



## MENÚ DEL MEZZOGIORNO

### COPERTO

COUVERT

PÃES PRODUZIDOS NA CASA E MANTEIGA AERADA

### ANTIPASTI

ENTRADA

#### **INSALATA VERDI**

MIX DE FOLHAS VERDES DO DIA

#### **CARPACCIO ATTIMO**

CARNE BOVINA CRUA AO MOLHO DE MOSTARDA E LASCAS DE PARMESÃO

### PIATTI PRINCIPALI

PRATOS PRINCIPAIS

#### **TORTELLI ALLA CAPRESE**

MASSA FRESCA DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO POMODORO BASILICO

#### **GNOCCHI**

GNOCCHI COM CREME DE GORGONZOLA, RÚCULA E NOZES CROCANTES

#### **MASSA FRESCA**

MASSA FRESCA AO CREME DE ALHO PORÓ, SALMÃO DEFUMADO E RÚCULA

#### **LASAGNA AO FORNO**

LASANHA A BOLONHESA E PARMESÃO GRATINADO

#### **PENNE PIEMONTÊS**

PENNE COM FONDUTA DE PARMESÃO, PARMA, COGUMELOS E ERVILHAS

#### **RISOTTO TOSCANO**

RISOTO DE LINGUIÇA TOSCANA, FEIJÃO FRADINHO AO VINHO TINTO

#### **PESCE DEL GIORNO**

PESCADO DO DIA COM VEGETAIS GRELHADOS AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO

#### **TAGLIO DEL GIORNO**

CORTE GRELHADO DO DIA COM RISOTO DE PARMESÃO

### DOLCI

SOBREMESA

#### **MELE IN CALDATA**

MAÇÃS EM CALDAS COM SORVETE DE CANELA

#### **FRUTTA DELA STAGIONE**

FRUTA DA ESTAÇÃO

COPERTO, UN ANTIPASTO, UN PIATTO PRINCIPALE E UN DOLCE

**R\$69,00**

# MENÙ SERALE



## COPERTO

COUVERT

**PÃES PRODUZIDOS NA CASA, SARDELA,  
MANTEIGA AERADA, PATÊ  
E SALUMERIA DO DIA**

R\$ 18,00  
POR PESSOA



## STUZZICHINI E ANTIPASTI

APERITIVOS E ENTRADAS

### SUPLÌ AL TELEFONO

R\$ 26,00

BOLINHOS DE ARROZ ARBÓREO COM MOZZARELLA DE BÚFALA (4 UNID.)

