

## ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Entradas para compartilhar

<b>Bruschetta alla Caprese</b>	39
Pão italiano, tomate fresco, mozzarella de búfala e manjeriço	
<b>Bruschetta di prosciutto crudo mozzarella e rucola</b>	49
Pão italiano, presunto cru, de búfala e rúcula	
<b>Polenta al forno con fonduta di gorgonzola</b>	48
Polenta assada ao molho cremoso de gorgonzola	
<b>Burrata fior di latte con pomodoro fresco e pesto di basilico</b>	52
Burrata cremosa de búfala com tomate fresco e molho de manjeriço	
<b>Antipasto La Doc</b>	139
Presunto cru italiano, salame, de búfala, parmesão, queijo de ovelha, caponata, mel trufado e geleia	

## LE NOSTRE ANTIPASTI FREDDI & CALDI

Nossas entradas frias e quentes

<b>Insalata alla Caprese</b>	49
Salada de folhas, de búfala artesanal, tomate e azeitonas pretas	
<b>Insalata verde con pera alla salsa leggera de gorgonzola e mandorle</b>	46
Salada de folhas verdes com pera ao molho de gorgonzola e amêndoas	
<b>Insalata verde con pomodoro farcito di formaggio di pecora e gratinate</b>	46
Salada de folhas verdes com tomate recheado de queijo de ovelha, gratinado	
<b>Carpaccio di manzo alla senape e parmigiano</b>	52
Finas fatias de filé mignon, molho com mostarda Dijon e queijo parmesão	
<b>Polenta rustica con ragù di salsiccia artigianale pomodoro e funghi misti</b>	46
Polenta italiana ao molho de linguiça artesanal, tomate e cogumelos mistos	

## COUVERT OPCIONAL

Pães e patês feitos na casa

<b>Pranzo Della Settimana</b>	19
No almoço de 2ª a 6ª feira	
<b>Pranzo di Fine Settimana, Cena e Vacanza con regalo sorpresa</b>	28
Almoço de fim de semana, jantar e feriados	

## LE NOSTRE PASTE ARTIGIANALE

Nossas massas artesanais

<b>Tagliolini artigianale alla salsa di pomodoro fresco e basilico</b>	69
Massa artesanal ao molho de tomate fresco e manjeriço	
<b>Ravioli ripieni di ricotta e spinaci alla salsa di pomodoro e limone</b>	71
Massa recheada com ricota e espinafre ao molho de tomate fresco e limão	
<b>Classici ravioli alla caprese</b>	74
Massa recheada com de búfala ao molho de tomate fresco e manjeriço	
<b>Cappelletti di manzo in salsa cremosa di funghi misti</b>	82
Massa recheada com carne bovina ao molho cremoso de cogumelos mistos	
<b>Agnolotti dal plin con formaggio Canastra e tartufo italiano alla salsa di mandorle</b>	93
Massa recheada com queijo serra da Canastra e trufas ao molho de amêndoas	
<b>Duetto di fettuccine nero e bianco fatto a casa al profondo mare</b>	118
Massa fresca de ovos com tinta de lula, polvo, camarão, vôngoles, lula ao molho de frutos do mar e tomate fresco	
<b>Tagliatelle fatto a mano con salsiccia artigianale all'arrabbiata</b>	87
Massa caseira com linguiça artesanal, tomate fresco e pimenta	
<b>Fettuccine verdi con cubetti di manzo ai funghi porcini alla crema di grana padano</b>	98
Massa de espinafre com cubinhos de mignon ao molho cremoso de cogumelo italiano e parmesão	
<b>Gnocchi di patate al burro e salvia con grana padano</b>	72
Nhoque de batata com manteiga, sálvia e queijo parmesão	
<b>Gnocchi di patate e spinaci alla sorrentina con mozzarella</b>	79
Nhoque de batata e espinafre ao molho de tomate fresco, manjeriço e mozzarella	
<b>Gnocchi di spinaci alla salsa di gorgonzola leggero e prosciutto croccante</b>	83
Nhoque de batata com espinafre ao molho suave de gorgonzola e presunto cru crocante	
<b>Lasagne di carciofi alle ortaggio</b>	89
Lasanha de alcachofra, cogumelos mistos, abobrinha, alho-poró e queijo Canastra	
<b>Lasagne alla bolognese</b>	86
Lasanha ao molho de carne bovina, tomate fresco e de búfala	

## PASTA ITALIANA

Massas secas italianas

<b>Spaghetti alla carbonara</b>	83
Massa seca italiana, panceta suína defumada, gema de ovo, queijos parmesão e de ovelha	
<b>Spaghetti all' amatriciana</b>	83
Massa seca italiana, panceta suína defumada, molho de tomate fresco, queijo de ovelha e pimenta vermelha fresca	

## RISOTTI

Risotos

<b>Risotto alla caprese con mozzarella de bufala</b>	83
Arroz arbóreo com tomate fresco orgânico, manjeriço e de búfala	

<b>Risotto di gamberetti porri carciofi e limone</b>	118
Arroz arbóreo com camarão, alho-poró, alcachofra e limão	

<b>Risotto di manzo alla crema di mascarpone italiano e prosciutto croccante</b>	109
Arroz arbóreo com carne bovina, creme de mascarpone italiano e presunto cru crocante	

<b>Risotto di manzo con funghi porcini italiano</b>	109
Arroz arbóreo, mignon bovino e cogumelo porcini italiano	

