

Nossos pratos são produzidos diariamente com ingredientes frescos, sendo portanto uma produção artesanal e limitada. Por isso, é possível que durante o movimento alguns itens de nosso cardápio acabem. Caso isso aconteça, aproveite para provar outras de nossas delícias.

ENTRADAS

- Salada de folhas com pêra confitada, queijo gorgonzola pistache e presunto cru.....**R\$16**
- Sopa de beterraba com Agnolotti de queijo de cabra com pistache e azeite de manjeriço.....**R\$11**
- Capeletti de carne assada ao brodo com legumes **R\$18**
- Ravioli de gema de ovo caipira na manteiga de trufa **R\$15**
- Lula grelhada com molho de tomate alla siciliana.....**R\$18**
- Asparagi in salsa - aspargo grelhado ao creme de limão, ovo frito e Grana Padano.....**R\$ 17**
- Alcachofra recheada com ragu bolognesa, grana padano e fregola pinzimonio de laranja**R\$18**

PIATTO E SALUMERIA

- FORMAGIO - 3 variedades de queijo de acordo com nossa disponibilidade, servidos com figo grelhado **R\$36**
- Embutidos italianos servidos com a nossa Focaccia**R\$36**
- Cone de embutidos com queijos e frutas assadas**R\$ 24**

POLENTAS ITALIANAS CREMOSAS

- Ragu de Linguiça **R\$14**
- Cogumelos e ovo frito **R\$14**

COUVERT

- Pães artesanais, azeite e capponata**R\$7**

PEIXE

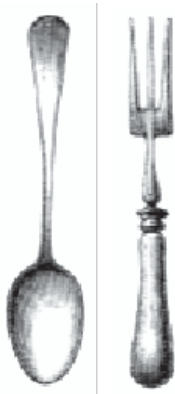
- Pargo ou Bijupirá Grelhado com tagliolini ao alho e óleo, e molho beurre meunière..... **R\$43**
- Grigliata de frutos do mar com legumes e molho de limão siciliano **R\$62**
- Cauda de Lagosta grelhada com risoto de limão siciliano, prosciutto e aspargos **R\$59**

ORZOTTO

- Lula com vagem holandesa e camarão grelhado e salada de folhas pequenas.....**R\$42**

CARNES

- Nossas carnes grelhadas são servidas ao ponto (vermelha no centro) e seu preparo leva em média 15 minutos.
- Entrecôte grelhado com Batata Rústicas e molho de mostarda artesanal.....**R\$46**
- Fileto grelhado com purê cremoso de batata, verduras salteadas e molho do assado **R\$41**
- Ossobuco de Vítelo com orzotto alla milanese e gremolada de ervas.....**R\$41**
- Paleta de cordeiro assada com tagliatelli e legumes ao molho de ervas**R\$46**
- Copa de Javali com polenta Italiana , Escarola refogada, Legumes salteados e molho de ervas**R\$41**



MASSAS

Ravioli de queijo de cabra com pappalato e molho de tomate **R\$34**

Varenique tradicional de cebola caramelizada em fonduta de grana padano **R\$33**

Varenique Sbagliato de cebola caramelizada em fonduta de grana e prosciutto crocante **R\$33**

Fusilli fresco ao ragu de linguiça picante **R\$32**

Gnocchi de batata ao molho de tomate italiano e fonduta de grana padano **R\$28**

Spaghetti alla chitarra ao molho de tomate... **R\$28**

Gnocchi de mandioca, ragu a Bolonhesa e escarola refogada..... **R\$32**

Ravioli de zucca e amaretto com molho de camarão ao perfume de trufas..... **R\$36**

Penne sem glúten com aspargos, alcaparras, Atum, pancetta e manjeriço Tailandês..... **R\$32**

Timbalo de Zucchini e prosciutto cotto lasanha de Abobrinha com queijo Fontina e Prosciutto cotto..... **R\$32**

Ravioli de frutos do mar ao molho de prosecco com raspas de limão siciliano **R\$38**

CARDÁPIO SAZONAL

Nossos Miúdos. A cada semana do mês servimos um prato diferente.

