

## ENTRADAS

### Burrata 34

Servida com azeite de limão e finíssimas torradas feitas na casa.

### Carpaccio alla rucola 34

Molho de alcaparra, rúcula e parmesão.

## SALADAS

### Insalata verde 21

Rúcula, agrião, alface frisée, escarola, espinafre, temperada com vinagrete de abacaxi e semente de girassol.

### Insalata Caprese 22

Mussarela de búfala, tomate e manjericão.

### Insalata di funghi freschi 25

Shitake, shimeji, cogumelo paris, castanha do Pará, folhas verdes, tomate cereja, molho de azeite e redução de balsâmico.

### Insalata Calamari 25

Agrião, endívia, lula, figo seco, molho de mostarda e mel.



### Penne all'arrabbiata 39

Molho de tomate, pimenta vermelha, alho e pancetta.

Molho clássico da culinária do Sul da Itália.

### Rigatoni alla calabrese 45

Molho de tomate com calabresa artesanal finíssima, do frigorífico Cinque, comandado pelo Aurélio Cinque, italiano de Napoli.

### Penne Tricolore al limone 43

Massa italiana com molho de limão siciliano. Um clássico.

### Rigatoni al forno 45

Recheado de mussarela, ao molho branco com espinafre e deliciosamente gratinado.

### Spghettini di cacao 56

Massa longa, fresca e artesanal, feita de cacau. De sabor peculiar, é servido com molho de mascarpone e presunto cru.

### Ravioli al Forno 51

Levíssima massa fresca recheada de mussarela, ao molho pomodoro, gratinada ao forno.

### Lasagna bolognese al forno 51

Lasagna feita de folhas de massa finíssimas e delicadíssimas. Recheadas com mussarela, bechamel e molho bolognese.

### Gnocchi al pomodoro 48

Levíssimo nhoque de batatas feitos no dia, servido com clássico molho de tomate em pedaços, manjericão e alho.

### Gnocchi con braciola 56

Acompanha carne recheada e enrolada, cozida lentamente no molho de tomate. É servido com o próprio molho que recebe todos os sabores da braciola.

### Spaghetti alle Verdure 39

Massa longa com espinafre, cenoura, abobrinha, berinjela, cebola, azeite e manjericão.



## MENU KIDS 43

Escalopinho de Frango  
Isclas de Filet Mignon

acompanha

Penne tricolor com molho de queijos ou Spaghetti ao sugo ou Fritas



## CARNES

### Agnello a Cutturidd 66

Cutturidd é o nome em dialeto "palazzese" que se dá à esse prato de cordeiro em pedaços, lentamente cozido com tomate, alecrim, cebolinha e vinho. Aqui, acompanhado de purê de feijão branco com gengibre.

### Filetto alle olive nere 62

Filet mignon com azeitona preta, alho e vinho. Acompanha spaghetti com creme de leite e bacon.

### Filetto alla Parmiggiana 65

Filet mignon a parmiggiana, feito com mussarela especial e o delicado sugo da casa. Acompanha spaghetti ao sugo.

### Pesce del Giorno 58

Peixe do dia, acompanha mousseline de mandioca e hortelã, shitake, shimeji e cogumelo paris na manteiga.

### Gamberi alla birra 68

Camarões salteados no alho, azeite de oliva, cerveja Capitu Amber Ale, e pimenta vermelha. Acompanhados de gnocchi de semolina e salada de agrião, rúcula e tomate cereja.

### Saltimbocca di Maiale 62

Filet mignon de porco com presunto cru e salvia no vinho branco. Acompanha aspargos e tomatinho cereja.

### Pollo all'arancio 56

Filet de frango orgânico Korin na laranja, raspas de limão e pimenta rosa. Acompanha torta de abobrinha e saladinha de pepino com radicchio.



## BEBIDAS

### Cervejas (long neck)

Heineken 12  
Stella Artois 12

### Artesanais

Capitu Diadorim 18  
Gordelícia 18  
Touro Sentado 19

### Sucos

Laranja, abacaxi, abacaxi com hortelã, melancia 9  
Uva 11  
Tangerina (sazonal) 11

### Outros

Água Mineral 5  
San Pellegrino e Panna 500 ml - Itália 13  
Refrigerantes, lata 6  
Café Lavazza 6  
Café Lavazza Descafeinado 7  
Chá 6

