



Entradas

TRIO DE BRUSCHETTAS GIANNI \$ 66

3 UNIDADES

Pão italiano, tomate fresco, mussarela de búfala e parmesão

Pão italiano, tomate, queijo gorgonzola, aliche e parmesão

Pão italiano, mix de cogumelos, presunto parma, tomate cereja e rúcula

CASQUINHA DE BACALHAU \$ 32

1 UNIDADE

Bacalhau desfiado, salsinha, azeitona preta,

cebola, alho, leite de coco e azeite de dendê

CASQUINHA CELEBRIDADE \$ 32

1 UNIDADE

Lula, camarão, Catupiry e parmesão

CASQUINHA DE SIRI \$ 28

1 UNIDADE

Carne de siri, pimentão, cebola, alho,

leite de coco e azeite de dendê

BOLINHO DE BACALHAU \$ 19

1 UNIDADE


Bacalhau desfiado, alho, cebola, pimentão,

leite de coco e azeite de dendê


SARDENHA \$ 60

Queijo brie crocante servido com melaço de cana,

frutas vermelhas da estação e coberto com brotos



CASQUINHA
DE BACALHAU



BRUSCHETTA

Porções

BATATA FRITA

Batatas fritas cortadas em palitos

\$ 38

BOLINHO DE BACALHAU

5 UNIDADES

Bacalhau desfiado, alho, cebola, pimentão, leite de coco e azeite de dendê

\$ 69

FILÉ APERITIVO

Filé mignon em cubos grelhados com tomate, champignon, cebola e molho madeira

\$ 78

ISCA DE PEIXE

Tilápia em tiras empanadas e fritas

\$ 69

BOLINHO DE CARNE SECA

5 UNIDADES

Massa de mandioca recheado com carne seca

\$ 55



BOLINHO DE BACALHAU

Saladas

MAR DEL PLATA

\$ 51

Rúcula, alface, fatias de carpaccio, alcaparra, cenoura, azeite, limão e parmesão

MISTA

\$ 48

Rúcula, alface-americana, tomate, palmito, ervilha, cenoura e ovo cozido

REFRESCANTE

\$ 44

Acelga, frango desfiado, batata-palha, maionese, manjericão e limão

SALADA DE CAMARÃO

\$ 90

Mix de folhas com quatro camarões médios grelhados, crispy de presunto de parma, tomate-cereja e molho de mostarda e mel



MAR DEL PLATA

Carnes

BRACCIOLA COM GNOCCHI

1 PESSOA \$ 69 | 2 PESSOAS \$ 105

Filé de coxão duro recheado com cenoura, pimentão, bacon e cebola. Acompanha gnocchi ao sugo

CORDEIRO EM LASCAS AO MOLHO MADEIRA COM FETTUCCINE

Lascas de cordeiro flambado no vinho, molho madeira, creme de leite e fettuccine no próprio molho

FILE BRASITONE

Steak de mignon grelhado ao molho de cogumelos frescos. Acompanha fettuccine tricolor no molho de cogumelos

FILE CAMEMBERT

Filé mignon recheado com queijo Camembert, molho madeira e cogumelos frescos. Acompanha ravioli 2 queijos ao molho Alfredo

\$ 78

\$ 106

\$ 118



FILE BRASITONE



FILE DO LIMINHA



FILE DO LIMINHA

\$ 85

Filé mignon empanado e recheado com Catupiry e queijo prato, ao molho madeira com champignon. Acompanha risoto de parmesão

FILE À PARMEGIANA

1 PESSOA \$ 145 | 2 PESSOAS \$ 240

Filé mignon à milanesa com mussarela e parmesão ao molho sugo. Acompanha fettuccine na manteiga

MEDALHÃO DE FILE MIGNON 4 PIMENTAS

\$ 110

Filé mignon envolto com bacon ao molho madeira, com mix de 4 pimentas. Acompanha arroz à grega e batata noisette

Carnes

OSSOBUCCO

\$ 98

Ossobuco ao molho madeira. Acompanha risoto de açafrão

PAILLARD

1 PESSOA \$ 130 | 2 PESSOAS \$ 190

Filé mignon ao molho madeira com leve toque de creme de leite. Acompanha risoto ao funghi

CARRÉ DE CORDEIRO

\$ 108

queijos, crispy de batata e brócolis ao alho e óleo

POLPETONE AO SUGO

\$ 76

Carne temperada e recheada com mussarela e molho sugo. Acompanha fettuccine na manteiga

BIFE DE CHORIZO

\$ 110

Chorizo grelhado com risoto carbonara e ovo poche. Acompanha mini salada de rúcula ao molho de mostarda Dijon

