



Entradas

TRIO DE BRUSCHETTAS GIANNI \$ 72

3 UNIDADES DE 90G APROXIMADAMENTE CADA

Pão italiano, tomate fresco, mussarela de búfala e parmesão

Pão italiano, tomate fresco, queijo gorgonzola, aliche e parmesão

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

CASQUINHA DE BACALHAU \$ 35

1 UNIDADE DE 120G APROXIMADAMENTE

Bacalhau desfiado, alho, cebola, salsinha, tapenade de azeitona preta, creme de leite e leite de coco

CASQUINHA CELEBRIDADE \$ 35

1 UNIDADE DE 130G APROXIMADAMENTE

Azeite, salsinha, lula, camarão, catupiry e parmesão

CASQUINHA DE SIRI \$ 35

1 UNIDADE DE 120G APROXIMADAMENTE

Carne de siri, pimentão vermelho, cebola, alho, leite de vaca, pão, leite de coco e azeite de dendê

BOLINHO DE BACALHAU \$ 21

1 UNIDADE DE 120G APROXIMADAMENTE

Bacalhau desfiado, batata, salsinha, alho, cebola, pimentão, pimenta do reino, azeite de dendê, ovo, farinha de trigo e de rosca

SARDENHA \$ 65

1 UNIDADE DE 160G APROXIMADAMENTE

Queijo brie empanado, servido com melaço de cana, morangos frescos, coberto com mix de brotos

CASQUINHA
DE BACALHAU

BRUSCHETTA

Porções

BATATA FRITA

Aproximadamente 320gr

Batatas fritas cortadas em palitos

\$ 44

BOLINHO DE BACALHAU

5 UNIDADES Aproximadamente 60gr cada

Bacalhau desfiado, batata, salsinha, alho, cebola, pimentão, pimenta do reino, azeite de dendê, ovo, farinha de trigo e de rosca

\$ 76

FILEÉ APERITIVO

Aproximadamente 250gr Filet mignon grelhado em cubos com tomate fresco, cogumelos, alho, cebola e molho madeira

\$ 88

ISCA DE PEIXE

Aproximadamente 350gr Tilápia em tiras empanadas com alho, limão acompanha molho tártaro

\$ 82

BOLINHO DE CARNE SECA

5 UNIDADES Aproximadamente 60gr cada

Carne seca, mandioca, manteiga, salsinha, alho, cebola e tomate fresco

\$ 65



BOLINHO DE BACALHAU

Saladas



SALADA DE CAMARÃO

MAR DEL PLATA Aproximadamente 210gr \$ 60

Fatias de carpaccio, acompanhadas de queijo parmesão, rúcula, alface, cenoura, servida com molho de mostarda, alcarras, azeite, limão e parmesão

MISTA Aproximadamente 300gr \$ 55

Rúcula, alface-americana, tomate fresco, palmito, ervilha, cenoura e ovo cozido. Acompanha molho da casa (molho à base de pimentão, alho, cebola mostarda, ketchup e vinagre de limão)

REFRESCANTE Aproximadamente 280gr \$ 52

Acelga, frango desfiado, batata-palha, maionese, manjerição fresco e limão

SALADA AO BRIE Aproximadamente 220gr \$ 76

Seleção de folhas, lascas de queijo brie, tomate seco, presunto parma e redução de aceto balsâmico

SALADA DE CAMARÃO Aproximadamente 280gr \$ 85

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

Carnes

STEAK AO MOLHO DE PIMENTA VERDE

\$ 119

Aproximadamente 250gr Steak de mignon grelhado ao molho de pimenta verde, servido com gnocchi de batata ao molho quatro queijos

FILÉ BRASITONE

\$ 132

Aproximadamente 250gr Steak de mignon grelhado ao molho de cogumelos frescos. Acompanha fettuccine tricolor feito no próprio molho de cogumelos

FILÉ CAMEMBERT

\$ 144

Aproximadamente 160gr Filé mignon recheado com queijo camembert ao molho madeira com champignon. Acompanha ravioli 2 queijos (mussarela e mussarela de búfala) ao molho Alfredo

FILÉ DO LIMINHA

\$ 106

Aproximadamente 180gr Filé mignon empanado e recheado com Catupiry e queijo prato, ao molho madeira com champignon. Acompanha risoto de parmesão

