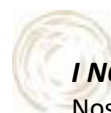




ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Entradas para compartilhar

Arancino classico (6 pezzi)	59
Bolinhos de arroz italiano recheados com mozzarella de búfala e manjeriço	
Scaglie di Grana Padano con marmellate della casa	64
Lascas de parmesão italiano com geleia de frutas da casa	
Carpaccio de cuore de palma con capperi croccanti limone e verdure	68
Fatias de palmito pupunha, tomatinhos, alcaparras crocantes, limão e mirepoix de legumes	
Bruschetta alla Caprese	43
Pão italiano, tomate fresco, mozzarella de búfala e manjeriço	
Bruschetta di prosciutto crudo mozzarella e rucola	56
Pão italiano, presunto cru, mozzarella de búfala e rúcula	
Polenta al forno con fonduta di gorgonzola	52
Polenta assada ao molho cremoso de gorgonzola	
Burrata di fior di latte con pomodoro fresco e pesto di basilico	59
Burrata cremosa de búfala com tomate fresco e molho de manjeriço	
Antipasto La Doc	148
Presunto cru italiano, salame de porco preto, mozzarella de búfala, parmesão, queijo de ovelha, caponata, mel trufado e geleia	



I NOSTRI ANTIPASTI FREDDI / CALDI

Nossas entradas frias e quentes

Insalata verde con pera alla salsa leggera di gorgonzola e mandorle	51
Salada de folhas verdes com pera ao molho de gorgonzola e amêndoas	
Insalata verde con formaggio di capra, noci, arancia e salsa ai frutti di bosco	59
Salada de folhas, queijo de cabra, nozes, gomos de laranja e molho de frutas vermelhas	
Insalata alla Caprese	54
Salada de folhas, mozzarella de búfala artesanal, tomate e azeitonas pretas	
Carpaccio di manzo con senape e parmigiano	56
Finas fatias de filé mignon, molho com mostarda Dijon e queijo parmesão	
Polenta rustica con ragù di salsiccia artigianale pomodoro e funghi misti	51
Polenta italiana ao molho de linguiça artesanal, tomate e cogumelos mistos	
Polenta rustica con funghi misti alla crema di formaggio Canastra	58
Polenta italiana, cogumelos mistos com creme de queijo Canastra	



COUVERT OPCIONAL

Pani e patè fatti a casa	
Pães e patês feitos na casa	
Pranzo Della Settimana	22
No almoço de 2ª a 6ª feira	
Pranzo di Fine Settimana, Cena e Vacanza	36
Almoço de fim de semana, jantar e feriados	



GNOCCHI, LE NOSTRE SPECIALITÀ

Nhoques são nossa especialidade

- Gnocchi di patate al burro e salvia con grana padano*** **78**
Nhoque de batata com manteiga, sálvia e queijo parmesão
- Gnocchi di patate alla crema di pecorino, funghi shitake e guanciale*** **96**
Nhoque de batata ao molho cremoso de queijo de ovelha, cogumelo shitake e guanciale
- Gnocchi di spinaci alla salsa di gorgonzola leggero e prosciutto croccante*** **87**
Nhoque de batata com espinafre ao molho suave de gorgonzola e presunto cru crocante



LE NOSTRE PASTE ARTIGIANALE

Nossas massas artesanais

- Classici ravioli alla caprese*** **79**
Massa recheada com mozzarella de búfala ao molho de tomate fresco e manjeriço
- Ravioli ripieni di carciofi con fonduta di formaggio di pecora alle mandorle*** **87**
Massa recheada com alcachofra ao molho de queijo de ovelha e amêndoas
- Pappardelle ripiene di costata di manzo e mozzarella alla propria salsa e cipolla caramellata*** **91**
Massa fresca recheada com costela bovina assada e mozzarella ao próprio molho e cebola caramelizada
- Raviolini ripiene di manzo alla salsa cremosa di funghi porcini*** **94**
Massa recheada com carne bovina ao molho cremoso de cogumelos italianos
- Agnolotti dal plin con formaggio Canastra e tartufo italiano alla salsa di mandorle*** **96**
Massa recheada com queijo serra da Canastra e trufas ao molho de amêndoas
- Tagliolini al nero di seppia artigianale, gamberi interi, polpo, vongole e calamari*** **138**
Massa fresca com tinta de lula, camarão inteiro, polvo, vôngoles e lula, molho de tomate fresco e bisque de camarão
- Tagliatelle fatte a mano con salsiccia artigianale all'arrabbiata*** **89**
Massa caseira com linguiça artesanal, tomate fresco e pimenta
- Fettuccine verdi con cubetti di manzo ai funghi porcini alla crema di grana padano*** **98**
Massa de espinafre com cubinhos de mignon ao molho de cogumelo italiano e parmesão
- Lasagne di carciofi alle ortaggio*** **93**
Lasanha de alcachofra, cogumelos mistos, abobrinha, alho poró e queijo Canastra
- Lasagne alla bolognese*** **89**
Lasanha ao molho de carne bovina, tomate fresco e mozzarella de búfala
- Spaghetti alla carbonara*** **89**
Massa seca italiana, panceta suína defumada, gema de ovo, queijos parmesão e de ovelha
- Spaghetti all'amatriciana*** **88**
Massa seca italiana, panceta suína defumada, molho de tomate fresco, queijo de ovelha e pimenta vermelha fresca



RISOTTI

Risotos

- Risotto agli asparagi verdi formaggio Canastra e prosciutto croccante*** **104**
Arroz carnaroli com aspargos frescos, queijo Canastra e presunto cru assado
- Risotto di gamberetti, porri, carciofi e limone*** **138**
Arroz carnaroli com camarão, alho-poró, alcachofra e limão
- Risotto al ragù di ossobuco de wagyu e cipolla rossa caramellata*** **116**
Arroz carnaroli com carne e molho de ossobuco de wagyu e cebola roxa caramelada
- Risotto di manzo con funghi porcini italiani*** **124**
Arroz carnaroli, mignon bovino e cogumelo porcini italiano



