



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

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





LE CARNI I PESCI

CARNES E PEIXES

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

