

# MENU

Faz tempo que penso em fazer um restaurante onde as pessoas possam se sentir em casa de verdade.

Um lugar para reunir amigos e pessoas queridas, com uma cozinha de origem, sem excessos. Com receitas que remetem aos sabores da infância e bons momentos. A sua casa.

Chegamos a este menu reunindo pratos que os clientes e amigos sempre me pedem e acrescentando um ou outro que eu gosto muito de preparar.

Se tiver vontade de provar algo diferente, peça. Faremos de tudo para satisfazê-lo.

Buon appetito.

## COPERTO

Pane ed Olio **9**

## PER COMINCIARE

Tartare di Salmone su Zucchine e Quinoa Crisp	<b>39</b>
Porchetta e Salsa Verde	<b>23</b>
Polenta al Parmigiano e Funghi	<b>28</b>
Vitello Tonnato <i>Delicata salsa de atum, alici e alcaparras</i>	<b>25/48</b>
Polpettine alla Pizzaiola e Gorgonzola <i>De vitelo, lombo e mortadela</i>	<b>23</b>
Zampette di Maialino Croccanti <i>con mostarda di Cremona</i>	<b>28</b>
Raviolo d'Oro	<b>29</b>
Bruschetta della Casa	<b>24</b>

## LE NOSTRE INSALATE

Fegatini al Balsamico <i>Tenros fígados de galinha caipira</i>	<b>34</b>
Carpaccio di Manzo	<b>24/46</b>
La Caprese <b>V</b>	<b>39</b>
Carpaccio di Tonno	<b>30/56</b>
Polpo alla Griglia con Patatine al cazzotto	<b>52</b>
Insalata Tiepida di Mare	<b>69</b>
Calamari e Asparagi	<b>45</b>

## I PRIMI

Spaghetti al Pomodoro e Polpette	<b>32</b>
Ravioli Caprese <b>V</b>	<b>42</b>
Rigatoni alla Bolognese e Burrata	<b>41</b>
Mezze Maniche all'Amatriciana e Calamaretti	<b>43</b>
Tortelli d'Osso Buco	<b>49</b>
Pappardelle al Ragù di Coniglio	<b>52</b>
Tortellini alla Panna e Prosciutto	<b>49</b>
Gnocchi alla salsa di Pomodoro e Fontina <b>V</b>	<b>45</b>
Pasta al forno	<b>43</b>
Linguine alle Vongole	<b>52</b>
Risotti al Chianti	<b>42</b>

# MENU

## E PER SECONDO

La Parmigiana	66	Lingua con Purè	39
Milanesa di Maiale con Patatine al Forno	56	Tagliata di Manzo con scaglie di Grana	75
Osso Buco di Vitello con Linguine al Burro e Salvia	63	Filetto al Pepe	65
La Trippa della Nonna <i>Tradicional dobradinha com feijão branco, lombo e linguiça</i>	48	Padellata di Mare al Curry	69
		Baccalà de la Mamma	95

## I DOLCI

Frutta di Stagione	15
Gelato al Limone in Camicia	23
Fruta al forno con Gelato	24
Tiramisù	25
Crespelle di Mele con Gelato <i>Finíssima massa coberta com maça caramelada</i>	23
Coppa alle Fragole <i>Chantilly, suspiro, morangos e redução de balsâmico</i>	22
Soufflé al Cioccolato	25

## CAFFÈ E DIGESTIVI

Caffè/Tè	7
Grappa	30
Porto	25
Porto 10 anos	35
Porto 20 anos	55
Licor	26

**V:** Vegetariano

Nossas massas recheadas são feitas com farinha italiana grano duro.  
Temos massa integral e sem glúten, por favor consultar os maîtres.  
Nossos tomates são italianos de San Marzano.

Visite-nos também no Empório Ravioli,  
na Rua Fidencio Ramos, 18 - Vila Olímpia.

Acesse e comente em nossas redes sociais e compartilhe:  
/RavioliOriginal @CasaRavioli



Sugestão. Entre em contato comigo:  
robertoravioli@ravioli.com.br