

LOCALE

— TRATTORIA —

PER INIZIARE

Raviolone di Gema Tartufato R\$46

Raviolone feito na casa recheado com gema caipira e ricota, com fonduta de parmesão e salsa trufada

Arancini Pomodoro R\$28

Bolinhos de risotto recheados com mozzarella (5 unds), acompanha aioli de açafrao

Bruschetta R\$30

Pão italiano tostado com creme de queijo de cabra, berinjela grelhada, pesto genovês e rúcula

Prosciutto & Melone R\$64

Presunto cru italiano com melão cantaloupe

Carpaccio Di Polpo R\$58

Finas lâminas de polvo ao vinagrete cítrico e pickles de pimenta biquinho, acompanha torradas

Burrata al Limone R\$56

Burrata cremosa finalizada com emulsão de limão siciliano e azeite e tomate cereja confitado, acompanha pão italiano

Crudo di Carne Tartufato R\$38

Filé mignon batido na ponta da faca com mostarda dijon trufada e salada de rúcula, acompanha torradas

Lasagna Vegetariana R\$42

Abobrinha, berinjela e cenouras assadas no forno, servidas com molho pomodoro, parmesão e basílico

Carpaccio di Carne R\$56

Finas lâminas de lagarto bovino, com molho de mostarda, lascas de parmesão e alcaparras, acompanha torradas

INSALATE

Insalata Caprese R\$38

Mozzarella de búfala, tomate italiano, pesto genovês e mix de folhas

Insalata Verde R\$28

Mix de folhas, tomate cereja confitado e lascas de parmesão

Insalata di Prosciutto & Gorgonzola R\$58

Mix de folhas, presunto cru, gorgonzola, redução de balsâmico e tomate cereja

**Caso tenha alguma alergia ou intolerância nos avise e ficaremos felizes em lhe auxiliar com as melhores opções*

** Para massas sem glúten, consulte nossa equipe*

*1/2 porção será cobrado
70% do valor do prato*

© @locale.trattoria

PRIMI

Todas as nossas massas são frescas e produzidas na casa

Spaghetti Cacio & Pepe R\$52

Com queijo pecorino e pimenta do reino

Cavatello al Ragù & Polpo R\$68

Ao ragu de linguiça calabresa artesanal e polvo

Spaghetti Alla Carbonara R\$58

Com panceta ao molho de gemas e queijo pecorino

Fettuccine a Bolognese R\$66

Com molho tradicional à base de filet mignon e toque de vinho tinto

Gnocchi al Ragù di Ossobuco R\$68

Com ossobuco desfiado e molho à base de vinho

Plin di Brie & Damasco R\$64

Com molho de manteiga e sálvia, mel e amêndoas

Risotto ai Frutti di Mare R\$92

Com camarão, polvo e mexilhão

Spaghetti al Pesto R\$48

Ao pesto genovês, creme de burrata e tomate

Gnocchi ai Funghi Tartufato R\$82

Com mix de cogumelos, redução de creme de leite e salsa trufada

Risotto con Zucchine & Prosciutto R\$74

Risotto carnaroli de abobrinha, queijo de cabra e presunto cru

SECONDI

Tagliata di Flat Iron R\$72

Corte especial grelhado e molho demi glacê de carne, acompanha polenta cremosa

Spalla D'Agnello Con Risotto al Tartufo Nero R\$98

Paleta de cordeiro desossada e assada em baixa temperatura com risoto de trufas

Scaloppine di Filetto Con Fettuccine Alfredo R\$76

Escalope de filet mignon com fettuccine na manteiga, creme fresco e pecorino

Filetto alla Milanese R\$74

Filé mignon batido e empanado, acompanha salada de batatas com dijon e rúcula

Pesci Del Giorno R\$72

Peixe do dia grelhado e em crosta de pão com ervas, com molho de limão siciliano e spaghetti de pupunha e abobrinha

Filetto con Risotto ai Funghi R\$84

Medalhões de filé mignon com risotto de cogumelos paris e shitake

DOLCI

Trio Di Profiteroles R\$32

Recheados com creme de pistache, brigadeiro e limão siciliano, finalizados com calda de chocolate

Panna Cotta R\$32

Flan de creme fresco com calda de frutas vermelhas

Tiramisù R\$34

Creme de mascarpone e bolacha champanhe molhadas no café e finalizado com cacau em pó

Cannolo del Giorno R\$12

Torta al Cioccolato R\$36

Torta de chocolate belga 70%, com calda de frutas vermelhas e sorvete de baunilha

Frutti di Stagione R\$18

Consulte as opções de frutas da estação com nossa equipe