



ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Entradas para compartilhar

Tartine con melanzane con capperi e olive nere	47
Torradinhas com berinjela e orégano, molho de tomate, alcaparras e azeitonas pretas	
Arancine classico - 6 un	59
Bolinhos de arroz italiano recheado com mozzarella de búfala e manjeriço	
Scaglie di Grana Padano con marmellate della casa	64
Lascas de parmesão italiano com geleia de frutas da casa	
Bruschetta alla Caprese	43
Pão italiano, tomate fresco, mozzarella de búfala e manjeriço	
Bruschetta di prosciutto crudo mozzarella e rucola	56
Pão italiano, presunto cru, mozzarella de búfala e rúcula	
Polenta al forno con fonduta di gorgonzola	52
Polenta assada ao molho cremoso de gorgonzola	
Burrata fior di latte con pomodoro fresco e pesto di basilico	59
Burrata cremosa de búfala com tomate fresco e molho de manjeriço	
Antipasto La Doc	148
Presunto cru italiano, salame de porco preto, mozzarella de búfala, parmesão, queijo de ovelha, caponata, mel trufado e geleia	

LE NOSTRE ANTIPASTI FREDDI/ CALDI

Nossas entradas frias e quentes

Insalata verde con pera alla salsa leggera de gorgonzola e mandorle	51
Salada de folhas verdes com pera ao molho de gorgonzola e amêndoas	
Insalata verde con formaggio di capra, noci, arancia e salsa ai frutti di bosco	59
Salada de folhas, queijo de cabra, nozes, gomos de laranja e molho de frutas vermelhas	
Insalata alla Caprese	54
Salada de folhas, mozzarella de búfala artesanal, tomate e azeitonas pretas	
Carpaccio di manzo alla senape e parmigiano	56
Finas fatias de filé mignon, molho com mostarda Dijon e queijo parmesão	
Polenta rustica con ragù di salsiccia artigianale pomodoro e funghi misti	51
Polenta italiana ao molho de linguiça artesanal, tomate e cogumelos mistos	
Polenta rustica con funghi misti alla crema di formaggio Canastra	58
Polenta italiana, cogumelos mistos com creme de queijo Canastra	

COUVERT OPCIONAL

Pani e patè fatti a casa	
Pães e patês feitos na casa	
Pranzo Della Settimana	22
No almoço de 2ª a 6ª feira	
Pranzo di Fine Settimana, Cena e Vacanza	36
Almoço de fim de semana, jantar e feriados	
GNOCCHI SONO LA NOSTRA SPECIALITÀ	
Nhoques são nossa especialidade	
Gnocchi di patate al burro e salvia con grana padano	78
Nhoque de batata com manteiga, sálvia e queijo parmesão	
Gnocchi di patate alla crema di pecorino, funghi shitake e guanciale	96
Nhoque de batata ao molho cremoso de queijo de ovelha, cogumelo shitake e guanciale	
Gnocchi di spinaci alla salsa di gorgonzola leggero e prosciutto crocante	87
Nhoque de batata com espinafre ao molho suave de gorgonzola e presunto cru crocante	

LE NOSTRE PASTE ARTIGIANALE

Nossas massas artesanais

Classici ravioli alla caprese	79
Massa recheada com mozzarella de búfala ao molho de tomate fresco e manjeriço	
Ravioli ripieni di carciofi con fonduta di formaggio di pecora Rima	87
Massa recheada com alcachofra ao molho de queijo de ovelha Rima	
Pappardelle ripiena di costata di manzo e mozzarella alla propria salsa e cipolla caramelati	91
Massa fresca recheada com costela bovina assada e mozzarella ao próprio molho e cebola caramelizada	
Raviolini ripiene di manzo alla salsa cremosa di funghi porcini	94
Massa recheada com carne bovina ao molho cremoso de cogumelos italianos	
Agnolotti dal pin con formaggio Canastra e tartufo italiano alla salsa di mandorle	96
Massa recheada com queijo serra da Canastra e trufas ao molho de amêndoas	
Taglioline al nero di seppia artigianale al profondo mare i gamberi intero	138
Massa fresca com tinta de lula, camarão inteiro, polvo, vôngoles e lula, molho de tomate fresco e bisque de camarão	
Tagliatelle fatto a mano con salsiccia artigianale all'arrabbiata	89
Massa caseira com linguiça artesanal, tomate fresco e pimenta	
Fettuccine verdi con cubetti di manzo ai funghi porcini alla crema di grana padano	98
Massa de espinafre com cubinhos de mignon ao molho de cogumelo italiano e parmesão	
Lasagne di carciofi alle ortaggio	93
Lasanha de alcachofra, cogumelos mistos, abobrinha, alho-poró e queijo Canastra	
Lasagne alla bolognese	89
Lasanha ao molho de carne bovina, tomate fresco e mozzarella de búfala	
Spaghetti alla carbonara	89
Massa seca italiana, panceta suína defumada, gema de ovo, queijos parmesão e de ovelha	
Spaghetti all'amatriciana	88
Massa seca italiana, panceta suína defumada, molho de tomate fresco, queijo de ovelha e pimenta vermelha fresca	

RISOTTI

Risotos

Risotto agli asparagi verdi formaggio Canastra e prosciutto crocante	104
Arroz carnaroli com aspargos frescos, queijo Canastra e presunto cru assado	
Risotto di gamberetti porri carciofi e limone	129
Arroz carnaroli com camarão, alho-poró, alcachofra e limão	
Risotto al ragù de ossobuco de wagyu e cipolla rossa caramelati	116
Arroz carnaroli com carne e molho de ossobuco de wagyu e cebola roxa caramelada	
Risotto di manzo con funghi porcini italiano	124
Arroz carnaroli, mignon bovino e cogumelo porcini italiano	

