

MENU DELLA CASA

Antipasti

Couvert | 59,90

Azeitonas temperadas, tomate cereja confitados e polvo marinado, acompanhado de Focaccia ou pães artesanais da casa

Burrata | 76,90

Queijo cremoso, tomate cereja confit e pesto de manjeriçao. Acompanha pão da casa artesanal

Bolinho de bacalhau (6 unids.) | 49,90

Batata frita com alecrim ou páprica | 29,90

Bruschetta Tradizionale, (4 unids.) | 49,90

Tomates frescos picados, manjeriçao e azeite italiano

Bruschetta Caccio e Peppe, (4 unids.) | 59,90

Queijo Brie derretido e geleia de pimenta

Bruschetta Funghi Trufado, (4 unids.) | 63,90

Mix de cogumelos salteados com especiarias e finalizado com azeite trufado

Bruschetta Gorgonzola e miele, (4 unids.) | 57,90

Creme de gorgonzola sob uma generosa camada de mel e hortelã

Bruschetta Parma, (4 unids.) | 63,90

Tomates frescos picadas, presunto parma e azeite italiano

Rolinho de parma recheado (6 unids.) | 59,90

Rolinho de presunto parma, recheado com rúcula e tomate seco, acompanha pão artesanal da casa

Bolinho de costela (6 unids.) | 52,90

Tiras de mignon grelhada e aceboladas | 78,90

Acompanha creme de catupiry ou gorgonzola e pão artesanal da casa

Funghi Trifolati al tartufo | 52,90

Mix de Cogumelos salteados no vinho branco, creme e especiaria ao aroma de trufas, acompanha pão artesanal da casa

Tartare di Mignon Crudo | 84,90

Mignon picado na ponta da faca, mostarda de dijon, picles e especiarias, sob gema de ovo caipira, torradas e chips de batata trufada

Suppli al telefono (4 unids.) | 49,90

Bolinho de risotto bolognesi recheado com muçarela

Carpaccio de Mignon | 69,90

Lâminas de mignon, molho do chefe, rúcula e lascas de grana padano. Acompanha pão artesanal da casa

Selezione di Antipasti | 84,90

Presunto parma italiano, mortadela italiana com pistache, salame artesanal, queijos, azeitonas marinadas e bruschettas tradicionais, acompanha pão artesanal da casa

Porchetta | 59,90

Porchetta fatiada, acompanha pão artesanal da casa

Insalati

Insalata Caprese | 49,90

Tomates, mussarela de búfala e pesto de manjeriçao

Insalata di pere e gorgonzola | 69,90

Mix de folhas orgânicas, peras caramelizadas, lascas de queijo gorgonzola, nozes e finalizado com fio de mel

Insalata di burrata e parma | 84,90

Queijo de búfala cremoso, pesto de manjeriçao, presunto italiano, rúcula orgânica e tomates cerejas confitados

Piatti

Medaglione al Funghi | 108,90

Medalhão de mignon ao molho com mix de cogumelos e risotto de Grana Padano

Chorizo con riso Verace | 119,90

Suculento filet de chorizo, acompanhado de arroz branco com porcini, guanciale, nozes e especiarias

Ossobuco | 96,90

Ossobuco bovino cozido lentamente com tomates pelados, vinho tinto e especiarias sobre polenta italiana e finalizado com folhas de rúcula orgânica

Gamberi alla Griglia con linguine nero | 134,90

Camarões rosa salteados sobre pasta com tinta de lula ao molho bisque e finalizado com pangrattato

Carré D' Agnello can risotto alla menta | 159,90

Carne de Cordeiro grelhada com molho do chef, acompanha risotto de hortelã

Gamberi con spaghetti al crema de limone e bottarga | 129,90

Camarões rosa grelhados com spaghetti ao molho de limão siciliano finalizado com bottarga

Salmon in crosta di sesano con risotto al nero di seppia | 108,90

Salmao com crosta de gengelim com risotto de arroz negro

Polpo | 169,00

Polvo grelhado acompanhado de batatas ao murro, tomate frescos e um sabonoso molho do seu próprio cozimento

Riso in bordo di costulette | 89,90

Arroz caldoso de costela com especiarias

Risotto Verace | 99,90

Elaborado com arroz arbóreo italiano, cogumelo porcini italiano, aspargos e finalizado com fatias de trufas negras

