



ANTIPASTI

Papillote di Pane Farcito

26

200g de pão francês da nossa padaria, recheado com manteiga de salsa, pasta de alho assado e grana padano, servido no “envelope” de alumínio.

Arancini di Pomodoro Confit con Formaggio

34

Clássico bolinho crocante de risoto recheado com queijo meia cura, bacon e ervas finas, molho de tomate caseiro e grana padano, acompanhado de geleia de pimenta.

Carpaccio di Manzo, Rucola i Grana

44

Carpaccio de carne marinado no azeite com raspas de limão siciliano e pimenta moída na hora, alcaparras, mini salada de rúcula, molho especial de mostarda dijon e lascas de grana padano.

Crudo di Carni

46

Tartare de carne temperada com mostarda Dijon, conhaque, pimenta, cebola roxa, rúcula, gema de ovo, acompanhado de fritas rústicas.

Trio de Bruschetas

48

-Cogumelos (paris e shitake) em azeite extravirgem.
-Presunto de Parma, maçã confit, pesto e parmesão.
-Tomate confit, manjeriço e azeite.

Burrata Con Carpaccio di Pomodoro al Pesto

62

Finas fatias de tomate fresco, tomate confit e rúcula, acompanhado de torradas de focaccia da casa.

Antepasto Nostro

64

Nossa focaccia de fermentação natural com azeite extra virgem, alecrim e flor de sal (assada na hora), servida com Stracciatella, pesto, compota de pomodorine, ragu de linguiça toscana, confit de berinjela e carpaccio recheado com rúcula.

FOCACCIA

Massa de fermentação natural assada na hora, servida com azeite extra-virgem, alecrim e flor de sal.

Calabresa

42

Molho de tomate da casa, parmesão, calabresa e orégano

Tomates Confit

42

Tomates cerejas cozidos em azeite em baixa temperatura e parmesão.

Grana Padano

42

Caprese

48

Rúcula, creme de burrata, tomate cereja e raspas de limão siciliano.

INSALATE

Insalata di Cesare

Alface americana, nozes caramelizadas, lascas de filé de frango grelhadas e molho Caesar.

Insalata Mista con Prosciutto di Parma

Mix de folhas, lascas de grana padano, presunto de Parma e uvas grelhadas em aceto balsâmico, acompanhada de sourdough da casa.

PASTE RIPPIENE

(massa recheada)

Ravioli di Capri

Massa recheada com mozzarella de búfala e manjeriço, com molho concassé de tomate fresco.

Quadrucci

Raviolis recheados com costela defumada e assada lentamente por 18 horas, com molho do assado e fonduta de grana padano.

49

59

59

67

GNOCCHI

Caprese

Gnocchi de batata recheado com mussarela de búfala ao molho pomodoro e basílico.

Bracciola con Gnocchi al Ragú

Carne recheada com bacon e legumes e cozida em molho de carne, servida com gnocchi de batata.

Gnocchi di “Carne de Sol” (carne essiccata)

Nhoque de batata gratinado com carne de sol desfiada, creme de gorgonzola e azeite trufado.

59

67

69

NOVO

RISOTTI

Risotto al Ragu di Costella

Risoto preparado com ragu de costela cozido lentamente, finalizado com grana padano e crispy de aipim.

Risotto Primavera

Risoto preparado com legumes da estação previamente cozidos em azeite (confitados), vinho branco e grana padano.

Risotto al Gamberi e Limone

Risoto de camarão regado com a nossa bisque especial, finalizado com creme de mascarpone e limão siciliano.

67

67

79

PASTE

Spaghetti alla Bolognese 58

Pasta de grano duro e molho à bolonhesa.

Spaghetti alla Carbonara 62

Pasta de grano duro com molho à base de ovos, bacon, queijo e pimenta preta.

Lasagna alla Bolognese 66

Molho à bolonhesa e creme de queijo, no molho de tomate da casa.

Tagliolini Nere al Sugo 68

di Pesce con Gamberi e Calamari Friti

Pasta fresca feita com tinta de lula, molho de moqueca e pipoquinhas de frutos do mar (camarão e lula).

Calderone di Fettuccine al 68

Formaggio

Pasta fresca preparada na panela de parmesão 12 meses, flambada e servida com nossa fonduta.

Fettuccine con Fonduta di Funghi 79

Massa fresca com foduta de cogumelos frescos trufados e queijo grana padano.

PESCE & CARNE

Polpetone 66

Com espaguete ao molho de tomate e queijo grana padano.

Bife alla Milanese 69

Com papardelle de limão siciliano e sálvia.