PESCI/FRUTTI DI MARE

Peixes e frutos do mar

Tilapia grigliata in crosta di mandorle con riso integrale e mele	94
Tilápia grelhada com crosta de amêndoas, arroz integral e maçã	
Nasello grigliato alla salsa bisque con gamberi	148
Accompagna polenta bianca di Bergamo	
Pescada amarela grelhada ao molho de camarão Acompanha polenta branca di Bergamo	
Nasello grigliate alla salsa di basilico e carciofi	128
Accompagna taglioline verdi al sugo di pomodoro e limone	
Pescada amarela com molho de manjeriço e alcachofra Acompanha massa caseira de espinafre com molho de tomate fresco e limão	
Gamberi intero grigliato con risotto al pesto di basilico	185
Camarões inteiros grelhados com risoto italiano ao pesto de manjeriço	
Gamberi intero grigliato alla provenzal	185
Accompagna riso alla propria salsa	
Camarões inteiros grelhados com alho, ervas e pimenta Acompanha arroz no próprio molho	
Baccalà "gadus morhua" al forno	159
Bacalhau "gadus morhua" ao forno com cebola, tomates, alcaparras e azeitonas	

CARNI

Carnes

Battuta di manzo in salsa e crosta di gorgonzola	124
Accompagna gnocchi di spinaci e polenta alla propria salsa	
Filé mignon grelhado ao molho e crosta de gorgonzola Acompanha gnocchi de espinafre ao próprio molho	
Battuta di manzo in crosta di formaggio di pecora Rima	132
Accompagna risotto di funghi misti	
Filé mignon grelhado, crosta de queijo de ovelha Rima Acompanha risoto de parmesão e cogumelos mistos	
Medaglione di manzo avvolto con prosciutto crudo grigliato e risotto di porri	129
Filé mignon envolto em presunto cru italiano grelhado e risoto de alho-poró com parmesão	
Filetto alla milanese della casa	114
Filé mignon empanado com pão artesanal, parmesão e mozzarella, gratinado. Acompanha fettuccine com molho de tomate fresco	
Controfiletto "Angus" alla bordellaise e patate rustica	136
Bife de ancho grelhado ao molho de vinho tinto com tutano, batatas e alecrim	
Confit d'anatra con salsa al vino Porto	198
Accompagna purè di patate al tartufo	
Pato cozido na própria gordura em baixa temperatura ao molho de vinho do Porto Acompanha purê de batata trufado	
T Bone d'agnello con la crosta di erbe alla salsa leggera	146
Accompagna risotto al formaggio Canastra	
Costeleta de cordeiro grelhada com crosta de ervas ao próprio molho Acompanha risoto de queijo Canastra	

SUGGERIMENTI VEGANI

Sugestões veganas

Pasta senza glutine alle ortaggio con piselli zucchine funghi e mandorle	79
Massa sem glúten com abobrinha, cogumelos, ervilhas ao molho de manjeriço e amêndoas	
Risotto funzionale con biomassa di banana verde zucchine banana e noci	86
Arroz cateto, biomassa de banana verde, abobrinha, banana e nozes	
Polpette alle verdure quinoa porri inhame e "ora-pro-nobis"	87
Accompagna insalatina verde pomodorino e semi di girasole	
Receita funcional de legumes, quinoa, alho-poró, inhame e ora-pro-nobis Acompanha salada verde, tomatinhos e sementes de girassol	

MENU PER BAMBINI

Sugestão para crianças

Scaloppa di manzo con riso e patatine frite	64
Escalope de mignon, arroz e batatas fritas	
Tagliolini alla bolognese	56
Massa caseira com molho de carne e tomate	
Penne alla salsa di pomodoro fresco e mozzarella	56
Massa italiana com molho de tomate fresco e mozzarella	

DOLCI

Sobremesas

Panna cotta di vaniglia con fave di lamponi	42
Creme de leite cozido com favas de baunilha e calda de framboesa	
Tiramisù	43
Doce à base de mascarpone italiano, biscoito inglês e café	
Soufflé di cioccolato fondente della casa	43
Clássico suflê de chocolate e sorvete (tempo de preparo: 20 minutos)	
Crostata di mele alle mandorle con gelato alla vaniglia	42
Torta crocante de maçã e sorvete de creme	
Cannoli siciliano (cannolu)	41
Clássico doce siciliano recheado com ricota, laranja e pistache	
Budino al latte con le mandorle e dolce di latte	39
Pudim de leite com amêndoas caramelizadas e doce de leite	
Duetto di mille foglie	44
Doce de massa folhada recheada com creme de baunilha em fava e doce de leite	
Gelati artigianali	32
Sorvetes artesanais	
Duetto di frutta di stagione	26
Misto de duas frutas da estação	

OPZIONE DE CONTORNI PER PESCE CARNI

Opções de acompanhamentos para peixes e carnes

Tagliolini artigianale alla salsa di pomodoro e basilico	
Massa artesanal com molho de tomate fresco e manjeriço	
Fettuccine alla salsa cremosa di formaggio e gorgonzola leggero	
Massa artesanal ao molho de queijo parmesão e gorgonzola suave	
Polenta italiana allo parmigiano e salvia	
Polenta cremosa italiana com parmesão e sálvia	
Purè di patate allo parmigiano	
Purê de batata cremoso com parmesão	
Varie verdure grigliate alle erbe	
Abobrinha, berinjela, mandioquinha, tomate, cebola e azeite com ervas	
Riso cateto integrale con piselli e semi di girasole	
Arroz cateto integral com ervilhas e semente de girassol	