



LE NOSTRE ANTIPASTI FREDDI / CALDI

Nossas entradas frias e quentes

- 10 - Insalata verde con pera alla salsa leggera de gorgonzola e mandorle** 51
Salada de folhas verdes com pera ao molho de gorgonzola e amêndoas
- 17 - 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
- 09 - Insalata alla Caprese** 54
Salada de folhas, mozzarella de búfala artesanal, tomate e azeitonas pretas
- 11 - Polenta rustica con ragù di salsiccia artigianale pomodoro e funghi misti** 51
Polenta italiana ao molho de linguiça artesanal, tomate e cogumelos mistos
- 45 - Polenta rustica con funghi misti alla crema di formaggio Canastra** 58
Polenta italiana, cogumelos mistos com creme de queijo Canastra



GNOCCHI SONO LA NOSTRA SPECIALITÀ

Nhoques são nossa especialidade

- 29 - Gnocchi di patate al burro e salvia con grana padano** 78
Nhoque de batata com manteiga, sálvia e queijo parmesão
- 16 - Gnocchi di spinaci alla salsa di gorgonzola leggero e prosciutto croccante** 87
Nhoque de batata com espinafre ao molho suave de gorgonzola e presunto cru crocante



LE NOSTRE PASTE ARTIGIANALE

Nossas massas artesanais

- 14 - Classici ravioli alla caprese** 79
Massa recheada com mozzarella de búfala ao molho de tomate fresco e manjeriço
- 47 - Pappardelle ripiena di costata di manzo e mozzarella alla propria salsa e cipolla caramelatti** 91
Massa fresca recheada com costela bovina assada e mozzarella ao próprio molho e cebola caramelizada
- 56 - Raviolini ripiene di manzo alla salsa cremosa di funghi porcini** 94
Massa recheada com carne bovina ao molho cremoso de cogumelos italianos
- 19 - Agnolotti dal plin con formaggio Canastra e tartufo italiano alla salsa di mandorle** 96
Massa recheada com queijo serra da Canastra e trufas ao molho de amêndoas
- 57 - 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
- 18 - Tagliatelle fato a mano con salsiccia artigianale all'arrabbiata** 89
Massa caseira com linguiça artesanal, tomate fresco e pimenta
- 21 - Fettuccine verdi con cubetti di manzo ai funghi porcini alla crema di grana padano** 98
Massa de espinafre com cubinhos de mignon ao molho cremoso de cogumelo italiano e parmesão
- 24 - Lasagne di carciofi alle ortaggio** 93
Lasanha de alcachofra, cogumelos mistos, abobrinha, alho poró e queijo Canastra
- 23 - Lasagne alla bolognese** 89
Lasanha ao molho de carne bovina, tomate fresco e mozzarella de búfala
- 32 - Spaghetti alla carbonara** 89
Massa seca italiana, panceta suína defumada, gema de ovo, queijos parmesão e de ovelha
- 37 - Spaghetti all'amatriciana** 88
Massa seca italiana, panceta suína defumada, molho de tomate fresco, queijo de ovelha e pimenta vermelha fresca



RISOTTI

Risotos

- 58 - Risotto agli asparagi verdi formaggio Canastra e prosciutto crocante** 104
Arroz carnaroli com aspargos frescos, queijo Canastra e presunto cru assado
- 48 - Risotto di gamberetti porri carciofi e limone** 129
Arroz carnaroli com camarão, alho-poró, alcachofra e limão
- 59 - Risotto al ragù de ossobuco de wagyu e cipolla rossa caramelatti** 116
Arroz carnaroli com carne e molho de ossobuco de wagyu e cebola roxa caramelada
- 44 - 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

- 27 - Tilapia grigliata in crosta di mandorle con riso integrale e mele** 94
Tilápia grelhada com crosta de amêndoas, arroz integral e maçã
- 72 - 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
- 50 - Nasello grigliate alla salsa di basilico e carciofi**
Accompagna taglioline verdi al sugo di pomodoro e limone 128
Pescada amarela com molho de manjeriço e alcachofra.
Acompanha massa caseira de espinafre com molho de tomate fresco e limão
- 53 - Baccalà "gadus morhua" al forno** 159
Bacalhau "gadus morhua" ao forno com cebola, tomates, alcaparras e azeitonas



CARNI

Carnes

- 31 - Battuta di manzo in salsa e crosta di gorgonzola** 124
Accompagna gnocchi di spinaci nella propria salsa
Filé mignon grelhado ao molho e crosta de gorgonzola. Acompanha gnocchi de espinafre ao próprio molho
- 34 - 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
- 35 - Controfiletto "Angus" alla bordellaise e patate rustica** 136
Bife de ancho grelhado ao molho de vinho tinto com tutano, batatas e alecrim



SUGGERIMENTI VEGANI

Sugestões veganas

- 38 - 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
- 73 - Risotto funzionale con biomassa di banana verde zucchine banana e noci** 86
Arroz cateto, biomassa de banana verde, abobrinha, banana e nozes



DOLCI

Sobremesas

54 - Tiramisù

Doce à base de mascarpone italiano, biscoito inglês e café

43

42 - Budino al latte con le mandorle e dolce di latte

Pudim de leite com amêndoas caramelizadas e doce de leite

39

43 - Duetto di mille foglie

Doce de massa folhada recheada com creme de baunilha em fava e doce de leite

44