



enoSTeRia

VINO E CUCINA

INSALATA

CAPRESE 29

Tomate sem pele grelhado com pesto, mozzarella di bufala, azeite e pasta de azeitonas pretas

FOGLIE VERDI 26

Folhas verdes com amêndoas, lascas de parmesão e figo caramelizado temperado com azeite, limão siciliano e flor de sal

ANTIPASTO

POLENTA CON I FUNGHI 34

Polenta italiana cremosa e ragu de cogumelos gratinados com gorgonzola e Grana Padano e azeite trufado

BRUSCHETTA 38

Bruschetta de brie, cime di rapa e presunto cru

UOVO IN RAVIOLO 29

Ravioli de gema caipira com creme de grana padano ao perfume de tartufo

CALAMARI RIPIENI CON FUNGHI E PINOLI 32

Lula recheada de cogumelos e pinoli

SALUMERIA 59

Embutidos, queijos e conservas

POLPETTINE AL POMODORO 25

Bolinho de carne ao molho de tomate

ARANCINI 28

Bolinho de arroz arbóreo recheado com muçarela

CARPACCIO DI MANZO 36

Carpaccio de mignon com mostarda de dijon, molho de alcaparras, rúcula e lascas de parmesão

BURRATA E FOGLIE VERDI 60

Burrata com mix de rúcula e chicória, raspas de limão siciliano, flor de sal e azeite (acompanha uma focaccia pugliese)

Saladas e entradas



enoSTeRia

VINO E CUCINA

PRIMO PIATTO

ORECCHIETTE AL CIME DI RAPA 42

Orecchiete com Friarieli, linguiça e pimenta pepperoncino

LINGUINI AL POLPETTINE 42

Linguini com bolinhos de carne ao molho de tomate

PENNE AL POMODORO BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA 42

Penne ao molho de tomate e manjeriço com muçarela de búfala


PENNE SENZA GLUTINE COM TONNO, PANCETTA E SPINACI 44

Pene sem glúten com atum, panceta e espinafre e azeite de manjeriça

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 45

Spaghetti com bochecha de porco artesanal da serra da bocaina, gema e pecorino

GNOCCHI DI PATATE AL RAGU BOLOGNESE 45

Gnocchi de batata ao molho bolonhesa 

RAVIOLI DI FORMAGGIO DI CAPRA AL POMODORO 49

Ravioli de queijo de cabra ao molho de tomate

TORTELLINI DI CINGHIALE 59

Tortellini de javali ao molho do assado e perfume de trufa

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI 54

Arroz carnarolli com cogumelos italianos, porcini e azeite trufado 

SECONDO PIATTO

ENTRECÔTE ALLA SALSA DI VINO 79

Entrecôte grelhado ao molho de vinho com ervas crocantes e spaghetтини na manteiga e sálvia

FILET MIGNON 69

Medalhão de filé mignon ao molho de cogumelos e gorgonzola com mousseline de batata

COTOLETTA DI VITELLO 75

Costeleta de vitelo empanada com risoto parmegiano

CAZZUOLA D'AGNELLO 79

Paleta de cordeiro laqueada com fregola

PESCE ALLA GRIGLIA 66

Peixe do dia grelhado com arroz vermelho e mini folhas ao molho de Prosecco

GRIGLIATA AL MARE 109

Frutos do mar (polvo, peixe, lula e camarão) grelhados com tagliolini ao molho provençal 



enoSTeRia

VINO E CUCINA

DOLCE

PANNA COTTA 20
(com calda de frutas vermelhas)

CANNOLI 22
(com sorvete de pistache)

SEMIFREDDO 22
(Semifreddo de chocolate meio amargo e branco)

TIRAMISU 25
(creme de mascarpone com bolacha champagne e café)

GELATTO (1 bola 15 / 2 bolas 25)
(Chocolate / Flocos / Pistache)

SORBETTO (1 bola 15 / 2 bolas 25)
(Amora / Limão siciliano)