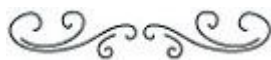


## **Antipasti**



### **Coquetel de Gamberi**

Coquetel de Camarões R\$27

### **Carpaccio**

Lâminas de filé ao molho de mostarda, rúculas e parmesão R\$ 20

### **Vongole al Aglio e Bianco**

Mexilhões ao bafo de vinho branco e alho R\$25

### **Bruschetta**

Misto de bruschettas gratinadas e frias R\$ 10

## **Insalate**



### **Caprese**

Alface, manjericão, tomates e mussarela R\$ 12

### **Rúcula e Pomodori Secchi**

Rúcula com tomates-secos da casa e parmesão R\$ 11

### **Niçoise**

Folhas Verdes, tomates cereja, azeitonas, queijo, ovo e salmão R\$26

### **Buffet**

Sirva-se em nosso balcão de antipasti R\$ 16 (livre, por pessoa)

## **Zuppe e Creme**



### **Agnolini**

Sopa de agnolini e creme do dia R\$ 19 (livre, por pessoa)

## **Carni**



### **Galletto**

Galeto Primo-canto, Polenta, Radicci e Espaguete ao Sugo R\$39

### **Picanha com Portobello e Riso Bianco**

Picanha ao molho de carne com cogumelos portobello fresco e risoto de parmesão R\$66

### **Mignon con Gnochi al burro e Salvia**

Medalhão de mignon com nhoques em manteiga de sálvia R\$48

### **Mignon e Riso Bianco**

Mignon com Risoto de Parmesão

Ao molho Gorgonzola R\$52 / Ao molho Poivre R\$50

Ao molho de Mostarda R\$49

### **Saltimboca**

Escalopes de Mignon em Presunto Parma e Risoto Gorgonzola R\$ 49

### **La Parmigiana**

Filé empanado, Molho Sugo da casa, Presunto e Ervilhas com Queijo Gratinado. Acompanha arroz e fritas. R\$38 indiv. / R\$69 casal

Parmegiana de Frango R\$36 indiv. / R\$66 casal

## **Pesce**



### **Merluzzo d'Oliva**

Bacalhau em oliva, sobre cama de batata as natas e cobertura de pimentões, cebola, tomate e azeitonas ao vinho branco R\$70

### **Salmone al Pesto di Pomodori**

Salmão ao Pesto de tomates-secos com Risoto de Limão Siciliano R\$52

### **Pesce Stazione**

Peixe Branco da estação com camarão, alcaparras e arroz marmorizado R\$39

### **Salmone com verdure**

Salmão com cobertura de legumes gratinados R\$49

## **Risotti**



### **Nero com Calamari**

Risoto de arroz negro com Polvo e tomate-cereja R\$50

### **Misto di Pesce**

Risoto de Misto de Frutos do Mar e Aspargos R\$49

### **Pollo Al Limone**

Risoto perfumado de limão Siciliano e Cubos de Frango R\$39

### **Funghi e Mignon**

Risoto de Funghi e tiras de filé mignon R\$45

### **Pomodori Secchi Rucola e Gamberetti**

Risoto de tomates-secos, rúculas e camarão crocante em redução de vinho branco com manteiga R\$52



