



*ARANCINI - Bolinho de arroz carnaroli com grana padano, gorgonzola e creme azedo
(04 unidades)*

BURRATA - 200g de burrata artesanal, tomates frescos, pesto e azeite

INSALATI DI POMODORI - Tomate fresco, noz pecã, funcho, manjeriçã, laminas de limão siciliano, guanciale, pão tostado e mel de mandaçaia.

*CACCIO PEPE - Rigatone crocante recheado com creme de grana padano e pimenta preta
(10 unidades)*

PANE, BURRO E MELANZANE - Pães de fermentação natural, com manteiga de Jersey, salame curado e antepasto de berinjela

POLENTA ALLA GRIGLIA - Polenta grelhada com casquinha queimada de parmesão e ragu de cogumelos frescos (02 unidades)

FRITTELLE DI BACCALÀ - Bolinho de bacalhau com creme de abóbora assada

FORMAGGIO E MIELE - Gorgonzola, Parmesão e Pecorino com favo de mel terroir

SALUMI - Tábua com carnes curadas da casa: Mortadella, Prosciutto Crudo e Salame

CESTA DE PÃES - Pães artesanais de fermentação natural



PRIMI PIATTI

CARBONARA - Spaghetti, guanciale, grana padano e trufa.

SALSICCIA E FINOCCHIO - Rigatone, molho de linguiça fresca com funcho e mollica

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

RAGU - Fettucine com ragu bolonhesa tradicional

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

GNOCCHI ALLA SORRENTINA - Gratinado com molho de pomodoro, manjericão, queijo fresco de búfala e parmesão

LASAGNA - Rabada cozida por 12 horas, com molho de cebola tostada

RAVIOLI DI GAMBERI - Massa recheada com camarão e queijo taleggio ao bisque trufado

TORTELLONI AMATRICIANA - Massa recheada com tomates frescos, guaciale, cebola roxa e alho com fonduto de pecorino

RAVIOLI DI OSSOBUCO - Massa recheada com ossobuco em seu próprio molho, lâminas de cogumelos frescos

RISOTTO AI MARE - Arroz italiano com lula e camarões rosa

RISOTTO AI FUNGHI - Arroz italiano com cogumelo porcini



SECONDI PIATTI

MANZO - Angus de 300gr em crosta de porcini e creme de baroa trufada

PARMEGGIANA - Filé empanado com molho pomodoro, creme azedo e saladinha de brotos

PORCHETTA - Barriga de porco recheada com farofa de pães e castanhas, legumes da estação assados com azeite, sal grosso, alecrim e purê de maçã verde

POLPO - Polvo, salada morna de feijões com chorizo e gremolata de laranja

CIOPPINO - Cozido italiano de frutos de mar com linguiça curada

DOLCI

CIOCOLATTO - Massa fudge de chocolate sem glútem, com calda de nutella e chocolate de laranja

TORTA DI COCO - Bolo gelado de coco com cobertura de marshmallow queimado

DUO GELTO COM SALAME DI CIOCOLATTO - Sorvete italiano artesanal do dia acompanhado de salame de chocolate

TIRAMISSU - Mascarpone com café, cacau e um toque de licor de laranja

TORTA NERA - Camadas de bolo de chocolate com doce de leite e cobertura de frutas vermelhas



BEBIDAS GELADAS

SODA ITALIANA - Maçã Verde, Amora, Capim Santo, Hortelã e Cranberry

SUCOS NATURAIS - Laranja, Abacaxi, Melancia e Limão

CHÁ GELADO - Capim Santo, Hortelã, Morango, Maçã Verde, Amora e Cranberry

AGÚA NACIONAL

AGÚA IMPORTADA

REFRIGERANTE

CERVEJA LONG NECK

CERVEJA 960ML

VEDTT

BEBIDAS QUENTES

Café COADO

Café EXPRESSO

CAPPUCCINO pequeno

CHÁ natural Hortelã e Capim Santo