

VITO

PICCOLO

CACCIO PEPE 16
Rigatone crocante recheado com creme de grana padano e pimenta preta.

TONNO 16
Atum curado, creme azedo e ervilha com wasabi.

PARMIGGIANA 16
Lombo de porco, pomodoro e fonduta de pecorino.

ANTIPASTI

CARNE CRUDA 34
Angus Uruguaio cru, alcaparras, ovas e pão.

TORTA VENEZIANA 29
Tomate cereja, anchovas e gelatto de azeite com manjericão.

INSALATA 31
Salada de pangs, parma, pão tostado e cereja fresca.

ARANCINI 32
Bolinho de arroz carnaroli com grana padano, gorgonzola e creme azedo.

COZZE GRATINATE 37
Mexilhões gratinados com mollica.

PANE, BURRO E MARMELATTE 32
Pães da casa com manteiga de Jersey, salame curado, marmelada e antepasto de pimenta biquinho.

BURRATA 48
200g de burrata artesanal, tomates frescos, pesto, azeite artesanal e massa de harumaki.

PASTA

CARBONARA 60
Spaghetti, guanciale, grana padano e trufa.

GNOCCHI 60
Creme de haddock defumado, mollica e broto de beterraba.

ZUCCA E FORMAGGIO 56
Penne, molho de abóbora assada, queijo crottin e noz pecã.

POMODORO E POLPETINE 55
Spaghetti fresco, pomodoro e polpetine de carne.

VONGOLE E BOTTARGA 60
Spaghetti, vôngole, guanciale e bottarga.

LASAGNA 60
Rabada cozida por 12h com molho de cebola tostada.

RAGU 60
Fettuccine com ragu bolonhesa tradicional.

Receita homologada em 17 de outubro de 1984, pela "Accademia Italiana della Cucina", como a mais tradicional.

MELANZANE 59
Ravioli verde de berinjela defumada com ricota de Jersey e pomodoro picante.

FORMAGGIO 60
Ravioli de queijo canastra, mel trufado e maçã verde.

RISOTTI

SALCICCIA E FINOCCHIO 55
Linguiça curada artesanal de parmesão, funcho e broto de mizuna.

BARBABIETOLA 55
Beterraba assada em crosta de sal, queijo fresco de búfala e pó de pipoca.

SECONDI

PORCHETTA 69
Barriga de porco recheada, couscous siciliano e ruqueta.

MANZO 69
Angus 300g em crosta de porcini e mousseline de baroa trufada.

POLPO 69
Polvo, salada de feijões com chorizo e gremolata de laranja.

PESCE 59
Filé de Saint Peter com abobrinha em crosta de tomates frescos e manjeriçã e aspargos grelhados.

...

DOLCI

DUO GELATO COM SALAME DI CIOCCOLATO 25
Sorvete italiano artesanal de tangerina com cardamomo, gianduia e salame de chocolate.

SPUMA ALLO YOGURT 25
Espuma de iogurte grego com geleia de framboesa.

TORTA DI COCCO 25
Bolo gelado de coco com cobertura de marshmallow e coco fresco.

CIOCCOLATO 25
Massa fudge de chocolate sem glúten com cobertura de brigadeiro belga e frutas vermelhas.

CAFFÈ CON LATTE 25
Crema de café com crema de chocolate branco

BEBIDAS

SODAS ITALIANAS	12	<i>Café COADO</i>	9
<i>Maçã Verde, Amora, Capim Santo, Menta, Pêssego, Manga e Cranberry</i>		<i>Café EXPRESSO</i>	7
SUCOS	10	CAPPUCCINO <i>pequeno</i>	8
<i>Laranja, Abacaxi, Melancia e Limão</i>		CAPPUCCINO <i>médio</i>	10
AGÚA NACIONAL	6.90	CHÁ <i>natural</i>	
AGÚA IMPORTADA	11.50	<i>Hortelã, Menta e Capim Santo</i>	10
REFRIGERANTE	8	CHÁ GELADO	10
CERVEJA LONG NECK	11	<i>Capim Santo, Menta, Pêssego, Manga e Cranberry</i>	
CERVEJA 960ML	24.90		
VEDTT	24.90		