

# vito

## PICCOLO

CACCIO PEPE	12
Rigatone crocante recheado com creme de grana padano e pimenta preta.	
TONNO	12
Atum curado, creme azedo e ervilha com wasabi.	
PARMIGGIANA	12
Lombo de porco, pomodoro e fonduta de pecori	
<h2><u>ANTIPASTI</u></h2>	
CARNE CRUDA	29
Angus Uruguaio cru, alcaparras, ovas e pão.	
TORTA VENEZIANA	27
Tomate cereja, anchovas e gelatto de azeite com manjericão.	
INSALATA	29
Salada de pancs, parma, pão tostado e cereja fresca.	
ARANCINI	29
Bolinho de arroz carnaroli com grana padano, gorgonzola e creme azedo.	
COZZE GRATINATE	34
Mexilhões gratinados com mollica.	
PANE, BURRO E MARMELATTE	28
Pães da casa com manteiga de Jersey, salame curado, marmelada e antepasto de pimenta biquinho.	
BURRATA	44
200g de burrata artesanal, tomates frescos, pesto, azeite artesanal e massa de harumaki.	

## PASTA

CARBONARA	55
Spaghetti, guanciale, grana padano e trufa.	
GNOCCHI	55
Creme de haddock defumado, mollica e broto de beterraba.	
ZUCCA E FORMAGGIO	51
Penne, molho de abóbora assada, queijo crottin e noz pecã.	
POMODORO E POLPETINE	50
Spaghetti fresco, pomodoro e polpetine de carne.	
VONGOLE E BOTTARGA	55
Spaghetti, vôngole, guanciale e bottarga.	
LASAGNA	50
Rabada cozida por 12h com molho de cebola tostada.	
RAGU	50
Fettuccine com ragu bolonhesa tradicional.	
<i>Receita homologada em 17 de outubro de 1984, pela "Accademia Italiana della Cucina", como a mais tradicional.</i>	
MELANZANE	54
Ravioli verde de berinjela defumada com ricota de Jersey e pomodoro picante.	
FORMAGGIO	54
Ravioli de queijo canastra, mel trufado e maço verde.	

---

## RISOTTI

SALCICCIA E FINOCCHIO 46  
Linguiça curada artesanal de parmesão, funcho e broto de mizuna.

BARBABIETOLA 48  
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 59  
Polvo, salada de feijões com chorizo e gremolata de laranja.

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

...

## DOLCI

DUO GELATO COM SALAME DI CIOCCOLATO 19

Sorvete italiano artesanal de tangerina com cardamomo, gianduia e salame de chocolate.

SPUMA ALLO YOGURT 21  
Espuma de iogurte grego com geleia de framboesa.

TORTA DI COCCO 22  
Bolo gelado de coco com cobertura de marshmallow e coco fresco

CIOCCOLATO 22  
Massa fudge de chocolate sem glúten com cobertura de brigadeiro belga e frutas vermelhas.

CAFFÈ CON LATTE 21  
Creme de café com creme de chocolate branco

---

## BEBIDAS

SODAS ITALIANAS 12  
Maçã Verde, Amora, Capim Santo,  
Menta, Pêssego, Manga e Cranberry

SUCOS 10  
Laranja, Abacaxi, Melancia e Limão

AGÚA NACIONAL 6,90

AGÚA IMPORTADA 11,50

REFRIGERANTE 8

CERVEJA LONG NECK 11

CERVEJA 960ML 24,90

VEDTT 24,90

Café COADO 9

Café EXPRESSO 7

CAPPUCCINO pequeno 8

CAPPUCCINO médio 10

CHÁ natural  
Hortelã, Menta e Capim Santo 10

CHÁ GELADO 10  
Capim Santo, Menta, Pêssego,  
Manga e Cranberry