

Antipasti

Crocchette di Manzo 26,90

Croquete de carne acompanhado de molho de pimenta e aguardente

Crostini 29,95

Torradinhas crocantes com muçarela de búfala e tomate seco

Prosciutto Crudo 39,95

Finas fatias de presunto cru

Bruschetta Pomodori 29,50

Pão tostado com tomates em pedaço marinados

Bruschetta Parma 32,80

Pão tostado ao azeite extra-virgem coberto com queijo brie e fatias de presunto cru

Bruschetta Romana 32,50

Pão tostado ao azeite extra-virgem coberto com muçarela de búfala e anchovas

Bruschetta Carciofi 32,70

Pão tostado ao azeite extra-virgem coberto com alcachofras e muçarela de búfala

Insalata- Prato individual

Insalata Croccante 38,75

Folhas verdes, coração de alcachofra, lascas de parmesão italiano e croutons

Insalata Verde e Mandorla 38,75

Alface americana, muçarela de búfala, tomate cereja e amêndoas torradas

Insalata Emilia-Romagna 48,65

Folhas verdes, tomate, palmito, muçarela de búfala e presunto cru

Insalata Caprese 38,50

Tomate fresco, muçarela de búfala e manjeriço

Carpaccio Manzo 42,80

Carpaccio clássico de carne ao molho de alcaparras e lascas de parmesão

Insalata Firenze 47,80

Alface americana, tiras de frango grelhado, croutons, parmesão e molho de roquefort

Insalata Genova 47,50

Folhas verdes, alcachofra coração, tomates, muçarela de búfala e molho mostarda

Insalata Milano 49,60

Alface americana, rúcula, tomate, carpaccio, parmesão e molho de alcaparras

Insalata Verde e Bruschetta 49,95

Folhas verdes com bruschetta a sua escolha

Insalata e Brie 48,95

Rúcula, agrião, tomate seco, queijo brie empanado e temperada com redução de balsâmico

Paste Secche- Prato individual

Spaghetti, Tagliatelle, Capellini, Penne, Fusilli, Rigatoni, Fettuccine Verdi, Pappardelle

Sugo 49,95

Tomate emilia-romagna – tomate pelado italiano

Pomodori 54,95

Tomates frescos, muçarela de búfala e manjericão

Sugo con Bracciola 65,70

Sugo (tomate eplado italiano) com brachola

Genovese 57,95

Pesto-Manjericão, alho, azeite extra-virgem e amêndoas torradas

Mediterraneo 82,70

Penne ao molho de camarões, azeitonas pretas azapa, manjericão e muçarela de búfala