PESCE / FRUTTI DI MARE

Peixes e frutos do mar

- Tilapia grigliata in crosta di mandorle con riso integrale e mele*** **94**
Tilápia grelhada com crosta de amêndoas, arroz integral e maçã
- Nasello grigliato alla salsa bisque con gamberi*** **148**
Accompagna polenta bianca di Bergamo
Pescada amarela grelhada ao molho de camarão
Acompanha polenta branca di Bergamo
- Nasello grigliato con salsa di basilico e carciofi*** **128**
Accompagna tagliolini verdi al sugo di pomodoro e limone
Pescada amarela com molho de manjeriço e alcachofra
Acompanha massa caseira de espinafre com molho de tomate fresco e limão
- Gamberi interi grigliati con risotto al pesto di basilico*** **185**
Camarões inteiros grelhados com risoto italiano ao pesto de manjeriço
- Gamberi interi grigliati alla provenzal*** **185**
Accompagna riso nella propria salsa
Camarões inteiros grelhados com alho, ervas e pimenta.
Acompanha arroz no próprio molho
- Baccalà "gadus morhua" al forno*** **159**
Bacalhau "gadus morhua" ao forno com cebola, tomates, alcaparras e azeitonas



CARNE

Carnes

- Battuta di manzo in salsa e crosta di gorgonzola*** **124**
Accompagna gnocchi di spinaci nella propria salsa
Filé mignon grelhado ao molho e crosta de gorgonzola
Acompanha gnocchi de espinafre ao próprio molho
- Battuta di manzo in crosta di formaggio di pecora Rima*** **132**
Accompagna risotto ai funghi misti
Filé mignon grelhado, crosta de queijo de ovelha Rima
Acompanha risoto de parmesão e cogumelos mistos
- Medaglione di manzo avvolto con prosciutto crudo grigliato e risotto di porri*** **129**
Filé mignon envolto em presunto cru italiano grelhado e risoto de alho-poró com parmesão
- Filetto alla milanese della casa*** **114**
Filé mignon empanado com pão artesanal, parmesão e mozzarella, gratinado.
Acompanha fettuccine com molho de tomate fresco
- Controfiletto "Angus" alla bordellaise e patate rustiche*** **136**
Bife de ancho grelhado ao molho de vinho tinto com tutano, batatas e alecrim
- Confit d'anatra con salsa al vino Porto*** **198**
Accompagna purè di patate al tartufo
Pato cozido na própria gordura em baixa temperatura ao molho de vinho do Porto
Acompanha purê de batata trufado



SUGGERIMENTI VEGANI

Sugestões veganas

- Pasta senza glutine agli ortaggi con piselli zucchine funghi e mandorle*** **86**
Massa sem glúten com abobrinha, cogumelos, ervilhas ao molho de manjeriço e amêndoas
- Risotto funzionale con biomassa di banana verde zucchine banana e noci*** **86**
Arroz cateto, biomassa de banana verde, abobrinha, banana e nozes
- Polpette alle verdure quinoa porri inhame e "ora-pro-nobis"*** **87**
Accompagna insalatina verde pomodorino e semi di girasole
Receita funcional de legumes, quinoa, alho-poró, inhame e ora-pro-nóbis
Acompanha salada verde, tomatinhos e sementes de girassol



MENU PER BAMBINI

Sugestão para crianças

- Scaloppina di manzo con riso e patatine fritte*** **64**
Escalope de mignon, arroz e batatas fritas
- Tagliolini alla bolognese*** **56**
Massa caseira com molho de carne e tomate
- Penne al sugo di pomodoro e mozzarella*** **56**
Massa italiana com molho de tomate fresco e mozzarella



DOLCI

Sobremesas

- Panna cotta alla vaniglia con salsa di lamponi*** **42**
Creme de leite cozido com favas de baunilha e calda de framboesa
- Tiramisù*** **43**
Doce à base de mascarpone italiano, biscoito inglês e café
- Soufflé al cioccolato fondente della casa*** **43**
Clássico suflê de chocolate e sorvete (tempo de preparo: 20 minutos)
- Crostata di mele alle mandorle con gelato alla vaniglia*** **42**
Torta crocante de maçã e sorvete de creme
- Cannolo siciliano (cannolu)*** **41**
Clássico doce siciliano recheado com ricota, laranja e pistache
- Budino al latte con le mandorle e dolce di latte*** **39**
Pudim de leite com amêndoas caramelizadas e doce de leite
- Duetto di Mille Foglie*** **44**
Doce de massa folhada recheada com creme de baunilha em fava e doce de leite
- Gelati artigianali*** **32**
Sorvetes artesanais
- Frutta di stagione*** **26**
Fruta da estação



OPZIONE DE CONTORNI PER PESCI E CARNI

Opções de acompanhamentos para peixes e carnes

Tagliolini artigianali con salsa di pomodoro e basilico

Massa artesanal com molho de tomate fresco e manjeriço

Fettuccine con salsa cremosa di formaggio e gorgonzola leggero

Massa artesanal ao molho de queijo parmesão e gorgonzola suave

Polenta italiana con parmigiano e salvia

Polenta cremosa italiana com parmesão e sálvia

Purè di patate con parmigiano

Purê de batata cremoso com parmesão

Verdure varie grigliate alle erbe

Abobrinha, berinjela, mandioquinha, tomate, cebola e azeite com ervas

Riso cateto integrale con piselli e semi di girasole

Arroz cateto integral com ervilhas e semente de girassol