MEDALHÃO AO MOLHO MADEIRA

\$ 118

Aproximadamente 230gr Medalhão grelhado ao molho madeira servido com fettuccine alho e óleo ou na manteiga

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MIX PIMENTAS

\$ 132

Aproximadamente 230gr Filé mignon envolto em bacon ao molho madeira com mix de pimentas (pimenta verde, rosa, branca e preta). Acompanha arroz à grega e batata noisette

CARRÉ DE CORDEIRO

\$ 178

Aproximadamente 230gr Carré de cordeiro grelhado ao molho madeira e ervas. Servido com risoto de queijo brie e aspargos

POLPETONE DE FILE MIGNON

\$ 97

Aproximadamente 160gr File mignon moído e temperada e recheada com mussarela e molho sugo. Acompanha fettuccine na manteiga

CHORIZO TRUFADO

\$ 132

Aproximadamente 220gr Bife de chorizo grelhado na manteiga de alho, servido com risoto de cogumelos com azeite trufado e parmesão

CHORIZO POCHÊ

\$ 132

Aproximadamente 200gr Chorizo grelhado com risoto carbonara e ovo poché. Acompanha folhas de rúcula ao molho de remolade de mostarda e chimichurri

PAILLARD

1 PESSOA

\$ 153

2 PESSOAS

\$ 229

APROXIMADAMENTE 180gr

APROXIMADAMENTE 270gr

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



FILE
BRASITONE



FILE DO
LIMINHA

Carnes

FILE À PARMEGIANA

2 PESSOAS

\$ 163 | 3 PESSOAS

\$ 288

APROXIMADAMENTE 220gr

APROXIMADAMENTE 320gr

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

STINCO DE
CORDEIRO

BRACCIOLA COM GNOCCHI (PRATO GRATINADO)

1 PESSOA

\$ 90 |

2 PESSOAS

\$ 168

APROXIMADAMENTE 140gr

APROXIMADAMENTE 290gr

Bife de coxão duro recheado com cenoura, pimentão, bacon, cebola e salsão. Acompanha gnocchi batata ao molho sugo

OSSOBUCO

\$ 118

Aproximadamente 270gr Ossobuco ao molho madeira. Acompanha risoto de açafrão

STINCO DE CORDEIRO

\$ 180

Aproximadamente 250gr Stinco de cordeiro assado em baixa temperatura por 8 horas ao molho de hortelã, servido com fettuccine ao molho Caccio e Pepe

Aves

FILE DE FRANGO À PARMEGIANA

2 PESSOAS

220GR

\$ 144 | 3 PESSOAS

320GR

\$ 229

Filé de frango à milanesa com mussarela e parmesão ao molho sugo. Acompanha fettuccine na manteiga ou arroz branco e fritas.

PATO SICILIANO

\$ 137

170gr Coxa e sobrecoxa de pato confitada ao molho de jabuticaba. Acompanha manicaretti de alcachofra com queijo ao molho branco e amêndoas tostadas

POLLO À PALLERMO

\$ 97

225gr Frango flambado no vinho branco, bacon, champignon, palmito e aspargo. Acompanha risoto feito do próprio molho

GALETO

\$ 97

250gr Meia banda de Galeto confitado servido com molho de tomilho, acompanhado de polenta com queijo quente e legumes grelhado (berinjela, abobrinha, tomate) ervas frescas

PATO SICILIANO

Peixes e Crustáceos

ABADEJO SARDENHA

Aproximadamente 225gr Abadejo grelhado selado na farinha acompanhado de mousseline de batata e alho poró, servido com mini legumes ao perfume de azeite trufado, farofa de manjerição e cebola

\$ 118

ABADEJO MEDITERRÂNEO

Aproximadamente 225gr Abadejo grelhado levemente selado na farinha de trigo, molho de camarão, azeitonas pretas, tomate cereja, limão e manteiga. Acompanha risoto de limão-siciliano e batata noisette

\$ 118

SALMÃO COM CROSTA DE CASTANHA

Aproximadamente 225gr Salmão grelhado com crosta de castanha. Acompanha molho de limão, risoto de parmesão e alho-poró

\$ 119

SALMÃO AO MOLHO DE COGUMELOS

Aproximadamente 225gr Salmão grelhado ao molho de cogumelos, tomate cereja, alho, vinho branco, manteiga, servido com gnocchi de mandioquinha salteado com camarão ao molho suave de queijo