Quattro Formaggi 59,80

Crema de leite fresco, parmesão, gorgonzola, catupiry e gruyere

Aglio e Olio 43,20

Alho e azeite extra-virgem

Aglio Olio e Gamberi 79,95

Spaguetti ao alho e azeite extra-virgem e camarões

Bolognese 58,95

Bolonhesa com carne bovina e suína ao molho de tomate pelado italiano

Calabrese Emilia-Romagna 62,80

Molho Sugo (tomate pelado italiano) com linguiça curada selecionada

Puttanesca 66,85

Sugo com aliche (filé de anchovas), alcaparras e azeitonas pretas

Del Mare 85,30

Tomates e aspargos frescos e camarões selecionados

Funghi Secchi 68,90

Crema de leite fresco e cogumelos secos

Salsa Verde 59,95

Berinjela, agrião, tomate cereja e muçarela de búfala

Alfredo com Mignon 68,50

Isclas de filet mignon com crema de leite fresco e parmesão

Carbonara 63,50

Bacon, gema de ovo e crema de leite fresco

Zuppa- Prato individual

Cappelletti in Brodo Cappelleti no caldo 68,90

Crema cuori di Palma Crema de palmito 54,30

Paste Fresca- Prato individual

Gnocchi Patate ou Gnocchi Recheado de Muçarela 59,95

Segredo Emilia-Romagna ao molho sugo ou bolonhesa

Lasagne Bolognese 68,90

Massa branca com muçarela, parmesão, molho branco e bolonhesa

Capelli Vitello e Mandorla 69,80

Massa recheada com vitela e amêndoas ao molho roti

Ravioli Zucca e Vitello 69,80

Massa recheada de abóbora com carne seca ao molho branco

Ravioli Carciofi 69,80

Massa recheada com alcachofra ao molho branco

Ravioli Olive e Cream cheese 65,80

Massa recheada com pasta de azeitona preta e cream cheese ao molho sugo

Ravioli Búfala 69,80

Massa recheada com búfala e manjeriço ao molho de tomate pelado italiano

Agnolotti Zucca 69,80

Massa com abóbora, pinhole e gengibre ao molho de manteiga, cebola e creme de leite

Agnolotti Ricotta 69,80

Massa recheada com ricota, nozes e passas ao molho branco

Agnolotti Quattro Funghi 69,80

Massa recheada com quatro cogumelos ao molho branco

Tortelloni Brie 79,80

Massa recheada com queijo brie e amêndoas ao molho de queijo parmesão

Paste Fresca Vegana - Prato individual

Mezzaluna Zucca 57,50

Massa com abóbora japonesa e sálvia ao molho pesto de manjeriço fresco e amêndoas

Ravioli Melanzane 57,50

Massa recheada de berinjela, tomate e orégano ao pesto de manjeriço fresco e amêndoas

Piatti Due Persone - Prato para duas pessoas

Capretto Pasquale 148,50

Cabrito apurado ao molho de vinho e estragão

Vitello con Patate 148,50

Pernil de vitela apurado ao molho de vinho e estragão ao forno com batatas assadas

Lasagne Bolognese 126,50

Massa branca com muçarela, parmesão molho branco e bolonhesa

Carne, Uccelli & Pesce- Prato individual

<i>Pesce con Paste Secche</i>	76,80
Pescado (Sant Peter) grelhado com Pasta Seca ao molho selecionado	
<i>Filetto Mignon con Paste Secche</i>	78,50
Mignon ou pescado grelhado com Pasta Seca ao molho selecionado	
<i>Pesce con Risotto Zaferano ou Parmegiano</i>	77,80
Pescado (Sant Peter) grelhado com risoto de Açafrão ou Parmesão	
<i>Filetto Mignon con Risotto Zaferano ou Parmegiano</i>	78,70
Filet mignon ou pescado grelhado com risoto de Açafrão ou Parmesão	
<i>Filetto Mignon ao Aglio</i>	78,90
Filet mignon grelhado com crosta de alho frito acompanhado de agrião e fritas	
<i>Filetto Roquefort</i>	79,80
Filet mignon grelhado ao molho de roquefort com batatas douradas	
<i>Filetto Funghi e Shitake</i>	79,80
Filet mignon grelhado ao creme de Funghi e Shitake com batatas douradas	
<i>Cotolette alla Milanese</i>	69,95
Mignon á milanese com molho de tomate pelado italiano e parmesão com arroz branco e fritas	
<i>Costelette Agnello Risotto Zaferano ou Parmegiano</i>	87,80
Costeleta (carré) de cordeiro com risoto de Açafrão ou risoto Parmesão	
<i>Capretto Pasquale</i>	82,50
Cabrito apurado ao molho de vinho e estragão, acompanhado de batatas douradas	
<i>Vitello con Patate</i>	82,50
Pernil de vitela ao molho de vinho e estragão ao forno com batatas douradas	
<i>Anatra alla Veneta</i>	87,85
Magret (peito de pato) com cebolinhas carameladas e purê de mandioquinha	
<i>Sogliola Ravenna</i>	73,50
Linguado ao Molho de Laranja, acompanhado de legumes	
<i>Robalo del Mare</i>	89,30
Robalo ao molho de tomates frescos, aspargos e camarões acompanhado de legumes	
<i>Trota alla Mandorla</i>	75,85
Filet de truta ao molho de manteiga com amêndoas, acompanhado de legumes	
<i>Sogliola Fiorentina</i>	76,80
Filet de linguado gratinado ao creme de espinafre	

