

RADICI Por Brace

PER “SPIZZICARE”

1. PER COMINCIARE

Direto do forno: pão de milho, pão Italiano, azeite de oliva, creme de queijo minas, pickles de legumes da casa

2. CARRELLO DI FORMAGGI E SALUMI ARTIGIANALI

Carrinho com mais de 12 variedades de queijos e embutidos brasileiros e italianos. Escolha 3 variedades ou 5 variedades e acompanhe com nossas geleias caseiras e pães de fermentação natural

3. ARANCINO DI POLLO CAMPAGNOLO E MOZZARELLA

Bolinho de arroz italiano recheado com frango caipira desfiado e mozzarella de búfala

4. POLENTINA CREMOSA AI FUNGHI

Polenta cremosa com ragu de cogumelos da temporada, pedacinhos de linguiça e ervas silvestres da nossa horta

5. CALZONI RIPIENI DI PANCETTA, BROCCOLI E RICOTTA

Mini calzoni recheados de carne de porco, brócolis e ricota Tuttolatte. Acompanham molho agri-doce de melão e pimenta dedo de moça

6. BURRATA, FICHI CAMELLATI, PANE RUSTICO

Pães rústicos na brasa com burrata de búfala, figos, limão sicilianos e tomatinhos coloridos

7. CARNE CRUDA, SENAPE, PICKLES DELLA CASA - R\$38

Steak tartare de angus picada na ponta da faca, mostarda rústica, pickles de maxixe e cebola roxa e beterraba. Torradas de pão integral da nossa padaria

8. BRESAOLA CONDITA CON CIPOLLOTTO E RUCOLA

Lâminas de bresaola temperadas com cebolinhas em conserva, nozes caramelizadas, salada de rúcula selvática

DAL GIARDINO



9. UOVO ORGANICO, SALSICCE DI CINGHIALE E ASPARGI (ERVA MANJERICÃO) R\$28

Ovo orgânico mole, linguiça de javali, molho rústico de tomate italiano, manjeriço da horta e aspargos

10. MAIS GRIGLIATO, BURRO ALLE ERBE, PANE DI PATATE E PROVOLONE (ERVA SALSINHA)

Milhos grelhados com manteiga de ervas e pão de batata com provolone

11. ZUPPA DI CIPOLLE (ERVA CEBOLINHA)

Sopa de cebola a moda antiga com massa folhada e queijo Gruyère

12. VERDURE DELL'ORTO ALLA GRIGLIA CON PESTO DI OLIVE NERE E PROSCIUTTO CRUDO (LEGUMES DA HORTA) R\$22

Espetinhos de verduras da estação na brasa, pesto de azeitonas negras e parmesão e lâminas de presunto de Parma

13. INSALATA DI POMODORI, RICOTTA MORBIDA E ALICI (ERVA CEBOULETTE)

Como uma salada da horta: ricota caseira, tomates maduros, folhas orgânicas, ceboulette e vinagrete de romã e alice

14. FOGLIE FRESCHE, POLLO AFFUMICATO, LAMPONE (FOLHAS FRESCAS)

Salada de folhas frescas, peito de frango caipira defumado, framboesa, amêndoas laminadas e maionese de dill

LA CUCINA DEL MULINO

15. CAPPELLETTI IN BRODO R\$38

Caldo saboroso e aromático a base de frango e carne preparado com massa fresca cappelletti recheada de carne selecionada e queijo Parmigiano Reggiano

16. GNOCCHI DI ZUCCA, FONDUTA DE TALEGGIO, ZUCCHINI E ARANCIA

Gnocchi de abóbora, molho cremoso de queijo taleggio, abobrinhas salteadas, compota de laranja amarga

17. MEZZELUNE DI PATATE, SALVIA E PROSCIUTTO, SALSA AL LIMONE

Ravioli meia lua recheado com purê de batatas, salvia críspi de presunto cru, e cebola frita. Acompanha molho de limão siciliano e lascas de queijo da Canastra