## **Pasta**



### **Misto di Pesce**

Espaguete ao misto de frutos do mar R\$38

### **Polpetta**

Almôndegas recheadas de mussarela com Espaguete ao Sugo R\$ 37

### **Strisce di filetto ai quattro formaggi**

Fettuccine com tiras de filé aos quatro queijos R\$ 38

### **Tortéi di Zucca**

Tortéi de Abóbora ao molho sugo R\$36

### **Fettuccine Alfredo**

Fettuccine ao molho Alfredo e cogumelos  
Com Camarões R\$ 32 / Com Frango R\$29

### **Alla Puttanesca**

Espaguete com anchovas, alho, azeitonas e tomates ao óleo de oliva  
R\$ 38

### **Caruzo**

Espaguete com nata, cogumelos, shoyo, molho inglês e bacon R\$30

Pappardelle ao molho de Nata R\$29

Espaguete ao Sugo R\$19

Espaguete ao Alho e Óleo ou Pesto de Manjericão R\$20

Fetuccini aos Quatro Queijos R\$25

Espaguete a Bolonhesa, Carbonara ou Linguíça Blumenau R\$20

Camarões ao alho e óleo com espaguete cabelo de anjo R\$30

Rigatone ao Funghi R\$28



## **Lasagne**



### **Bolonhesa**

Lasanha de Bolonhesa clássica R\$ 29

### **Vegetariano**

Lasanha de Beringelas, tomates, manjeriço e queijo R\$ 26

### **Gamberi**

Lasanha de camarões ao sugo e queijo R\$33

## **Gnocchi**



### **Manioca la crema di Zucca**

Nhoque de mandioca ao creme de abóbora e camarões R\$33

### **Formaggio Fritto ai Quattro Formaggi**

Nhoque de queijo frito ao molho de Quatro Queijos R\$31

### **Broccoli la crema di Parmigiano**

Nhoque de brócolis ao creme de parmesão R\$32

### **Classico**

Nhoque de Batata ao Sugo R\$20

### **Patata Ameriana**

Nhoque de batata doce ao creme de parmesão e nozes R\$32

### **Zucca**

Nhoque de abóbora com tiras de filé ao sugo R\$32



## Rodízio



### Galeto Primo-Canto e Massas

Galeto primo-canto, costela suína, polenta frita e radiche com bacon

#### **Acompanhando**

Fettuccine Quatro Queijos

Espaguete ao Alho e Óleo

Papardelle ao Molho de Nata

Espaguete à Carbonara

Lasanha a Bolonhesa

Nhoque ao Sugo

Espaguete ao Pesto

Canelone de Queijo

Tortéi de Abóbora ao Sugo

Espaguete ao Molho Caruzo

Rigatone Arrabiata

#### **Entradas**

Antepastos variados e Sopa de Agnolini

Crianças 0 a 5 anos - Isentos

Crianças de 6 a 10 anos R\$ 25

Adultos R\$ 49,70

\*Celíacos R\$ 52 (Sem Glúten)

## Bibite



### Refrigerantes

Coca-cola, Guaraná, Fanta, Tônica, Soda, Schweppes Citrus R\$ 4

Coca Zero, Guaraná Zero R\$ 4

H2OH! R\$ 5

### Sucos

Naturais: Laranja, Acerola, Abacaxi, Limão R\$ 5 un / R\$ 12,50 jarra

Polpa: Morango e Maracujá R\$ 5 un / R\$ 12,50 jarra

Limonada Suíça (água com gás) R\$ 6 un / R\$ 14 jarra

Uva – Vinícola Perini 300ml R\$ 8

\* leite condensado +R\$ 1

### Água

Com ou sem gás R\$ 3,95

### Café

Espresso R\$ 2,95

Espresso com leite R\$ 3,45

### Chá

Boldo, Camomila, Verde, Maçã com Canela R\$ 1,75

### Vinhos em Taça

Cabernet Sauvignon – Arbo/Perini R\$11 taça / R\$30 jarra

Merlot – Equação/Pericó R\$11 taça / R\$30 jarra

Tinto Suave – Jotapê R\$9,50 taça / R\$28 jarra

Branco Moscato – Arbo/Perini R\$9,50 taça / R\$28 jarra

\* solicite carta de vinhos para outros rótulos



## Drinques Italianos

### Rossini

Morangos e Espumante R\$11

### Bellini

Pêssego e Espumante R\$ 9

### Negroni

Gim, Vermout e Campari R\$ 15

### Spritz

Licor de Aperol e espumante  
R\$16

### Garibaldi

Laranja e Campari R\$9

### Caipira de Morangos

Vodka R\$17 simples / R\$32 dupla

Vinho Branco R\$ 12 simples / R\$ 21 dupla

### Caipiras Clássicas

Vinho R\$9,50 simples / R\$18 dupla

Vodka R\$11 simples / R\$21 dupla

Cachaça R\$9 simples / R\$17,50 dupla

Stainhaeger R\$12 simples / R\$23 dupla

### Destilados

Whisky Johnie Walker Red R\$13

Whisky Johnie Walker Black R\$18

### Digestivos e Licores

Vinho Branco Licoroso R\$6

Frangelico R\$14

Countreau R\$13

43 Ervas R\$15

Amaroula R\$15

Jagermeister R\$12





## **Dolce**



### **Pudim Nonna Conceta**

O Pudim da casa! Cremosidade e consistência incomparável dada pela receita exclusiva R\$7,50

### **Panna Cotta**

Flan cremoso de baunilha com calda de morangos R\$ 10,60

### **Mousse de Cioccolato**

Mouse de Chocolate com Cachaça envelhecida R\$16

### **Tiramisù**

Creme aerado, bolacha champanhe ao café e coberto com chocolate meio-amargo R\$9

### **Affogato**

Sorvete de creme em café espresso e cobertura de chocolate R\$8,50

### **Petit Gateau**

Bolinho de chocolate assado, com recheio líquido, acompanhado de sorvete de creme R\$14,90

### **Sorvetes**

1 Bola R\$5,50

2 Bolas R\$10