\$ 119

CALDEIRADA

Aproximadamente 270gr de frutos do mar e peixe. Peixe, camarão, lula e marisco salteados com azeite, alho, cebola pimentão vermelho, creme de leite fresco e açafrão da terra. Acompanha arroz branco com castanha e farofa de pimenta biquinho

\$ 141



ABADEJO SARDENHA



BACALHAU

Bacalhau

BACALHAU

\$ 174

Aproximadamente 225gr Bacalhau grelhado. Acompanha legumes confitados no azeite (batata, cebola, tomate, brócolis, azeitona preta e ovo cozido) e arroz à grega



Spaghetti ao Sugo
c/ Camarão

Crustáceos

CAMARÃO A ROMA \$ 138

Aproximadamente 120gr Três camarões empanados em crosta de gergelim, recheados com catupiry. Acompanha risoto de ervas, batata-palha da casa e bisqui de camarão

POLVO ITALIANO \$ 169

Aproximadamente 140gr Tentáculos de polvo grelhados, batata ao murro com alecrim e sal do Himalaia. Acompanha arroz de lula, (anéis de lula, cabeça de lula, pimentão vermelho, cebola, alho, salsa e açafrão-da-terra)

SPAGHETTI AO SUGO C/ CAMARÃO \$ 131

Massa de spaghetti ao molho sugo, acompanhada de camarões flambados ao vinho com cebola e alho

Risotos

RISOTO DE POLVO aproximadamente 480gr \$ 108

Arroz arbório com 140gr de tentáculos de polvo, cebola, alho, cúrcuma, vinho branco e parmesão

RISOTO DE CAMARÃO aproximadamente 440gr \$ 107

Arroz arbório, 130gr de camarão salteados, cebola, alho, cúrcuma, vinho branco, parmesão, tomate cereja

RISOTO DE FRUTOS DO MAR aproximadamente 480gr \$ 105

Arroz arbório, 200gr de frutos do mar salteados, camarão, lula, marisco meia concha, cebola, alho, tomate fresco, cúrcuma, vinho branco e parmesão

RISOTO DE MIGNON TRUFADO aproximadamente 420gr \$ 104

130gr de Cubos de filé mignon salteados com cogumelos paris, páprica defumada cogumelo shiitake, arroz arbório, queijo parmesão, alho, crispy de cebola e azeite trufado

RISOTO DE FUNGHI aproximadamente 380gr \$ 101

Arroz arbório com 80gr de funghi, alho, cebola, vinho branco e queijo parmesão

RISOTO DE CORDEIRO aproximadamente 380gr \$ 96

110gr de Pêra de Cordeiro desfiado, arroz arbório, manteiga, alho, cebola, tomilho e za'atar

RISOTO CAPRESE aproximadamente 380gr \$ 95

Arroz arbório envolvido com tomate cereja, manjerição, alho, cebola, mussarela de búfala e molho pesto de manjerição



RISOTO DE
FRUTOS DO MAR

Massas Frescas

*aproximadamente 180gr de massa



CAPELLINI



FETTUCCINE



FETTUCCINE
TRICOLOR



RIGATONI



GARGANELLI



GNOCCHI
DE BATATA



GNOCCHI DE
MANDIOQUINHA



SPAGHETTI



MASSA
VEGANA

MOLHOS

*aproximadamente 250gr de molho

ALFREDO

\$ 74

Creme de leite fresco, manteiga e parmesão

ARRABIATA

\$ 74

Molho napolitano, alho, cebola, pimentão vermelho e pimenta tabasco

BOLONHESA

\$ 79

Molho de tomate concentrado, cebola, alho, salsão, alho poró, manjerição e alcatra moída

CALABRESA DEFUMADA

\$ 71

Calabresa defumada, molho branco, catupiry, molho napolitano e molho sugo

CALABRESA PICANTE

\$ 71

Calabresa picante, molho branco, catupiry, molho napolitano e molho sugo

CARBONARA

\$ 79

Queijo parmesão, bacon, gema de ovos, salsinha, manteiga e lemon pepper

CHEF

\$ 79

Molho napolitano, molho sugo, alho, cebola, tiras de filé mignon, manjerição, champignon e azeitonas pretas