18. RIGATONI, CODA ALLA VACCINARA E PEPERONCINO

Massa rigatoni Afeltra, rabo de boi cozido lentamente com vinho tinto, tomate, berinjela, cebolinha e pimenta calabresa

19. CONCHIGLIONI, SALSA AI FUNGHI E CIPOLLA CROCCANTE

Massa conchiglioni com cogumelos salteados, tomilho, panceta, e cebolas crocantes

20. LASAGNA AI QUATTRO FORMAGGI E SPINACI

Lasanha caseira feita com provolone, pecorino, mozzarella, parmesão e folhas de espinafre

21. PAPPARDELLE DELLA NONNA CON POLPETTINE - R\$45/ R\$85

Pappardelle fresco, molho rústico de tomate, almôndegas de carne, azeite de alho e manjericão. Porção individual ou para 2 pessoas. Finalizado com queijo pecorino.

DAL MARE

22. SPIEDINI DI PESCE E POLPO, SALSA AGLI AGRUMI E PATATE ARROSTO

Espetinhos de peixe e polvo grelhados, molho cítrico e batatas assadas, sour cream

23. PESCE DEL MERCATO IN CROSTA DI PANE, MELANZANE FRITTA E PAPPAL AL POMODORO

Peixe empanado com crosta de pão e ervas, berinjela frita, molho de tomate San Marzano e pesto genovês

24. IL PESCE DELLA COSTA ALLA GRIGLIA

Peixe do dia inteiro grelhado marinado com ervas e limão siciliano. Escolha duas guarnições a seu gosto (contorni). Serve 2 pessoas.

DALLA CAMPAGNA

25. BRACIOLA TRADIZIONALE

Receita tradicional de braciola ao sugo, cenouras, vagens e mandioquinha

26. AGNELLO ALLA CACCIATORA, SALSA ALLE ERBE E PEPERONI

Paleta de cordeiro com molho tradicional da Emilia-Romagna, ervas e pimentões assados

27. MAIALE ARROSTO, CAVOLO E CAROTA

Copa lombo grelhada, repolho roxo, , cenoura orgânica, maçã e uvas passas

28. GALLINA DI CAMPAGNA, FREGOLA CREMOSA E MAIS GRIGLIATO R\$45

Coxa de galinha caipira cozida lentamente, fregola cremosa, bacon , quiabo e milho na brasa

29. TAGLIATA DI MANZO, VERDURE DEL GIARDINO E BURRO ALL'AGLIO

Fraldinha de angus grelhada ao momento, legumes da horta grelhados e manteiga caseira de ervas

30. TOMAHAWK ENTRECOTE ANGUS , PURÉ DI PATATE E CAVOLFIORE , POMODORO GRIGLIATO

Peça especial de **1kg** de carne Angus assado no carvão, purê rustico de batata e couve flor, tomate italiano grelhado e salsa verde. Serve 2 pessoas.

CONTORNI

Batata doce assada na brasa com manteiga

Polenta cremosa

Purê de batatas rústicas

Cebolas assadas na brasa com fonduta de queijo gorgonzola

Legumes grelhados

Salada verde com brotos & ervas

UN DOLCE PER FAVORE!

NOSSAS SELEÇÃO DE BOLOS E TORTAS! CONHEÇA OS SABORES NA NOSSA VITRINE

Escolha o acompanhamento para sua sobremesa:

Gelato Venchi

Calda de chocolate

Creme Chantilly

31. CASTAGNOLE & CRÉME CARAMEL R\$26

Bolinhos fritos com canela, caramelo e pudim de leite com caldo de framboesa

32. CHOUX DI CIOCCOLATO E NUTELLA

Massa crocante recheada de ganache de chocolate belga e cobertura de Nutella.
Servido com gelato

33. CANTUCCI CON VIN SANTO

Biscoitinhos italianos de amêndoas crocantes para molhar no vinho liquoroso