Carni, Uccelli & Pesce- Prato individual

Salmone alla Cipolla 79,90

Filet de salmão ao molho de cebolas e shitake, acompanhado de legumes

Salmone con Capperi 77,90

Filet de salmão grelhado com alcaparras, acompanhado de legumes

Risotti - Prato individual

Parmigiano 58,80

Arroz arbóreo italiano com Parmesão curado mínimo de 06 meses

Zafferano 59,95

Arroz arbóreo italiano com Açafrão mediterrâneo

Pomodori Secchi 59,95

Arroz arbóreo italiano com Tomate seco, rúcula e muçarela de búfala

Toscana e Barolo 63,80

Arroz arbóreo italiano com Linguiça curada selecionada e vinho barolo

Carciofi 62,95

Arroz arbóreo italiano com coração de Alcachofras

Funghi Porcini 69,50

Arroz arbóreo italiano com Cogumelo italiano

Baccalà 69,85

Arroz arbóreo italiano com Bacalhau, alho poró e tomate seco

Gamberi e Asparagi 84,50

Arroz arbóreo italiano com Camarão e aspargos frescos

Polenta- Prato individual (1/2 porção 70% do valor)

Melanzane 53,80

Polenta coberta com molho de Berinjela

Bolognese 57,90

Polenta coberta molho Bolonhesa com carne bovina e suína ao molho de tomate pelado italiano

Calabrese Emilia-Romagna 59,85

Polenta com molho ao sugo(tomate pelado italiano) e linguiça curada selecionada

Per Bambini- Prato individual

Filettine Manzo 39,95

Paillard de mignon com arroz e fritas

Filettine Pollo 39,95

Peito de frango com spaghetti ao sugo ou na manteiga

Dolci & Frutta- Prato individual

Brownie Emilia 29,95

Brownie de chocolate com nozes,
Calda de chocolate, sorvete de vanilla,
chantilly e farofa de chocolate

Torta di Pere e Mandorla 28,60

Torta de pêra e creme de amêndoas
com sorvete de vanilla

Gelato Emiliana 29,95

Sorvete de vanilla recheado com mousse
de chocolate e lascas de amêndoas

Ciocolatino 28,80

Bolinho quente cremoso de chocolate
Com sorvete de vanilla

Meringata di Fragole 29,85

Suspiro com morango e creme de chantilly

Chocolate Emilia-Romagna 16,80

Porção com 10 mini chocolates crocantes

Crema di Papaia 28,50

Creme de papaia com licor de cassis

Tiramissú 28,50

Tradicional receita italiana

Taça Romagna 29,95

Sorvete de vanilla, farofa, calda de chocolate,
chantilly e lascas de amêndoas

Gelati 26,50 / 15,90

Sorvete (duas bolas) / (uma bola)

Frutta Fresca 15,90

Fruta da estação

Pudim de leite 19,85

Tradicional pudim de leite moça

Obs: Prato individual dividido, acréscimo de \$18,00 no valor.
1/2 Porção será cobrado 70% do valor (pratos selecionados)
Coperto individuale (couvert individual) = \$13,80

Bibite- Demais bebidas, favor consultar.

*rollha vinho \$ 35,00

Água com ou sem gás	5,95
Suco Uva integral	16,80
Suco Natural	11,80
Refrigerante	6,95
Cerveja Long Neck	13,90
Cerveja Long Neck Heineken	14,90
Cerveja Long Neck Cerpa	17,50
H2Oh	11,80
Whisky 08 anos	28,90
Whisky 12 anos	33,90
Vinho do Porto	26,80

Dry Martini/ Marguerita	36,20	Dose Fundador	26,80
Kir Royal / Aperol	37,80	Steinhaeger	19,80
Caipirinha	24,90	Suco de Tomate	18,50
Caipirinha de Sake	27,90	Gin Tônica	34,50
Caipirinha Especial	29,50	Cuba Libre	26,90
Caipiroska	28,90	Café Expresso Illy	6,95
Caipiroska Importada	32,50	- com Creme	7,95
Caipiroska tropical	29,80	Capuccino	14,80
Dose Vodka Importada	22,70	Chás	10,50
Dose Tequila / Gin	25,90	Licor	19,80
Conhaque / Rum / Campari	19,80	Negroni	32,50