STINCO DE CORDEIRO

\$ 150

Stinco de cordeiro assado em baixa temperatura por 8 horas, servido com molho de hortelã, fettuccine ao alho e óleo com manjeriço

STINCO DE
CORDEIRO

Aves

PATO SICILIANO

\$ 115

Coxa e sobrecoxa confitada ao molho de jaboticaba. Acompanha manicaretti de alcachofra com queijo ao molho branco e amêndoas tostadas

POLLO À PALLERMO

\$ 80

Frango flambado no vinho branco, bacon, batatas, champignon, palmito e aspargo. Acompanha risoto à moda da casa

PATO SICILIANO

Peixes e Crustáceos

ABADEJO SARDENHA

Abadejo grelhado ao mousseline de batata e alho poró. Acompanha mini legumes e farofa de ervas

\$ 96

ABADEJO MEDITERRÂNEO

Grelhado no azeite, molho de camarão, azeitonas e tomate cereja. Acompanha risoto de limão-siciliano e batata noisette

\$ 98

SALMÃO GRELHADO COM CROSTA DE CASTANHA

Grelhado com crosta de castanha. Acompanha risoto de limão-siciliano com alho-poró

\$ 99

CALDERADA

Peixe, camarão, lula e marisco. Acompanha arroz branco com castanha e coco e farofa de pimenta biquinho

\$ 118



ABADEJO SARDENHA



BACALHAU

Bacalhau

BACALHAU

\$ 145

Bacalhau grelhado. Acompanha legumes confitados no azeite (batata, cebola, tomate, brócolis, azeitona preta e ovo cozido) e arroz à grega



POLVO
ITALIANO

Camarões

CAMARÃO A ROMA

\$ 126

Três camarões em crosta de gergelim, recheados com Catupiry. Acompanha risoto de ervas e batata-palha da casa

POLVO ITALIANO

\$ 155

Tentáculos de polvo grelhados, mini batatas ao murro com alecrim e sal do Himalaia. Acompanha arroz de lula à provençal

Risotos

RISOTO DE CAMARÃO

\$ 98

Arroz arbório com camarão, cebola, molho branco, molho de tomate, vinho branco e parmesão

RISOTO DE FRUTOS DO MAR

\$ 96

Arroz arbório com camarão, lula e marisco, cebola, molho branco, molho de tomate, vinho branco e parmesão

RISOTO DE POLVO

\$ 99

Arroz arbório com polvo, cebola, molho branco, molho de tomate, vinho branco e parmesão

RISOTO DE FUNGHI

\$ 92

Arroz arbório com funghi, molho branco, vinho branco e parmesão, acompanhado com lascas de mignon



RISOTO DE
FRUTOS DO MAR

Massas Frescas



CAPELLINI



FETTUCCINE



FETTUCCINE
TRICOLOR



FUSILLI



GARGANELLI



GNOCCHI
DE BATATA



GNOCCHI DE
MANDIOQUINHA



SPAGHETTI

MOLHOS

ALFREDO

\$ 60

Manteiga, queijo parmesão e creme de leite

ARRABIATA

\$ 60

Molho de tomate, alho, azeite, pimentão, manjericão, cebola, manteiga e pimenta dedo de moça

BOLONHESA

\$ 62

Molho de tomate com carne moída

CALABRESA

\$ 63

Molho de tomate com calabresa levemente apimentada com molho branco e um toque de Catupiry

CARBONARA

\$ 62

Queijo pecorino, panceta, gema de ovo e salsinha

CHEF

\$ 75

Molho napolitano, azeite, tiras de filé mignon, manjericão, champignon e azeitonas pretas fatiadas



MOLHO
BOLONHESA



QUEIJO
PARMESÃO

Massas Frescas

MOLHOS

FRUTOS DO MAR \$ 90

Molho branco, molho de tomate, vinho branco, azeite de dendê, leite de coco, lula, marisco e camarão

FUNGUI \$ 75

Molho branco com funghi flambado no vinho e parmesão

MATRICIANA \$ 65

Molho de tomate, bacon, salsinha e alho

PALLERMO \$ 62

Molho napolitano, manjericão, mussarela de búfala e azeitonas

PARISIENSE \$ 78

Molho branco, ervilhas, presunto e frango

PESTO \$ 62

Molho à base de azeite, manjericão, nozes e parmesão

PUTANESCA \$ 62

Molho de tomate, aliche, alcaparras, azeitona preta e atum

QUATRO QUEIJOS \$ 68

Molho branco com gorgonzola, mussarela, provolone e parmesão

ROMANESCA \$ 60

Molho branco, ervilhas, presunto e champignon

SPAGUETTI AO
FRUTOS DO MAR



Massas Recheadas

AMILKARINE

Mussarela e alho-poró

BARIONE

Queijo brie e abóbora

CAPELETTI

Frango ou carne

CONTIGIANNI

Três queijos

DOM VITINI

Camarão, palmito, alho-poró e Catupiry

KARUMANY

Dois queijos e manjeriço

LASANHA BRANCA

Presunto, queijo prato, mussarela e molho branco

LASANHA VERDE

Presunto, queijo prato e molho bolonhesa

*Lasanha: tempo de preparo:
30 a 35 minutos.

