

## ANTIPASTO

### **CESTA DI PANE – R\$ 31**

Pães variados feitos na casa, grissini, patês diversos e azeite extravirgem

### **PASTICCINO DI BRIE – R\$ 33**

Pastel de queijo brie com geleia de damasco (6 un.)

### **INSALATA DI BARBABIETOLE – R\$ 63**

Beterrabas assadas em mix de folhas, com queijo de cabra boursin, pistache e vinagrete de limão siciliano.

### **ARANCINI AI FUNGHI – R\$ 42**

Bolinho de risoto de funghi com trufas recheado com mussarela de búfala e creme de alho negro (4 un.)

### **INSALATA DI POLPO – R\$ 89**

Polvo, azeitona, alcaparra, alcachofra crocante, tomate cereja e batata

### **GNOCCO FRITTO – R\$ 29**

Massa frita, coberta com stracciatella, mortadela, pesto e farofa de pistache (2 un.)

### **BURRATA CAPRESE – R\$ 78**

Burrata artesanal, mix de folhas, com tomates cereja coloridos e pesto de manjeriço

### **BRUSCHETTA DI**

### **PROSCIUTTO – R\$ 59**

Pão italiano com aioli, tomate confit, rúcula, presunto de parma e lascas de parmesão (4 un.)

### **CARPACCIO DI**

### **MANZO – R\$ 74**

Carne bovina laminada com molho mostarda, alcaparras, rúcula e raspas de queijo parmesão

### **INSALATA DI FICHI E**

### **PROSCIUTTO CRUDO – R\$ 74**

Mix de folhas, queijo lua empanado, figos caramelados, presunto cru e mel trufado

## RISOTTO

### **RISOTTO ALLE ZUCCHINE CON GAMBERI - R\$ 120**

Risoto de abobrinha, camarões grelhados, stracciatella e manjeriço

### **RISOTTO ALLA MILANESE CON STINCO DI MAIALE - R\$ 95**

Risoto de açafrão com carne de porco desfiada no próprio molho

### **RISOTTO AI FUNGHI E**

### **TARTUFO NERO - R\$ 105**

Risoto com cogumelos e trufas negras

# LA PASTA

## **LASAGNE BOLOGNESE – R\$ 89**

Lasanha clássica, com ragu bolonhese, molho bechamel e grana padano

## **CAVATELLI AL RAGÙ DI SALSICCIA – R\$ 89**

Massa fresca artesanal, creme de pecorino, linguiça, salsa trufada e pimenta do reino

## **GNOCCHI AL BURRO TARTUFATO – R\$ 114**

Gnocchi de batata puxado na manteiga trufada, farofa de castanhas e crocante de presunto de parma

## **GNOCCHI DI BANANA CON RAGÙ DI SALSICCIA – R\$ 92**

Gnocchi de banana da terra recheado de queijo mussarela ragu de linguiça

## **AGNOLOTTI AL BRASATO – R\$ 80**

Massa fresca recheada de carne assada ao molho demi glace com creme de cebola tostada e queijo pecorino

## **RAVIOLI DI ZUCCA MANTOVANI – R\$ 76**

Massa fresca recheada com abóbora, molho de manteiga e sálvia, creme de queijo e avelãs crocantes

## **TAGLIATELLE CON GAMBERI PESTO DI PISTACCHIO E BURRATA – R\$ 154**

Massa fresca, com pesto de pistache, camarrões e burrata

## **TORTELLI RIPIENI AI QUATTRO FORMAGGI CON CREMA AI FUNGHI - R\$ 96**

Tortelli recheado de quatro queijos com creme de cogumelos

## **TORTELLI AL FORMAGGIO DI CAPRA – R\$ 96**

Massa fresca de beterraba recheada com queijo de cabra e figos ao molho de açafrão e pistaches

## **RAVIOLI ALLA CAPRESE – R\$ 80**

Massa fresca recheada com mussarela de búfala ao molho de tomates e manjeriço

## **SPAGHETTI ALLA CARBONARA – R\$ 84**

Massa grano duro, gema, parmesão, pancetta, pimenta do reino e pecorino

## **SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA – R\$ 105**

Massa grano duro ao molho vermelho, azeitonas, anchovas, alcaparras e manjeriço

***Nossas massas são artesanais e feitas na casa com ingredientes selecionados***

***Para informações sobre restrições alimentares, pergunte à nossa equipe***

## SECONDI

### **CARRÉ DI AGNELLO – R\$ 180**

Carré de cordeiro ao molho de hortelã acompanhado de cuscuz marroquino

### **POLO ALLA PARMIGIANA – R\$ 89**

Filet de frango empanado, com molho ao sugo e muçarela acompanhado de fettucine na manteiga

### **PESCE ALLA GRIGLIA - R\$ 121**

Peixe do dia grelhado com crosta de farofa de pão, pistache e avelã acompanhado de legumes grelhados

### **GAMBERONI CON DUO DI TAGLIATELLE ZAFFERANO E NERO DI SEPIA – R\$ 180**

Camarões grelhados com misto de tagliatelle de açafrão e de tinta de lula com creme de champagne e parmesão

### **STINCO DI MAIALE – R\$109**

Stinco de porco cozido lentamente com molho de vinho servido com polenta cremosa

### **COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE - R\$ 105**

Bisteca de vitela, mix de folhas, batatas rústicas, alho e alecrim

### **FILETTO MIGNON CON RISOTTO ALLA PARMIGIANA – R\$ 136**

Filet mignon grelhado acompanhado de risoto de queijo parmesão e molho demi glace

### **POLPO & PATATE – R\$ 139**

Polvo grelhado, batata rústica com páprica e aioli com tinta de lula

## PER BAMBINI

### **FILETTO DI POLLO CON SPAGHETTI AL SUGO – R\$ 69**

Filet de frango com espaguete ao sugo

### **GNOCCHI ALLA BOLOGNESE – R\$ 69**

Gnocchi de batata ao molho bolonhesa

### **PAILLARD DI FILETTO MIGNON CON SPAGHETTI AL BURRO – R\$ 69**

Paillard de file mignon com espaguete na manteiga

\*

## DOLCI

### **TIRAMISU CLASSICO - R\$ 42**

Biscoito champagne banhado no café expresso com creme de queijo mascarpone e cacau em pó

### **CANNOLI SICILIANI, GIANDUIA E DOLCE DI LATTE (2 UN) – R\$ 32**

Massa doce recheada com creme de ricota, raspas de laranja e limão siciliano

Massa doce recheada com creme de gianduia ou doce de leite

### **TORTA AL CIOCCOLATO – R\$ 42**

Torta quente de chocolate meio amargo servida com sorvete

### **RABANADA – R\$ 42**

Pão italiano embebido no creme de ovos e leite, açúcar e canela, base de creme inglês, servido com sorvete de baunilha

### **SAGU AI VINO ROSSO CON PANNA R\$ 36**

Sagu preparado no vinho tinto, com creme

### **MILLEFOGLIE AI FRUTTI DI BOSCO – R\$ 36**

Mil folhas de frutas vermelhas

### **MOUSSE AL LIMONE CON MERINGHE – R\$ 45**

Mousse de limão com suspiros