

Sugestão do Chef



Camarão Jangadeiro

*O prato acompanha
Deliciosos camarões recheado com catupiry,
empanados, junto com arroz à grega e batata palha.*

R\$60,00



Antipasti (Aperitivos)

- 101 Bruscheta alla Gorgonzola**.....R\$38,00
(Pão italiano, gorgonzola e mel).
- 102 Bruscheta Caprese**.....R\$36,00
(Pão italiano, tomate, mussarela de buffala e pesto de manjeriço).
- 103 Bruscheta de Geleia de damasco com Parma**.....R\$39,00
(Pão italiano com geleia de damasco com parma).
- 104 Bolinho de Arroz**.....R\$25,00
- 105 Pastello**.....R\$27,00
(mini pastéis de carne e queijo).
- 106 Batatas fritas**.....R\$25,00
- 107 Tabua italiana**.....R\$59,00
(queijos brier, gorgonzola, parmesão, azeitonas pretas e verdes, presunto parma e mel).
- 108 Filezinho catupiry**.....R\$50,00
- 109 Filezinho ao Molho Madeira com Champion**.....R\$55,00
- 110 Arumadinho de carne de sol**.....R\$45,00
(feijão fraldinho, vinagrete).



Foto oficial
Bruscheta Caprese

Insalatta (Salada)

- 111 Insalata Cheff**.....R\$32,00
(folhas, manga, abacaxi, tomate cereja, molho refrescante de hortelã)
- 112 Insalata Caprese**.....R\$35,00
(mussarela de bufalla, tomate, rucula e pesto de manjeriço)
- 113 Insalata Caesar**.....R\$30,00
(folhas verdes, peito de frango desfiado, croutons, parmessão, molho caesar)
- 114 Insalata fredda**.....R\$28,00
(palmito, azeitonas, tomates).

Pastas e Risotti

200	Penne alla Rabiata	R\$37,00
	(molho pomodoro, pimenta calabresa, alcaparras, limão siciliano).	
201	Penne Lazio	R\$52,00
	(camarões ao molho bechamel e crisp de alho poro).	
202	Fetuccini Quattro Formaggi	R\$40,00
	(Gorgonzola, catupiry, mussarela e parmesão).	
203	Fetuccini Gamberetti	R\$52,00
	(camarões, monho pomodoro e manjeriço).	
204	Spaghetti alla Carbonara	R\$45,00
	(Bacon, ovo e parmesão puxados na manteiga).	
205	Spaghetti all'Amatriciana	R\$37,00
	(molho pomodoro, panceta e lascas de parmesão).	
206	Gnocchi al ragù di columella	R\$48,00
	(Nhoque, queijos brier, gorgonzola, parmesão, azeitonas pretas e verdes, presunto parma e mel).	
207	Gnocchi In Salsa Di Pomodoro Fresco e Basilico	R\$40,00
	(Nhoque ao Molho de Tomate Fresco e Manjeriço).	
208	Raviole di Brie	R\$65,00
	(Ravioli de brie com tomate fresco e manjeriço).	
209	Raviole di Fichi	R\$48,00
	(Ravioli de figo com molho bechamel e crocante de parma).	
210	Lasangna alla Bolognese	R\$45,00
	(Presunto, mussarela e molho à bolonhesa).	
211	Lasangna alla Quattro Formaggi	R\$48,00
	(Mussarela, molho quattro formaggi).	
212	Canelonni alla Imperia	R\$42,00
	(Recheado com presunto e mussarela, cobertos com molho sugo e gratinado com parmesão).	
213	Risotto al filetto con funghi	R\$54,00
	(Risoto de filé com Funghi).	
214	Risotto Di Gamberetti	R\$59,00
	(Risoto acompanhado de camarões, tomate cereja, manjeriço).	
215	Risotto alla milanese	R\$48,00
	(Crisp de parma e lasca de parmesão).	
216	Risotto de Pollo	R\$49,00
	(Risoto de frango com palmito, tomate cereja).	
217	Risotto de Zuca	R\$59,00
	(Risoto com bacon de crisp de carne de sol).	



Foto oficial
Lasangna alla Bolognese

Frutos e Pescados

- 300 Gamberetti agli Asparagi.....R\$70,00**
(risoto de aspargo, tomate, regado no azeite de hortelã).
- 301 Camerun La Pasta.....R\$65,00**
(Arroz cremoso com ervilha, presunto, gratinado ao molho cutupiry).
- 302 Gamberetti Jangadeiro.....R\$65,00**
(Camarões recheado com catupiry, empanados, arroz à grega e batata palha).
- 303 Gamberetti Alfredo.....R\$62,00**
(Camarão com fettuccine all Alfredo).
- 304 Salmone Fiorentino.....R\$61,00**
(Filé de salmão acompanhado de risoto milanese e creme de espinafre).
- 305 Salmone Con Mandorle.....R\$61,00**
(Filé de salmão acompanhado de arroz de brolocis e legumes no vapor).
- 306 Salmão al Gergilim.....R\$65,00**
(Filé de salmão com gergilim, acompanhado de risoto de siciliano).
- 307 Saint Peter Belle Meuniere.....R\$58,00**
(Filé de Saint Peter acompanhado do risoto de parmesão).
- 308 San Pietro Croccante.....R\$64,00**
(Filé de Saint Peter crocante grelhada com crosta de pão italiano e arroz de amêndoas).
- 309 Bacalhau do Chef.....R\$77,00**
(Bacalhau grelhado, batatas assadas, pimentões, alho assado, tomate cereja, azeitonas pretas, arroz branco).
- 310 Bacalhau Ala Creme.....R\$74,00**
(bacalhau gratinado com batatas, arroz pimentões e amêndoas).
- 311 Bacalhau aglio Croccante.....R\$70,00**
(Bacalhau no alho crocante ao azeite, tomate cereja e brocolis e risoto siciliano).