Tonno in Crosta di Spezie 69

Atum selado com molho teriyaki, acompanhado de nhoque de banana da terra, molho branco, brócolis na chapa e farofa de panko com nozes.

Filetto di Dorado Siciliano 74

Filé de Dourado grelhado com crosta de limão siciliano e caponata italiana.

NOVO

Paillard con Fettuccine Alfredo 79

Coração de alcatra grelhado, servido com pasta fresca e o famoso molho Alfredo (parmesão e manteiga).

NOVO

Bife alla Parmigiana 84

Com purê de batatas.

Filet Mignon 89

con Patate Gratiné

Filé mignon ao molho Chianti e demi-glace, acompanhado de gratin de batata e brócolis na chapa.

Salmone alla Griglia con 89

Risotto al Limone

Salmão grelhado com azeite e ervas, servido com risoto de limão siciliano.

NOVO

PIZZAS RÚSTICAS

DAS 18H ÀS 23H

Todas as nossas massas são feitas com farinha italiana 100% pura e com longa fermentação. Deixando a pizza leve e saudável, com a borda “cornicione”, isto é, pronunciada, aerada, fina e crocante. Tipicamente Napolitana.

Mozzarella

Molho de tomate da casa, mix de mozzarellas e orégano.

59

Marguerita

Molho de tomate da casa, mix de mozzarellas, fatias de tomate temperadas, orégano e manjericão.

64

Vegetariana

Molho de tomate da casa, mix de mozzarellas, berinjela, teriyaki, abobrinha grelhada, tomate confitado e manjericão.

68

Portuguesa

Molho de tomate da casa, mix de mozzarellas, presunto, ovos, azeitonas pretas, cebola roxa e orégano.

72

Pesto

Molho pesto, mix de mozzarellas, rúcula, tomate cereja e parmesão.

72

Quatro Queijos

Molho de tomate da casa, mix de mozzarellas, gorgonzola, catupiry, parmesão e orégano.

74

Calabresa

Molho de tomate da casa, mix de mozzarellas, linguiça calabresa, cebola roxa e orégano.

74

Carbonara

Creme de bacon, mix de mozzarellas, parmesão e gema de ovo.

74

Pepperoni

Molho de tomate da casa, mix de mozzarellas, pepperoni e orégano.

74

Parma e Rúcula

Molho de tomate da casa, mix de mozzarellas, orégano, tomate seco, rúcula, parma e parmesão.

78

Brie e Damasco

Queijo Brie, mix de mozzarellas, geleia de damasco, presunto de Parma e parmesão.

78

Cantina

Molho de tomate da casa, mix de cogumelos salteados no azeite, azeite trufado e orégano.

79

NOVO

NOVO

NOVO

NOVO

FETTE DI TORTA

(fatias de tortas)

Rocambole de Laranja	19
torta de Limão	24
Banoffee	24
Cheesecake de Amoras	24
Pavê de Doce de Leite Crocante	24
Tiramissù Clássico	27
Tortas Inteiras	199

ALTRE DOLCI

(outras doçuras)

Rabanadinha de Doce de Leite	19
Mini Torta Bueno	24
Mini Torta Carioca	24
Mini Torta Ferrero	24
Mini Torta Russa	24
Mini Torta Chocolate com Banana Diet	24
Pastel de Nata com Nutella	24
Quindim	19

BEVANDE

(bebidas)

Sucos	
Frutas Diversas	16
Suco de Uva	18
Refrigerante / Mate / Água	
Água Mineral	8
Refrigerantes	9
Mate da Casa - com ou sem limão	14
Soda Italiana - Limão / Maça Verde	19
Cervejas	
Beck's	15
Corona	15
Hoegaarden	15
Stella Artois	15
Backbone - Pilsen / Lager	24
Backbone - IPA	26
Taças e Drinks	
Taça Vinho - Tinto / Branco / Rosé	28
Espumante - Branco	28
Caipirinha	25
Caipivodka - Nacional / Importada	28 / 32
Sodka (Soda Italiana com Vodka)	28
Aperol Spritz	34
Portônica	34
Gin Tônica - Limão / Laranja	34
Whisky Johnny Walker - Red / Black	28 / 34
Cachaça	14
Vodka - Smirnoff / Absolut	18 / 22
Limoncello	32
Café / Chocolate / Chá	
Espresso	Pq/Gr 8 / 10
Espresso Descafeinado	9
Machiatto	Pq/Gr 10 / 14
Cappuccino	Pq/Gr 10 / 14
Chocolate Quente ou Gelado	12
Chá	12