



Antipasti - Antepasto

Couvert - *opcional por pessoa (pão, alicha, sardela, beringela, manteiga)*

Mussarela de Búfala (*unidade*).

Carpaccio à Bucatini

Carpaccio

Bruschetta ao alho (*10 unidades*)

Bruschetta de gorgonzola (*6 unidades*)

Bruschetta italiana (*6 unidades*)

Lulas infarinadas ou à dorê

Casquinha de camarão (*1 unidade*)

Insalate - Saladas (Serve 2 pessoas)

Moda da casa - *alface, escarola, agrião, erva doce, tomate, palmito e torradas* Pequena / Média (Serve 4 pessoas)

Bucatini - *à Juliana com tomate seco e mussarela de búfala*

Caesar - *alface, escarola, pedaços de peito de frango, parmesão e croutons*

Italian - *rúcula, tomate seco e mussarela de búfala*

Lula - *alface, rúcula, azeitona preta, erva doce, pimenta dedo de moça e anéis de lula grelhada*

Tomate e palmito

Palmito

Lula à Italiana - *preparadas no azeite, com pimentões e um toque de limão*

Minestre - Sopas (Serve 2 pessoas)

Canja com legumes

Canja de galinha simples.

Canja com cappelletti

Cappelletti in brodo

Crema de aspargos - *crema de leite, queijo parmesão e aspargo*

Crema de palmito - *crema de leite, queijo parmesão e palmito*

Sopa à moda da casa - *brócolis, espinafre, batata, cenoura e carne moída*

** Meia porção será cobrado o equivalente a 60% do valor do prato**



Piatti Combinati - Pratos Combinados (Individuais)

Filet à milanesa com salada (*tomate caqui, rúcula e mussarela de búfala*)

Polpetone recheado com mussarela e spaguetti ao sugo

Filet de frango grelhado e fettuccine aos quatro queijos

Cabrito desfiado com penne à napolitana

Filet à parmegiana com cappelletti à romanesca

Picanha grelhada e fettuccine ao brocolís alho e óleo

Paillard de filet mignon com agnolotti alla creme com passas

Filet de frango ao creme de espinafre com spaguetti ao alho e óleo

Filet de abadejo grelhado com spaguetti à napolitana

Filet de pescada grelhado com spaguetti na manteiga

Executivos - de 2ª a 6ª (Somente almoço)

Brasileirinho - *paillard de mignon, arroz, feijão, calabresa, couve, ovo frito*

Língua ao molho madeira - *purê, arroz com brócolis*

Feijão branco - *com linguiça, filet mignon à milanesa, arroz branco, ovo pochê*

Peito de frango - *grelhado com creme de milho e arroz branco*

Filet de pescada - *grelhada, com alcaparras na manteiga, purê, arroz*

Varietta - Diversos (Serve 2 pessoas)

Cabrito desossado desfiado - *batatas coradas e brócolis*

Perna de cabrito dianteira - *batatas coradas e brócolis*

Perna de cabrito traseira - *batatas coradas e brócolis*

Picanha grelhada maturada à Fiorentina - *batatas coradas e brócolis*

Língua ao molho madeira - *purê e arroz com brócolis*

Risotti - Risoto (Serve 2 a 3 pessoas)

(Tempo mínimo de preparo: 30 minutos)

Risoto de camarão - *camarões, alho, cebola, vinho branco, tomate e queijo parmesão*

Risoto de frutos do mar - *camarões, lula, vôngoli, marisco, vinho branco, alho e cebola*

Risoto de funghi - *alho, azeite, tomate e cebolinha com funghi chileno*

Risoto de frango - *alho, azeite, tomate, cebola, salsa*

** Meia porção será cobrado o equivalente a 60% do valor do prato**



Filetto di Manzo - Filet Mignon (Serve 2 pessoas)

Grelhado simples ou a milanesa

Com fritas ou coradas ou soutê

Parmegiana - *molho ao sugo, mussarela, gratinado, arroz e fritas*

Cubana - *banana à milanesa, palmito, ervilha, presunto, batata palha, arroz à grega*

