

# SIMONE

---

b y S I M O N E P . P A R A T E L L A

## COUVERT INDIVIDUAL

R\$ 32

## ANTIPASTI

### BURGONZA E SAN DANIELE

Burrata de Búfala, Emulsão de Gorgonzola Doce e Prosciutto Crudo San Daniele DOP.

R\$ 48

### CRUDA ALL'ALBESE

Filé Mignon de Vitelo batido na faca, Citronette "Del Vecchio Valerio", Brisure de Tartufo, Espuma de Grana Padano.

R\$ 52

### CRUDO DI TONNO

Atum Fresco batido na faca, Citronette de Limão Siciliano "Del Vecchio Valerio", Caviar Mujjol.

R\$ 58

### CARPACCIO DI TROTA

Truta Selvagem Curada na Casa, raspas de Limão Siciliano, Azeite EVO de Puglia e Ervas da Horta.

R\$ 48

### LUMACHE E LENTICCHIE VERDI

Caramujos na Demi Glace de Pimenta Verde e Lentilhas.

R\$ 58

### LINGUA E BAGNETTO VERDE

Língua de Vitelo na salsa verde.

R\$ 48



## PRIMI

### GNOCCHI AGLI SCAMPI

Gnocchi fresco e molho de Lagostim.

R\$ 144



### GNOCCHI OSTRICHE E TARTUFO

Gnocchi na Manteiga Italiana queimada, Ostras Frescas e Tartufo Nero da Estação.

R\$ 125



### TAJARIN AL POMODORO

Tajarin cortado na faca e molho Pomodoro da casa.

R\$ 65



### TAJARIN 1.1 TARTUFO D'ESTATE

Tajarin cortado na faca na Manteiga Artesanal de Tartufo Uncinatum do Chef.

R\$ 150



### TAJARIN RICCIO DI MARE

Tajarin cortado na faca na Manteiga queimada, Ouriço e Ovas de Mujjol

R\$ 180



### TAJARIN AL RAGU DI CONIGLIO

Tajarin cortado na faca, Ragu de Carne de Coelho, Vegetais, Vinho Arneis e Pomodori Pelati.

R\$ 95



### TAJARIN AL RAGU DI CINGHIALE

Tajarin cortado na faca, Ragu de Carne de Javali, Vegetais, Vinho Tinto e Pomodori Pelati.

R\$ 90



### TAJARIN VERDI AI FUNGHI PORCINI

Tajarin Verde cortado na faca com Molho de Cogumelo Porcini.

R\$ 115



## PRIMI

### RAVIOLI DEL PLIN AL BURRO E SALVIA

Ravioli Del Plin com recheio de três Carnes e Vegetais, finalizado com Manteiga italiana e Salvia da horta.

R\$ 115

### RAVIOLI DEL PLIN ALLA PIEMONTESE

Receita antiga Piemontese composta de Carnes, Vegetais, Arroz Carnaroli e Espinafre na Demi Glace de Barolo.

R\$ 127

### RAVIOLI AL GORGONZOLA DOLCE E NOCI

Ravioli recheado com Gorgonzola doce DOP e molho de Nozes.

R\$ 130

### RISOTTO AI PORCINI

Arroz Carnaroli e Porcini Fresco.

R\$ 120

### RISOTTO AL BAROLO

Arroz Carnaroli e Vinho Barolo.

R\$ 120

### RISOTTO ALLA BIRRA E ROSMARINO

Arroz Carnaroli com Cerveja e Alecrim.

R\$ 120



## SECONDI

### GUANCIA E POLENTA

Bochecha de boi cozida no Vinho Barolo com Polenta mole Italiana e Gorgonzola Doce DOP.

R\$ 128



### MEDAGLIONE D'ARAGOSTA

Medalhão de Lagosta, Bisque e Batata.

R\$ 154



### TROTA ASPARAGI E SPUGNOLE

Truta Curada na Casa, Aspargo e Morelles.

R\$ 138



### TAGLIATA AL BAROLO

Angus bovino, demi-glace de barolo e ervas finas, batata e salada da casa com vinagrete do Chef.

R\$ 152



## INSALATE

### INSALATA HARU

Seleções de Folhas e Ervas da Horta da Casa e Grão de Bico.

R\$ 46



## DOLCI

### BACIO DI LINGUA

Mousse de Chocolate Amargo, Mousse de Amêndoas, Crocante de Avelã e Flor de Sal Defumado.

R\$ 45

### TIRAMISÙ

Clássico do Pasta Lab” Creme de Mascarpone Italiano, Savoiardi, Café e Marsala.

R\$ 49

### MANDORLE, ANANAS E COCCO

Semifreddo de Amêndoas, Espuma de Côco, Gel de Abacaxi e Crocante de Amêndoas.

R\$ 42

### TORTA DI NOCCIOLE

Torta de avelã e Creme Inglês quente.

R\$ 42



## CAVIALE

**SIBERIAN BAERII**  
(Caviale Giaveri, 15 gramas)

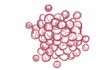
R\$ 480

**OSSETRA**  
(Caviale Giaveri, 15 gramas)

R\$ 550

**BELUGA SIBERIAN**  
(Caviale Giaveri, 15 gramas)

R\$ 660



## TARTUFO

**TARTUFO FRESCO UNCINATUM**  
(1 grama)

R\$ 20

SIMONE

11 99234-0632

[WWW.SIMONERISTORANTE.COM](http://WWW.SIMONERISTORANTE.COM)