## PESCI/FRUTTI DI MARE

Peixes e frutos do mar

<b>Tilapia grigliata in crosta di mandorle con riso integrale e mele</b>	87
Tilápia grelhada com crosta de amêndoas, arroz integral e maçã	

<b>Nasello grigliate alla salsa di basilico e carciofi Accompaña taglioline verdi al sugo di pomodoro e limone</b>	119
Pescada amarela com molho de manjeriço e alcachofra. Acompanha massa caseira de espinafre com molho de tomate fresco e limão	

<b>Filetto di salmone alla salsa di frutto della passione Accompaña riso misti nero e bianco</b>	130
Salmão grelhado ao molho de maracujá. Acompanha misto de arroz negro e branco	

<b>Gamberi in salsa di prosecco e risotto di carciofi e limone</b>	185
Camarões ao molho de “prosecco” e risoto de alcachofra com limão	

<b>Baccalà “gadus morhua” al forno</b>	148
Bacalhau “gadus morhua” ao forno com cebola, tomates, alcaparras e azeitonas	

## CARNI

Carnes

<b>Battuta di manzo in salsa e crosta di gorgonzola Accompaña gnocchi di spinaci nella propria salsa</b>	106
Filé mignon grelhado ao molho e crosta de gorgonzola. Acompanha gnocchi de espinafre ao próprio molho	

<b>Medaglione di manzo avvolto con prosciutto crudo grigliato e risotto di porri</b>	119
Filé mignon envolto em presunto cru italiano grelhado e risoto de alho-poró com parmesão	

<b>Filetto alla milanese della casa</b>	98
Filé mignon empanado com pão artesanal, parmesão e mozzarella, gratinado. Acompanha fettuccine com molho de tomate fresco	

<b>Controfiletto “Angus” alla bordellaise e patate rustica</b>	128
Bife de ancho grelhado ao molho de vinho tinto com tutano, batatas e alecrim	

<b>Spalla d'agnello al forno con polenta e salvia</b>	128
Paleta de cordeiro assada servida com polenta e sálvia	

## SUGGERIMENTI VEGANI

Sugestões veganas

<b>Pasta senza glutine alle ortaggio con piselli zucchine funghi e mandorle</b>	72
Massa sem glúten com abobrinha, cogumelos, ervilhas ao molho de manjeriço e amêndoas	

<b>Risotto ortaggio con piselli zucchine funghi semi di girasole e “ora-pro-nobis”</b>	82
Arroz cateto, abobrinha, cogumelos, ervilhas, sementes de girassol e ora-pro-nobis	

<b>Polpette di ceci carota zucchine paprika affumicata mandorle e “ora-pro-nobis”</b>	83
Almondegas de grão-de-bico, amêndoas, cenoura, abobrinha, páprica defumada e ora-pro-nobis. Acompanha arroz integral, abobrinha e sementes de gergelim	

## MENU PER BAMBINI

Sugestão para crianças

<b>Scaloppa di manzo con riso e patatine frite</b>	55
Escalope de mignon, arroz e batatas fritas	

<b>Tagliolini alla bolognese</b>	48
Massa caseira com molho de carne e tomate	

<b>Penne ao sugo de pomodoro e mozzarella</b>	48
Massa italiana com molho de tomate fresco e mozzarella	

## DOLCI

Sobremesas

<b>Panna cotta di vaniglia con salsa di lamponi</b>	37
Creme de leite cozido com favas de baunilha e calda de framboesa	

<b>Tiramisù</b>	43
Doce à base de mascarpone italiano, biscoito inglês e café	

<b>Soufflé di cioccolato fondente della casa</b>	43
Clássico suflê de chocolate e sorvete (tempo de preparo: 20 minutos)	

<b>Soufflé di guava con crema di formaggio</b>	34
Suflê de goiabada com creme de requeijão (tempo de preparo: 15 minutos)	

<b>Crostata di mele alle mandorle con gelato alla vaniglia</b>	42
Torta crocante de maçã e sorvete de creme	

<b>Budino al latte con le mandorle e dolce di latte</b>	37
Pudim de leite com amêndoas caramelizadas e doce de leite	

<b>Duetto di mille foglie</b>	41
Doce de massa folhada recheada com creme de baunilha em fava e doce de leite	

<b>Gelati</b>	29
Sorvetes	

<b>Frutta di stagione</b>	23
Fruta de estação	

## OPZIONE DE CONTORNI PER PESCI E CARNI

Opções de acompanhamentos para peixes e carnes

<b>Tagliolini artigianale alla salsa di pomodoro e basilico</b>	
Massa artesanal com molho de tomate fresco e manjeriço	

<b>Fettuccine alla salsa cremosa di formaggio e gorgonzola leggero</b>	
Massa artesanal ao molho de queijo parmesão e gorgonzola suave	

<b>Polenta italiana allo parmigiano e salvia</b>	
Polenta cremosa italiana com parmesão e sálvia	

<b>Classici risotto allo parmigiano</b>	
Arroz arbóreo com parmesão	

<b>Purè di patate romane al formaggio</b>	
Purê de mandioquinha com queijo da Canastra	

<b>Purè di patate allo parmigiano</b>	
Purê de batata cremoso com parmesão	

<b>Varie verdure grigliate alle erbe</b>	
Abobrinha, berinjela, mandioquinha, tomate, cebola e azeite com ervas	

<b>Riso cateto integrale con piselli e semi di girasole</b>	
Arroz cateto integral com ervilhas e semente de girassol	