Gamberetti agli Asparagi
Foto oficial

Cortes Nobres

- 400 Ancho Speciale Croccante**.....R\$49,00
(Ancho com alho crocante acompanhado de arroz de limão e batata rústicas)
- 401 Ancho Feliciano**.....R\$54,00
(Ancho com fettuccine alfredo com um preparo especial do chef)
- 402 Agnello Aromatizzato**.....R\$79,00
(Carré de cordeiro com batatas ao murro, tomates confins aromatizado nas ervas e arroz de alho)
- 403 Agnello con Frutti Rossi**.....R\$84,00
(Carré de cordeiro ao molho de frutas vermelhas e risoto caccio pepe).



Filé Senapé
Foto oficial

Filetto (Carne)

- 404 Filetto alla Parmegiana**.....R\$45,00
(Filé parmegiana, acompanhado de arroz e fritas)
- 405 Filetto con Salsa di Madera**.....R\$45,00
(Filé ao Molho Madeira e Cogumelos, acompanhado de risoto de parmesão)
- 406 Filetto di Medaglione**.....R\$52,00
(Filé torneado ao bacon molho de vinho, arroz de alho batata rustica)
- 407 Filetto Senape**.....R\$54,00
(Filé ao molho de mostarda e mel, acompanhado de arroz piemontese).
- 408 Filetto al Brie**.....R\$57,00
(Filé ao molho de brie, acompanhado de risoto de parma).
- 409 Filetto Alfredo**.....R\$55,00
(Filé acompanhado de fettuccine alfredo).
- 410 Filetto Paillard**.....R\$59,00
(Filé ao molho poivre, com spaguet alho e óleo).

Panna Cotta Frutti Rossi

Foto oficial



Sobremesas

- | | | |
|------------|---|-----------------|
| 500 | Tiramisu..... | R\$19,00 |
| | (Torta de biscoito champagne embebido em café, creme de queijo e chocolate) | |
| 501 | Petit Gateau..... | R\$19,00 |
| | (Bolo de chocolate com sorvete de creme e calda de chocolate) | |
| 502 | Gelato..... | R\$13,00 |
| | (Sorvete de creme com calda e raspas de chocolate) | |
| 503 | Panna Cotta Frutti Rossi..... | R\$18,00 |
| | (Pudim de creme de leite fresco com calda de frutas vermelhas) | |
| 504 | Churros al Latte Dolce..... | R\$19,00 |
| | (Churros artesanais mergulhados no doce de leite) | |

Sucos

600	Laranja (fruta).....	R\$6,00
601	Limão (fruta).....	R\$6,00
602	Limonada Suíça (fruta).....	R\$7,50
603	Abacaxi (Polpa).....	R\$6,00
604	Abacaxi com Hortelã (Polpa).....	R\$6,00
605	Morango (fruta).....	R\$6,00
606	Morango com Laranja (fruta).....	R\$8,00
607	Pêssego (Del Valle).....	R\$6,00
608	Uva (Del Valle).....	R\$6,00
609	Maracujá (Del Valle).....	R\$6,00

Água e Refrigerante

610	Água Mineral sem Gás.....	R\$3,50
611	Água Mineral com Gás.....	R\$4,00
612	Água Tônica.....	R\$6,00
613	Aquarius Fresh.....	R\$6,00
614	Coca Cola.....	R\$5,50
615	Coca Cola Zero.....	R\$5,50
616	Schweppes Citrus.....	R\$5,50
617	Fanta Laranja.....	R\$5,50
618	Guaraná Antástica.....	R\$5,50
619	Guaraná Antástica Zero.....	R\$5,50

Destilados

620	Campari.....	R\$9,30
621	Vodka.....	R\$14,00
622	Cachaça.....	R\$12,30
623	Gin.....	R\$9,30
624	Wisky Red Label.....	R\$17,00
625	Wisky Old Parr.....	R\$20,00

Caipirinha

626	Caipirinha vodka limão.....	R\$20,00
627	Caipirinha vodka Maracujá.....	R\$20,00
628	Caipirinha vodka Morango.....	R\$20,00
629	Caipirinha Cachaça limão.....	R\$15,00
630	Caipirinha Cachaça Maracujá....	R\$15,00
631	Caipirinha Cachaça Morango.....	R\$15,00

Cervejas

532	Brahma (600ml).....	R\$10,00
533	Brahma sem Álcool (Long Neck).....	R\$7,00
534	Original (600ml).....	R\$12,00
535	Heineken (600ml).....	R\$10,00
536	Heineken (Long Neck).....	R\$8,00
537	Germânia Pilsen (Latão 710ml).....	R\$12,00
538	Wienbier 55 (Latão 710ml).....	R\$12,00
539	Tomô Gostô (473ml).....	R\$8,00



540	Café.....	R\$3,50
-----	-----------	---------