Chateaubriand - *molho madeira, champignon e purê*

Oswaldo Aranha - *alcaparra na manteiga, batata portuguesa, arroz e farofa*

Fiorentina - *com brócoli ao alho e óleo e batata corada*

Popeye grelhado ou milanesa - *creme de espinafre, catupiry, gratinado.*

Strogonoff de filet - *creme de leite, catchup, champignon, arroz e batata palha*

Francesa - *tiras de presunto, ervilha, cebola em fatias e batata palha ou palito*

Mont Blanc - *bacon, vinho tinto, cebola, creme de leite, uva passa, parmesão gratinado, e arroz à Piemontese*

Raisin - *molho bechamel, funghi seco, creme de leite e uva Itália, acompanha batata Rosti*

Moda do Chef - *grelhado, molho branco, palmito, aspargo e parmesão gratinado, acompanha arroz branco*

Polpetone - *carne moída recheada com mussarela, molho ao sugo gratinado, acompanha arroz, fritas*

Pollo - Frango (Serve 2 pessoas)

Passarinho ao alho e óleo

Desossado grelhado simples

Peito de frango à Cubana - *grelhado ou à milanesa, banana, presunto, ervilha, palmito, batata palha*

Peito de frango à Popeye - *grelhado ou à milanesa, creme de espinafre, catupiry gratinado*

Peito de frango à Parmegiana - *molho ao sugo, mussarela, gratinado, arroz e fritas*

Strogonoff de frango - *creme de leite, catchup, campignon, arroz e batata palha*

Porzioni - Porções

Arroz branco

Arroz à Grega ou com brócolis

Batatas Fritas - Portuguesa - Palha - Soutê - Corada

Bracciola - *(porção com 2 unidades)*

Brócolis ao alho e óleo

Creme de Milho - *(doce ou salgado)*

Creme de Espinafre

Purê de Batatas

Panachê de Legumes

** Meia porção será cobrado o equivalente a 60% do valor do prato**



Pesci - Peixes (Serve 2 pessoas)

Pescada

Filet de Pescada à dorê com purê

Filet de Pescada grelhada com brócolis - *brócolis alho e óleo ou na manteiga*

Filet de Pescada ao molho de camarões - *acompanha purê e arroz branco*

Linguado

Filet de Linguado grelhado à Belle Meuniere - *champignon, camarões, alcaparra e batata soubé*

Filet de Linguado à Bucatini - *champignon, marisco, vòngoli, alcaparra, azeite e arroz com*

Filet de Linguado grelhado com purê ou brócolis

Abadejo

Filet de Abadejo com legumes

Filet de Abadejo com frutos do mar - *vòngoli, marisco, lula e camarão*

Filet de Abadejo ao forno - *tomate, azeitona preta, alcaparra e batata cozida*

Filet de Abadejo com batata soubé e arroz com brócolis

Filet de Abadejo à Brasileira - *molho de tomates frescos com camarão, pirão, purê e arroz branco*

Salmão

Filet de Salmão ao molho de maracujá - *acompanha arroz branco*

Filet de Salmão ao creme de espinafre - *acompanha arroz com brócolis*

Bacalhau

Bacalhau ao forno - *molho de tomates frescos, pimentão, azeitona preta, cebola, batata, ovos e brocolis*

PaellaValenciana (Serve 4 pessoas)

Arroz arborio, frango, camarão, lula, polvo, mexilhão, molho de tomate, alho, açafrão

Gamberi - Camarões (Serve 2 pessoas)

Camarões Médios

Molho de Champagne - *molho branco, mostarda, cebola ao champagne, acompanha arroz gratinado*

Bobó de camarão - *molho branco, azeite de dendê, leite de coco e mandioca, acompanha arroz*

Camarão à Baiana - *molho à napolitana e leite de coco, acompanha arroz*

Strogonoff de camarão - *creme de leite, catchup e champignon, acompanha arroz*

Camarões Grandes

Camarão à Bucatini - *creme de leite, catchup e catupiry gratinado, acompanha arroz*

Camarão à Grega - *à dorê, arroz à grega, batata palha e provolone à milanese*

Camarão à Africana - *camarão aberto, alho, salsinha, batata palha e arroz à grega*

Strogonoff de camarão - *creme de leite, catchup, champignon, arroz e batata palha*

