



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, alcázaras 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	

INOSTRI 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

Pane e patè fatti in 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	

LA NOSTRA PASTA 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 pin 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 con ortaggi misti	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
Pescada amarela grelhada ao molho de camarão	
Acompanha polenta branca di Bergamo	

Nasello grigliato con salsa di basilico e carciofi	128
Acompanha tagliolini verdi al sugo di pomodoro e limone	
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
Acompanha risotto nella propria salsa	
Acompanha arroz no próprio molho	

Baccalà "gadus morhua" al forno	159
Bacalhau "gadus morhua" ao forno com cebola, tomates, alcázaras e azeitonas	

CARNE

Carnes

Battuta di manzo in salsa e crosta di gorgonzola	124
Acompanha gnocchi di spinaci nella propria salsa	
Filé mignon grelhado ao molho de manjeriço e alcachofra	
Acompanha gnocchi de espinafre ao próprio molho	

Battuta di manzo in crosta di formaggio di pecora Rima	132
Acompanha 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
Acompanha purè di patate al tartufo	
Pato cozido na própria gordura em baixa temperatura ao molho de vinho do Porto	
Acompanha purè 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
Acompanha insalatina verde pomodoro e semi di girasole	
Receita funcional de legumes, quinoa, alho-poró, inhame e ora-pro-nobis	
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	

Tiramisu	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 DI CONTORNI PER PESCE E CARNE

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	
Purè 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	