

## *Antipasti*

<i>Crocchette di Manzo</i>	26,90
Croquete de carne acompanhado de molho de pimenta e aguardente	
<i>Crostini</i>	29,95
Torradinhas crocantes com muçarela de búfala e tomate seco	
<i>Prosciutto Crudo</i>	39,95
Finas fatias de presunto cru	
<i>Bruschetta Pomodori</i>	29,50
Pão tostado com tomates em pedaço marinados	
<i>Bruschetta Parma</i>	32,80
Pão tostado ao azeite extra-virgem coberto com queijo brie e fatias de presunto cru	
<i>Bruschetta Romana</i>	32,50
Pão tostado ao azeite extra-virgem coberto com muçarela de búfala e anchovas	
<i>Bruschetta Carciofi</i>	32,70
Pão tostado ao azeite extra-virgem coberto com alcachofras e muçarela de búfala	
<i>Insalata</i> - Prato individual	
<i>Insalata Croccante</i>	38,75
Folhas verdes, coração de alcachofra, lascas de parmesão italiano e croutons	
<i>Insalata Verde e Mandorla</i>	38,75
Alface americana, muçarela de búfala, tomate cereja e amêndoas torradas	
<i>Insalata Emilia-Romagna</i>	48,65
Folhas verdes, tomate, palmito, muçarela de búfala e presunto cru	
<i>Insalata Caprese</i>	38,50
Tomate fresco, muçarela de búfala e manjericão	
<i>Carpaccio Manzo</i>	42,80
Carpaccio clássico de carne ao molho de alcaparras e lascas de parmesão	
<i>Insalata Firenze</i>	47,80
Alface americana, tiras de frango grelhado, croutons, parmesão e molho de roquefort	
<i>Insalata Genova</i>	47,50
Folhas verdes, alcachofra coração, tomates, muçarela de búfala e molho mostarda	
<i>Insalata Milano</i>	49,60
Alface americana, rúcula, tomate, carpaccio, parmesão e molho de alcaparras	
<i>Insalata Verde e Bruschetta</i>	49,95
Folhas verdes com bruschetta a sua escolha	
<i>Insalata e Brie</i>	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

Creme 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

Creme de leite fresco e cogumelos secos

**Salsa Verde** 59,95

Berinjela, agrião, tomate cereja e muçarela de búfala

**Affredo com Mignon** 68,50

Iscas de filet mignon com creme de leite fresco e parmesão

**Carbonara** 63,50

Bacon, gema de ovo e creme de leite fresco

## *Zuppa- Prato individual*

**Cappelletti in Brodo** Cappelletti no caldo 68,90

**Crema cuori di Palma** Creme de palmito 54,30

## *Paste Fresca - Prato individual*

<i>Gnocchi Patate ou Gnocchi Recheado de Muçarela</i>	59,95
Segredo Emilia-Romagna ao molho sugo ou bolonhesa	
<i>Lasagne Bolognese</i>	68,90
Massa branca com muçarela, parmesão, molho branco e bolonhesa	
<i>Capelli Vitello e Mandorla</i>	69,80
Massa recheada com vitela e amêndoas ao molho roti	
<i>Ravioli Zucca e Vitello</i>	69,80
Massa recheada de abóbora com carne seca ao molho branco	
<i>Ravioli Carciofi</i>	69,80
Massa recheada com alcachofra ao molho branco	
<i>Ravioli Olive e Cream cheese</i>	65,80
Massa recheada com pasta de azeitona preta e cream cheese ao molho sugo	
<i>Ravioli Búfala</i>	69,80
Massa recheada com búfala e manjericão ao molho de tomate pelado italiano	
<i>Agnolotti Zucca</i>	69,80
Massa com abóbora, pinhole e gengibre ao molho de manteiga, cebola e creme de leite	
<i>Agnolotti Ricotta</i>	69,80
Massa recheada com ricota, nozes e passas ao molho branco	
<i>Agnolotti Quattro Funghi</i>	69,80
Massa recheada com quatro cogumelos ao molho branco	
<i>Tortelloni Brie</i>	79,80
Massa recheada com queijo brie e amêndoas ao molho de queijo parmesão	

## *Paste Fresca Vegana - Prato individual*

<i>Mezzaluna Zucca</i>	57,50
Massa com abóbora japonesa e sálvia ao molho pesto de manjericão fresco e amêndoas	
<i>Ravioli Melanzane</i>	57,50
Massa recheada de berinjela, tomate e orégano ao pesto de manjericão fresco e amêndoas	

## *Piatti Due Persone - Prato para duas pessoas*

<i>Capretto Pasquale</i>	148,50
Cabrito apurado ao molho de vinho e estragão	
<i>Vitello con Patate</i>	148,50
Pernil de vitela apurado ao molho de vinho e estragão ao forno com batatas assadas	
<i>Lasagne Bolognese</i>	126,50
Massa branca com muçarela, parmesão molho branco e bolonhesa	

## *Cami, Ucceli & Pesce - Prato individual*

### *Pesce con Paste Secche*

Pescado (Sant Peter) grelhado com Pasta Seca ao molho selecionado

76,80

### *Filetto Mignon con Paste Secche*

Mignon ou pescado grelhado com Pasta Seca ao molho selecionado

78,50

### *Pesce con Risotto Zaferano ou Parmegiano*

Pescado (Sant Peter) grelhado com risoto de Açafrão ou Parmesão

77,80

### *Filetto Mignon con Risotto Zaferano ou Parmegiano*

Filet mignon ou pescado grelhado com risoto de Açafrão ou Parmesão

78,70

### *Filetto Mignon ao Aglio*

Filet mignon grelhado com crosta de alho frito acompanhado de agrião e fritas

78,90

### *Filetto Roquefort*

Filet mignon grelhado ao molho de roquefort com batatas douradas

79,80

### *Filetto Funghi e Shitake*

Filet mignon grelhado ao creme de Funghi e Shitake com batatas douradas

79,80

### *Cotolette alla Milanese*

Mignon á milanesa com molho de tomate pelado italiano e parmesão com arroz branco e fritas

69,95

### *Costelette Agnello Risotto Zaferano ou Parmegiano*

Costeleta (carré) de cordeiro com risoto de Açafrão ou risoto Parmesão

87,80

### *Capretto Pasquale*

Cabrito apurado ao molho de vinho e estragão, acompanhado de batatas douradas

82,50

### *Vitello con Patate*

Pernil de vitela ao molho de vinho e estragão ao forno com batatas douradas

82,50

### *Anatra alla Veneta*

Magret (peito de pato) com cebolinhas carameladas e purê de mandioquinha

87,85

### *Sogliola Ravenna*

Linguado ao Molho de Laranja, acompanhado de legumes

73,50

### *Robalo del Mare*

Robalo ao molho de tomates frescos, aspargos e camarões acompanhado de legumes

89,30

### *Trota alla Mandorla*

Filet de truta ao molho de manteiga com amêndoas, acompanhado de legumes

75,85

### *Sogliola Fiorentina*

Filet de linguado gratinado ao creme de espinafre

76,80

## *Cami, Ucceli & 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)*

### *Melanze*

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 vanilha recheado com mousse  
de chocolate e lascas de amêndoas

**Cioccolatino** 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 individual (couvert individual) = \$13,80

## Bebidas - Demais bebidas, favor consultar.

**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

\*rolha vinho \$ 35,00

**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