** Meia porção será cobrado o equivalente a 60% do valor do prato**



Escolha a massa e o molho de sua preferência

As massas com recheio são de nosso preparo

Massas

Agnolotti - *recheio de ricota e nozes*
Cannelloni - *recheio de mussarela de búfala, ricota e manjerição*
Cappelletti - *recheio de carne*
Fusili - *artesanal*
Gnocchi - *de batata*
Lasagna - *recheio de carne - ou presunto e queijo -ou berinjela.*
Mezzaluna - *recheio de mussarela de búfala e tomate seco*
Ravioli - *recheio de ricota*
Ravioli Verde - *recheio de mussarela de búfala e manjerição*
Rondelli - *recheio de ricota ou presunto e queijo*
Bucatini, Fettuccine, Penne, Rigatoni, Spaguetti - *massa italiana de grano duro*

Molhos

Alfredo de Roma - *creme de leite, champignons, parmesão*
Alho e Óleo - *finas fatias de alho douradas no azeite*
All' Arrabiata - *molho a napolitana, pimenta vermelha*
Alla Creme - *creme de leite, parmesão, uva passa*
Alla Creme com Funghi - *creme de leite, parmesão, funghi*
Ao Forno - *molho ao sugo, mussarela gratinada*
Atum - *molho branco, champignons, pedaços de atum*
Bolonhesa - *molho ao sugo, carne moída*
Bracciola - *recheada com azeitona, bacon, cenoura, pimentão, parmesão*
Bucatini - *molho à napolitana, manjerição, catupiry gratinado*
Camarão - *molho à napolitana, camarões médio*
Camaresca - *molho branco, champignons, camarões médio*
Carbonara - *bacon refogado, pimenta do reino, parmesão, gema de ovo, salsinha*
D'aquele - *molho a napolitana, bacon, gorgonzola, champignons, azeitona preta, catupiry*
Frutos do Mar - *molho à napolitana, camarões, lula, vôngoli, marisco*
Fungata - *tiras de filet mignon, funghi ao molho branco, gratinado com parmesão*
Italiana - *molho à napolitana, tiras de filet mignon*
Kimono - *camarão, lula, champignon, brocolis, cenoura, escarola, molho shoyo*
Moda da Casa - *molho ao sugo, creme de leite, bacon, catupiry gratinado*
Napolitana - *molho de tomates frescos, alho, orégano, salsinha, manteiga*
Napolitana com Calabresa - *com calabresa curada, refogada*
Napolitana com Funghi - *com funghi secci*
Pesto - *manteiga, manjerição, nozes, alho*
Primavera - *molho de tomates frescos, manjerição, mussarela de búfala gratinada*
Putanesca - *molho à napolitana, alicci, alcaparra, azeitona*
Quatro Queijos - *creme de leite, parmesão, gorgonzola, catupiry*
Ragú de Cordeiro - *tomate fresco, linguiça de cordeiro moída, alho, cebola, alecrim*
Romanesca - *creme de leite, presunto, champignon, ervilha*
Sugo - *molho de tomates frescos*
Vôngoli - *molho à napolitana com vôngole*

* Meia porção será cobrado o equivalente a 60% do valor do prato*



Dolce - Sobremesas

Petit Gâteau - *com sorvete de creme, calda de amora*

Banana caramelizada - *com sorvete de creme*

Perâ ao Merlot - *com sorvete de creme*

Banana à Bucatini - *banana, sorvete, chantily, calda de chocolate, calda de amora, castanha*

Creme de Manga

Creme de Papaya - *com licor de cassis*

Sorvete à Bucatini

Mousses

Pudim de Caramelo

Salada de Frutas

Frutas da Época

Sorvete (2 bolas)

Chantily

** Meia porção será cobrado o equivalente a 60% do valor do prato**



Beveraggio - Bebidas

Cerveja Brahma

Bohemia / Original / Serra Malte (600 ml)

Bohemia escura (550 ml)

Bohemia / Budweiser - long neck (343 ml)

Cerpa - long neck (355 ml)

Malzbier (355 ml)

Kronenbier - sem álcool (355 ml)

Refrigerantes (290 ml)

H2O (500 ml)

Sucos (290 ml)

Sucos Especiais (290 ml)

Água (300 ml)

Café expresso (Segafredo)

Café com chantilly

Café à moda