PRIMEIRA SEMANA

Dobradinha Alla Toscana com bruschetta de ervas e polenta cremosa **R\$28**

SEGUNDA SEMANA

Fegato Alla Veneziana com purê cremoso de batata **R\$28**

TERCEIRA SEMANA

Moela de pato com polenta italiana cremosa e cogumelos selvegens **R\$28**

QUARTA SEMANA

Língua de boi ao molho de vinho marsala e purê cremoso de batata **R\$28**

SÁBADO E DOMINGO

Rabada com polenta cremosa e salada mini. **R\$33**

SOBREMESAS

Cheesecake de queijo de cabra com calda

de framboesa **R\$13**

Tiramissu **R\$13**

Mousse de chocolate diet **R\$13**

Trio de chocolate..... **R\$13**

Pudim com calda de limão siciliano..... **R\$13**

Torta de chocolate com laranja **R\$13**

Panna cotta de baunilha com calda de sangiovese..... **R\$13**

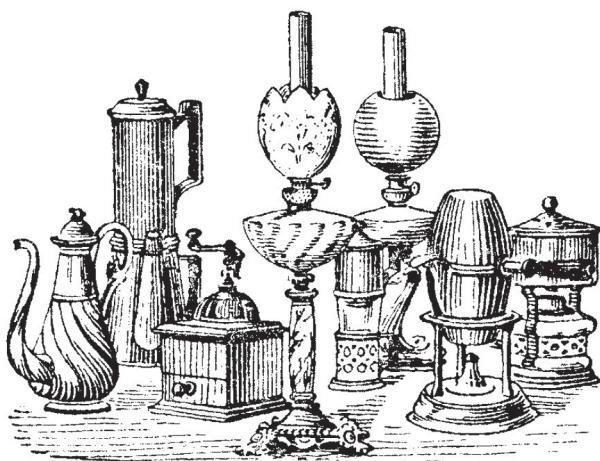
BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Água (com ou sem gás)	R\$5	Suco de tomate	R\$9
Acqua Panna Toscana Itália 505ml.....	R\$8	Suco de Limão.....	R\$6
Acqua San Pelegrino Itália 750ml.....	R\$10	Refrigerante.....	R\$6
Suco de uva integral	R\$7	Chá	R\$6
Suco de Tangerina Integral.....	R\$7	Chá de hibisco com gengibre e limão siciliano	R\$13

ESPRESSO

Na Itália o expresso é simplesmente chamado de Caffè. A partir do café da manhã é bebido a qualquer hora do dia, mesmo a noite e após qualquer refeição, como digestivo.

Um bom expresso é bebido muito quente, numa xícara previamente aquecida e quase sempre bem açucarado. A delicada crema, ou seja, a camada que se forma sobre o líquido escuro, é um sinal de que a máquina de expresso está funcionando com a pressão e temperatura corretas.



CAFFÈ CORRETTO

No caffè corretto a ação estimulante da cafeína é "corrigida" pela adição de um elemento alcoólico (grappa, sambuca, brandy), que pode também ser servido à parte **R\$9**

CAFFÈ LUNGO

No caffè lungo deixa-se correr a água quente através do filtro uns segundos a mais do que no expresso normal, extraindo mais elementos amargos do pó **R\$5**

CAFFÈ RISTRETTO

Delícia duplamente concentrada, mais forte e acentuadamente amarga. A pequena xícara é bebida de um trago **R\$5**

CAFFÈ DOPPIO

Numa xícara grande são servidos dois expressos **R\$9**

CAFFÈ COM PANNA

Café expresso cheio, coroado de natas batidas não açucaradas e polvilhadas com cacau em pó **R\$6**

CAFFÈ E LATTE

Café com leite, formado em partes iguais por um expresso cheio e portanto diluído e leite quente **R\$5**

CAFFÈ SHAKERATO

Café batido com açúcar e cubos de gelo, sendo muito apreciado no verão em toda Itália **R\$5**

CAFFÈ MACCHIATO

Café "pingado" pois, como no cappuccino, um pouco de leite é acrescentado para formar uma espuma, deixando assim uma pequena mancha branca **R\$5**

CAPPUCCINO

A cor acastanhada resultante da mistura da espuma do leite com o expresso lembra o hábito dos monges Cappuccino, daí o nome **R\$6**