*Todas as massas são gratinadas
com parmesão.

MANICARETTI FUNGHI

Presunto, queijo prato, champignon e funghi

MANICARETTI PERA

Recheado com pera e queijo brie

RAVIOLLI RICOTA

Ricota, espinafre e parmesão

RAVIOLLI CARNE

Carne

RAVIOLONE

Abóbora cabotiá e carne seca

REGIANINNI

Presunto parma, queijo brie e mussarela de búfala

RONDELLI PRESUNTO

Presunto e queijo



Massas Recheadas

MOLHOS

ALFREDO

\$ 89

Manteiga, queijo parmesão e creme de leite

BOLONHESA

\$ 89

Molho de tomate com carne moída

BRANCO

\$ 83

Molho à base de leite, creme de leite, mussarela e parmesão

CALABRESA PICANTE

\$ 80

Molho de tomate com calabresa levemente apimentada com molho branco e um toque de Catupiry

CHEF

\$ 92

Molho napolitano, azeite, tiras de filé mignon, manjericão, champignon e azeitonas

FUNGHI

\$ 99

Molho branco com funghi flambado no vinho e parmesão

MATRICIANA

\$ 88

Molho de tomate, bacon, salsinha e alho

LASANHA VERDE
AO MOLHO BOLONHESA



Massas Recheadas

MOLHOS

PALLERMO

\$ 78

Molho napolitano, manjeriço, mussarela de búfala e azeitonas

PARISIENSE

\$ 84

Molho branco, ervilhas, presunto e frango desfiado

QUATRO QUEIJOS

\$ 98

Molho branco com gorgonzola, mussarela, provolone e parmesão

ROMANESCA

\$ 85

Molho branco, ervilhas, presunto e champignon

ROSÉ

\$ 82

Molho de tomate e molho branco

SUGO

\$ 76

Molho de tomate

MANICARETTI DE PERA
AO MOLHO BRANCO



Massas Especiais

AGNOLOTTI

\$ 77

Massa verde recheada com ricota, nozes e passas
ao molho branco

GARGANELLI DO RENATO

\$ 126

Molho branco com Catupiry, camarão e leve toque de
molho ao sugo

GARGANELLI ÁGUA NA BOCA

\$ 128

Camarão flambado no conhaque, funghi, cebola e
creme de leite

GNOCCHI CAROLINA

\$ 77

Molho napolitano, molho branco, calabresa e catupiry

GNOCCHI DOS DEUSES

\$ 118

Gnocchi frito servido na fonduta de queijo da casa,
com fatias de filé mignon, tomate-cereja e rúcula

GNOCCHI RIPIENE

\$ 77

Recheado com Catupiry ao molho rosé

ESPAGUETE AO NERO

\$ 135

Espaguete ao nero di seppia, salteado com camarão
médio, creme de leite fresco, cogumelos frescos e
tomate-cereja

ESPAGUETE
AO NERO



Sopas

CAPELETTI AO BRODO

\$ 68

Massa capeletti de carne com frango desfiado e batata com brócolis e cenoura

MINISTRONE

\$ 66

Massa especial da casa, cubos de mignon e legumes



FRANGO
GRELHADO



MINISTRONE



Infantil

FILE MIGNON GRELHADO

\$ 42

Filé mignon grelhado. Acompanha arroz e fritas

FRANGO GRELHADO

\$ 39

Filé de frango grelhado. Acompanha arroz e fritas

SPAGHETTI AO SUGO

\$ 36

Massa spaghetti ao molho sugo

Bebidas

ÁGUA MINERAL	\$ 7
ÁGUA MINERAL COM GÁS	\$ 7
CAFÉ EXPRESSO	\$ 7
REFRIGERANTES	\$ 10
SUCOS 300 ML	\$ 18
SUCO DE UVA INTEGRAL 300ML	\$ 22
SUCOS COM 2 FRUTAS 300ML	\$ 20
BRAHMA MALZBIER 355ML	\$ 11
CERPA EXPORT 350ML	\$ 17
HEINEKEN 330ML	\$ 13
HEINEKEN ZERO ÁLCOOL 330ML	\$ 12
HEINEKEN 600ML	\$ 22
ORIGINAL 600ML	\$ 18



CARTA DE VINHOS

PEÇA PARA O GARÇOM