirgem

Tiella napoletana / 44,00
Degustação de street food napolitano Montanara, bolinho de arroz com ragu, croquete de batata, frittatina de massa com molho bechamel, presunto cozido e ervilhas

Tagliere la scampagnata / 49,00
Seleção de frios e queijos importados, presunto de Parma, pancetta enrolada artesanal, copa piacentina, queijo pecorino, provolone defumado, ricotinha de búfala, compota de marmelada

INSALATE

Cesarona / 42,00
Mix de alfaces, peito de frango orgânico grelhado, pancetta crocante, parmesão, croutons, molho César

Tonnarella / 44,00
Filé de atum no azeite extravirgem, mix de folhas orgânicas, batatas, vagens, ovo, tomate cereja, azeitonas de Gaeta

Detox / 38,00
Espinafre, rúcula selvagem, erva doce, maçã verde, laranja, nozes

MENU BIMBI

Menu para crianças inclui uma entradinha e um prato à escolha / 40,00

ANTIPASTO

Mozzarella e prosciutto Parma

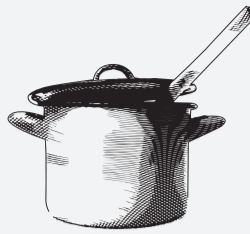
PASTA, CARNE O PIZZA

Espaguete com molho de tomate

Pizza margherita pequena

Baby beef com batata frita

CUCINA



Nossos ingredientes vêm de produtores locais da Campânia, que são verdadeiros parceiros. Com o tempo, também se tornaram nossos melhores amigos. Com isso, estabelecemos um relacionamento sem intermediadores, permitindo o desenvolvimento de produtos exclusivos para nós. É por isso que os tomates, a mozzarella, a farinha, a massa, o azeite e também os ingredientes Slow Food são realmente “nossos”.

ROSSO
POMO
DORO

PASTA E RISOTTO

Spaghetti di Gragnano al pomodoro / 42,00
Espaguete de Gragnano, molho de tomate e manjeriço

Scialatiello ai frutti di mare / 57,00
Massa fresca feita em casa típica da Região Campânia com frutos do mar

Gnocchi alla Sorrentina / 45,00
Nhoque de batata feito em casa, molho de tomate, mozzarella, manjeriço

Lasagna al ragu' napoletano / 54,00
Massa fresca feita em casa, molho de tomate, ricota, mozzarella fior di latte, provolone, ovo, almôndegas e salame artesanal

Spaghetti alla Nerano / 44,00
Espaguete de Gragnano com abobrinhas, queijo parmesão, queijo caciocavallo

Rigatoni salsiccia, zucca e tartufo / 49,00
Rigatoni, abóbora cabochã, linguiça e trufa negra

Ravioli nero di baccala' / 54,00
Ravioli com tinta de lula recheados com bacalhau, molho de tomate amarelo

Risotto Mare e Monti / 54,00
Arroz Carnaroli, cogumelos porcini, camarões

CARNE E PESCE

Frittura di pesce | O' cuoppo e mar / 48,00
Lula, camarão e pescado fresco do dia

Polpo alla napoletana / 68,00
Polvo grelhado, feijão branco, friarielli (brócolis napolitanos)

Coniglio all'ischitana / 58,00
Coelho no forno, molho de tomate San Marzano, vinho branco e manjerona

Tagliata, rucola, parmigiano e funghi / 56,00
Bife ancho, rúcula, lascas de parmesão e cogumelos erengyu

DOLCI

Caprese con gelato di búfala / 28,00
Torta de chocolate e amêndoas, sorvete de fior di latte de búfala

Tiramisù limone e fragole / 26,00
Torta tiramisù com creme de limão e morangos frescos

Calda Calda con Nutella / 24,00
Zeppole quentes com calda de Nutella e açúcar de confeiteiro

Panna cotta / 24,00
Panna cotta de goiaba, granola crocante e merengue

Frutta / 22,00
Seleção de frutas frescas da estação