MOLHO
BOLONHESA



QUEIJO
PARMESÃO



Massas Frescas

*aproximadamente 250gr de molho

MOLHOS

FRUTOS DO MAR \$ 108

Molho branco, molho de tomate, alho, cebola, cúrcuma, lula, marisco e camarão

FUNGUI \$ 97

Molho branco com funghi flambado no vinho e parmesão

MATRICIANA \$ 78

Molho napolitano, molho sugo, bacon, salsinha, alho, cebola

PALLERMO \$ 78

Molho napolitano, molho sugo, alho, cebola, mussarela de búfala e azeitonas pretas

PARISIENSE \$ 95

Molho branco, ervilhas, presunto e frango desfiado

PESTO \$ 74

Molho à base de azeite, manjerição, nozes e parmesão

PUTANESCA \$ 74

Molho de napolitano, alho, cebola, aliche, alcaparras, atum e azeitona preta

QUATRO QUEIJOS \$ 81

Molho branco, queijo gorgonzola, queijo provolone, requeijão e queijo parmesão

ROMANESCA \$ 79

Molho branco, ervilhas, presunto cozido e champignon

SPAGUETTI AO
FRUTOS DO MAR

** Todas as massas são gratinadas com
queijo parmesão, exceto o molho
Frutos do Mar, Putanesca e Pesto



Massas Recheadas

AMILKARINE (MASSA BICOLOR)

Aproximadamente 250g

Mussarela, alho poro e creme de leite

BARIONE (MASSA VERDE) Aproximadamente 320g

Queijo brie e abobora cabotiã

CAPELETTI Aproximadamente 180g

Aproximadamente 180g de massa

Carne ou Frango

DOM VITINI (MASSA BICOLOR)

Aproximadamente 225g

Camarão, palmito, catupiry, salsinha, cebola, manteiga e azeite de dendê

KARUMANY (MASSA BRANCA)

Aproximadamente 225g

Mussarela, mussarela de búfala e manjericão

LASANHA BRANCA Aproximadamente 290g

Presunto, queijo prato, mussarela e molho branco

LASANHA VERDE Aproximadamente 290g

Presunto, queijo prato, mussarela e molho bolonhesa

MANICARETTI FUNGHI (MASSA BRANCA)

Aproximadamente 260g

Presunto, mussarela, champignon e funghi

*Lasanha: tempo de espera de 30 a 40 minutos.

*Todas as massas são gratinadas com queijo parmesão.

MANICARETTI PERA (MASSA BICOLOR)

Aproximadamente 240g

Pera, cebola, queijo brie e mussarela

RAVIOLLI DE RICOTA (MASSA BRANCA)

Aproximadamente 180g

Ricota, espinafre e mussarela, alho, cebola, parmesão

RAVIOLLI DE CARNE (MASSA BRANCA)

Aproximadamente 180g

Carne, cebola, alho, alho poro, calabresa, salsão, mix de pimentas, páprica

RAVIOLONE (MASSA BRANCA)

Aproximadamente 225g

Carne seca com abóbora cabotiã, catupiry, cebola, alho.

REGIANINNI (MASSA VERDE)

Aproximadamente 225g

Mussarela, mussarela de búfala, presunto parma e queijo brie

RONDELLI DE PRESUNTO (MASSA BRANCA)

Aproximadamente 290g

Presunto, queijo prato e mussarela

Massas Recheadas

**aproximadamente 250gr de molho*

MOLHOS

ALFREDO

\$ 108

Creme de leite fresco, manteiga e parmesão

BOLONHESA

\$ 111

Molho de tomate concentrado, cebola, alho, salsão, alho poró, cenoura, orégano, manjerição, alcatra moída

BRANCO

\$ 102

Molho à base de leite, manteiga, farinha de trigo, creme de leite, parmesão e nos moscada

CALABRESA PICANTE

\$ 99

Calabresa picante, molho branco, catupiry, molho napolitano e molho sugo

CALABRESA DEFUMADA

\$ 99

Calabresa defumada, molho branco, catupiry, molho napolitano e molho sugo

CHEF

\$ 79

Molho napolitano, molho ao sugo, alho, cebola, tiras de filé mignon, manjerição, champignon e azeitonas pretas