### BURRATA

R\$ 44,00

QUEIJO FRESCO E CREMOSO DE BÚFALA, AO AZEITE DE OLIVAS, TOMATE E MANJERICÃO

### PROSCIUTTO DI PARMA

R\$ 28,00

PRESUNTO CRU ITALIANO COM MELÃO

### CARPACCIO DELLA CASA

R\$ 38,00

CARNE BOVINA CRUA, MOLHO DE MOSTARDA COM ALCAPARRAS, LASCAS DE PARMESÃO, PINOLIS E RÚCULA

### INSALATA CAPRESE

R\$ 35,00

SALADA DE RÚCULA COM TOMATES, MOZZARELLA DE BÚFALA E PESTO

### INSALATA VERDE CON FORMAGGIO BRIE

R\$ 33,00

FOLHAS VERDES, QUEIJO BRIE GRELHADO E VINAGRETE DE FRAMBOESA

### POLENTA CON FUNGHI

R\$ 38,00

POLENTA CREMOSA COM COGUMELOS FRESCOS

### TIMBALLO DI MELANZANE CON TALEGGIO

R\$ 31,00

BERINGELA ASSADA EM CAMADAS, MOLHO DE TOMATE, PARMESÃO, FINALIZADO COM QUEIJO TALEGGIO AO FORNO

### RAVIOLONI ALLA PIEMONTESE

R\$ 41,00

RAVIOLONI DE RICOTA E ESPINAFRE COM GEMAS DE OVOS CAIPIRA E SALSA DE MANTEIGA COM TRUFA BRANCA

### CARNE CRUDA

R\$ 42,00

CARNE BOVINA CRUA, TEMPERADA COM PASTA DE TARTUFO, PINOLI E AIÖLI DE LIMÃO SICILIANO





## LE PASTE E I RISOTTI

### MASSAS E RISOTOS

<b>TORTELLI DI FORMAGGIO</b> TORTELLI DE QUEIJO BRIE NA MANTEIGA E SÁLVIA, COMPOTA DE FIGO E AMÊNDOAS CROCANTES	R\$ 64,00
<b>GNOCCHI IN VELLUTATA AL TARTUFO</b> NHOQUE DE MANDIOQUINHA COM FONDUTA DE PARMESÃO E SALSA DE TRUFA BRANCA	R\$ 69,00
<b>LINGUINE LE MANDERÒ</b> MASSA LONGA AO VÕNGOLE COM TOMATE FRESCO E ABOBRINHA	R\$ 59,00
<b>TORTELLINI DI CONIGLIO</b> TORTELLINI DE COELHO COM MOLHO DO PRÓPRIO ASSADO E CREME DE BURRATA	R\$ 69,00
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> MASSA LONGA, GEMAS DE OVOS CAIPIRAS, PANCETTA SUÍNA, PECORINO, PARMESÃO E PIMENTA DO REINO	R\$ 66,00
<b>PAPPARDELLE RIGATE AL RAGÚ D'ANATRA</b> MASSA LONGA COM RAGÚ DE PATO E COGUMELOS FRESCOS	R\$ 65,00
<b>CAVATELLI CON RAGÚ DI SALSICCIA TOSCANA</b> CAVATELLI COM FONDUTA DE PARMESÃO, LINGUIÇA TOSCANA ARTESANAL, TOMATES, SALSA FRESCA E PIMENTA CALABRESA	R\$ 65,00
<b>STROZZAPRETI AL PESTO GENOVESE</b> MASSA CURTA E FRESCA AO TRADICIONAL MOLHO PESTO GENOVÊS	R\$ 63,00
<b>RAVIOLI DI MELE</b> RAVIÓLI DE MAÇÃ VERDE, SHIMEJI E RICOTA DE BÚFALA COM FONDUTA DE GORGONZOLA DOLCE	R\$ 64,00
<b>RISOTTO DI GAMBERONI MANTECATO</b> RISOTO DE CAMARÕES ROSA AO AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	R\$ 81,00
<b>RISOTTO DI ASPARAGI E PROSCIUTTO DI PARMA</b> RISOTO DE ASPARGOS COM QUEIJO BRIE E PRESUNTO DE PARMA	R\$ 72,00
<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI CON FONDUTA DI TALEGGIO</b> RISOTO DE FUNGI PORCINI COM FONDUTA DE QUEIJO TALEGGIO	R\$ 72,00





## LE CARNI I PESCI

### CARNES E PEIXES

<b>TONNO IN CROSTA DI SESAMO</b> ATUM EM CROSTA DE GERGELIM COM ESPAGUETE DE PUPUNHA AO MOLHO DE ESPECIARIAS	R\$ 72,00
<b>PESCE DEL GIORNO CON VERDURE GRIGLIATE</b> PEIXE DO DIA EM CROSTA DE AMÊNDOAS COM LEGUMES GRELHADOS AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO	R\$ 74,00
<b>GRIGLIATA DI MARE</b> GRELHADO DE FRUTOS DO MAR COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA	R\$ 98,00
<b>ASTICE AI FUNGHI</b> CAVAQUINHA RECHEADA COM COGUMELOS SELVAGENS E RISOTO DE ALHO-PORÓ	R\$ 98,00
<b>SALMONE SELVAGGIO</b> SALMÃO SELVAGEM GRELHADO COM PURÊ DE TUBÉRCULOS AO MOLHO DE TANGERINA	R\$ 76,00
<b>MEDAGLIONE DI FILETTO ALLA CREMA DI GORGONZOLA DOLCE</b> MEDALHÃO DE FILET MIGNON GRELHADO COM GORGONZOLA DOLCE E BATATA GRATINADA AO MOLHO DE COGUMELOS	R\$ 82,00
<b>STINCO D'AGNELO CON RISOTTO ALLA MILANESE</b> STINCO DE CORDEIRO EM BAIXA TEMPERATURA COM RISOTO DE AÇAFRÃO	R\$ 98,00
<b>COTOLETTA DI MAIALE CON INSALATA</b> CARRÉ SUÍNO A MILANESA COM SALADA DE FOLHAS VERDES E TOMATE CEREJA	R\$ 98,00
<b>BISTECCA FIORENTINA</b> BISTECA BOVINA (680 GR - ANGUS) COM ERVAS CROCANTES E SALADA DE RÚCULA	R\$ 146,00 SERVE 2 PESSOAS
<b>TAGLIO DI GUANCIA</b> BOCHECHA BOVINA (ANGUS) AO MOLHO DE VINHO TINTO E POLENTA CREMOSA	R\$ 82,00





## **DOLCI** SOBREMESAS

### **TORTA CAPRESE AL FIOR DI LATTE (SENZA GLUTINE)**

TORTA CAPRESE COM CREME ANGLAISE AROMATIZADO COM LARANJA

R\$ 28,00

### **TIRAMISÙ**

CREME DE MASCARPONE, COM GEMAS CAIPIRAS E AÇÚCAR, PÃO-DE-LÓ EMBEBIDO EM CAFÉ EXPRESSO E LICOR AMARETTO, POLVILHADO COM CHOCOLATE BELGA

R\$ 30,00

### **PANNA COTTA**

FLAN DE CREME FRESCO, FAVA DE BAUNILHA, CALDA E PEDAÇOS DE MORANGO

R\$ 25,00

### **CALICE DOLCE AL LATTE**

TAÇA DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE COCO E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

R\$ 26,00

### **CANNOLI MARRANGONI**

CANNOLI COM RECHEIO DE RICOTA DE BÚFALA, CHOCOLATE E RUM

R\$ 24,00

### **GELATI E SORBETTI**

SORVETES E SORBETS

R\$ 20,00

### **FRUTTA DELLA STAGIONE**

FRUTAS DA ESTAÇÃO

R\$ 14,00

### **LA SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI**

SELEÇÃO DE QUEIJOS ITALIANOS DA CASA

R\$ 52,00