FUNGHI

\$ 119

Molho branco com funghi flambado no vinho e parmesão

MATRICIANA

\$ 106

Molho de napolitano, molho ao sugo, bacon, salsinha, alho e cebola

LASANHA VERDE
AO MOLHO BOLONHESA



Massas Recheadas

**aproximadamente 250gr de molho*

MOLHOS

PALLERMO

\$ 97

Molho napolitano, molho ao sugo alho, cebola, mussarela de búfala e azeitonas pretas e azeitonas

PARISIENSE

\$ 101

Molho branco, ervilhas, presunto cozido e frango desfiado

QUATRO QUEIJOS

\$ 118

Molho branco, queijo gorgonzola, queijo provolone, requeijão e queijo parmesão

ROMANESCA

\$ 102

Molho branco, ervilhas, presunto e champignon

ROSÉ

\$ 99

Molho ao sugo e molho branco

SUGO

\$ 97

Molho de tomate

MANICARETTI DE PERA
AO MOLHO BRANCO



Massas Especiais

AGNOLOTTI aproximadamente 260gr **\$ 97**
Massa verde recheada com ricota, nozes e uvas passas, servida com molho branco com uvas passas

FETTUCCINE AO RAGU DE CORDEIRO (PRATO GRATINADO) **\$ 103**
Aproximadamente 380gr
Ragu de cordeiro flambado no vinho branco com molho madeira, creme de leite, alho, cebola, salsinha e fettuccine

GARGANELLI DO RENATO **\$ 152**
Aproximadamente 520gr
Molho branco com Catupiry, camarão, alho, cebola e salsinha (gratinado)

GARGANELLI ÁGUA NA BOCA **\$ 154**
Aproximadamente 500gr
Camarão flambado no conhaque, funghi, cebola, alho e creme de leite (gratinado)

GNOCCHI CAROLINA **\$ 97**
Aproximadamente 550gr
Molho napolitano, molho ao sugo, molho branco, calabresa, mussarela, parmesão e catupiry (gratinado)

GNOCCHI DOS DEUSES **\$ 144**
Aproximadamente 500gr
Gnocchi de mandioquinha frito servido com fonduta de queijo da casa, com fatias de filé mignon, tomate cereja, rúcula e redução de vinho tinto

GNOCCHI RIPIENE **\$ 97**
aproximadamente 280gr
Recheado com Catupiry ao molho rosé (gratinado)

SPAGHETTI AO NERO **\$ 168**
Aproximadamente 350gr
Spaghetti ao nero di seppia, salteado com 135gr de camarão médio, tomate cereja, alho, cebola e sal

SPAGHETTI
AO NERO



Sopas

CAPELETTI AO BRODO

\$ 79

Aproximadamente 800gr

180gr de Massa capeletti de carne, acompanhado de frango desfiado, batata, brócolis e cenoura

MINISTRONE

\$ 79

Aproximadamente 800gr

Massa especial da casa, cubos de mignon, abobrinha italiana, batata, cenoura, alho e cebola



FRANGO
GRELHADO



MINISTRONE



Infantil

FILÉ MIGNON GRELHADO

\$ 54

110gr Filé mignon grelhado. Acompanha arroz e fritas ou spaguetti na manteiga

FRANGO GRELHADO

\$ 51

110gr Filé de frango grelhado. Acompanha arroz e fritas ou spaguetti na manteiga

MASSA FRESCA INFANTIL

\$ 47

Molho branco, molho ao sugo ou na manteiga

Bebidas

ÁGUA MINERAL 310ML	\$ 9
ÁGUA MINERAL COM GÁS 310ML	\$ 9
CAFÉ EXPRESSO 50ML	\$ 8
REFRIGERANTES 350ML/250ML	\$ 12
SUCOS 300 ML	\$ 22
SUCO DE UVA INTEGRAL 300ML	\$ 26
SUCOS COM 2 FRUTAS 300ML	\$ 28
BRAHMA MALZBIER 355ML	\$ 12
CERPA EXPORT 350ML	\$ 18
HEINEKEN 330ML	\$ 14
HEINEKEN ZERO ÁLCOOL 330ML	\$ 13
HEINEKEN 600ML	\$ 24
ORIGINAL 600ML	\$ 19
STELLA ARTOIS 330ML	\$ 16
STELLA ARTOIS PURE GOLD 330ML	\$ 17



CARTA DE VINHOS

PEÇA PARA O GARÇOM