Risotto di Gamberi e zucchini | 129,90

Elaborado com arroz arbóreo italiano, camarão rosa, cubo de abobrinha, limão siciliano e acompanha pangrattato

Risotto alla Zafferano con Ragù di Ossobuco | 86,90

Elaborado com arroz arbóreo italiano com açafrão verdadeiro, ragu de ossobuco preparado em fogo lento por 6 horas

Risotto de Limone e zucchini | 69,90

Risotto elaborado com arroz arbóreo italiano, abobrinha e limão siciliano

Risotto de Pere e gorgonzola | 79,90

Risotto elaborado com arroz arbóreo italiano, pera e gorgonzola

Risotto de Bacalà | 85,90

Risotto elaborado com arroz arbóreo italiano, lascas de bacalhau e azeitonas pretas

Lasanha al Tartufo | 99,00

Lasanha de mix de funghi ao molho formaggio com trufas negras

Pappardelle con salsa di grana tartufata | 89,90

Pasta fresca da casa ao molho do queijo grana padano com trufas negras

Spaghetti alla Carbonara | 79,90

Pasta de grano duro italiana ao dente, ao molho carbonara, elaborado de forma original com queijo pecorino romano, guanciale artesanal, ovo caipira e pimenta do reino

Rigatoni alla Matriciana | 86,90

Rigatoni ao molho clássico matriciana, com tomates pelados italianos, guanciale artesanal, pimenta preta e queijo pecorino romano

Pasta Ripiena | 89,90

Massa fresca recheada de brie e pistache ao molho de pomodoro e manjeriçao ou manteiga artesanal e sálvia fresca

Gnocchi Tropicale | 92,90

Prato criado pelo chef com nhoque de banana da terra grelhado na manteiga artesanal sobre molho de queijo Grana Padano, finalizado com farofa de pistache

Gnocchi Pomodoro | 69,90

Pasta fresca de batata com molho de tomate pelado italiano

Rigatoni alla bolognesi della nona | 84,90

Rigatoni ao molho bolonhesa da nona e do chef

Spaghetti Al Mare | 99,90

Pasta de grano duro italiana com camarões, anéis de lula, mexilhões, vôngole, tomate cereja na manteiga

Spaghetti alla forma di formaggio | 1 pessoa 99,90 | 2 pessoas 189,90

Apenas de quinta à sábado, no período noturno. Spaghetti preparado na roda de grana padano.

Será realizado na mesa ao lado do cliente

MENU DELLA CASA

Pizza al Taglio

Salsiccia Artigianale | 39,90

Molho de tomate, mussarela, fatias de calabresa artesanal e cebola roxa

Funghi | 41,90

Molho de tomate, mussarela, coberta por mix de cogumelos

Do Capo | 42,90

Molho de tomate, mussarela de búfala, presunto Parma, rúcula e lascas de queijo grana padano

Caccio e Pepe | 42,90

Molho de tomate, mussarela, fatias de queijo brie e geleia de pimenta

Margherita | 36,90

Molho de tomate, mussarela e folhas de manjeriço

Panini

Caprese | 39,90

Fatias de mussarela de búfala fresca, tomate e pesto de manjeriço

Bologna | 39,90

Fatias de mortadela italiana com pistache, pesto de azeitonas pretas e folhas de agrião fresco

Parma | 49,90

Fatias de presunto parma, mussarela de búfala fresca, pesto de manjeriço, rúcula e azeite italiano

Trifolati | 42,90

Ricota cremosa, mix de cogumelos salteados e azeite trufado

Porchetta | 43,90

Porchetta fatiada, tomates frescos temperados, folhas de rúcula e limão siciliano

Mignon Speciale | 49,90

Mignon, queijo mussarela, rúcula orgânica, tomates frescos picados ao perfume de alho, manjeriço e azeite italiano

Drinks

Negroni | 44,90

Gin, Campari e Vermute Rosso

Aperol Spritz | 47,90

Aperol, espumante brut, água com gás e rodela de laranja Bahia

Limoncello Spritz | 49,90

Licor italiano Limoncello, espumante Brut, soda, limão siciliano

Bellini | 39,90

Pêssego e prosecco

Rossini | 39,90

Morango e prosecco

Gin Tônica | 42,90

Gin e tônica

Gin com Mirtilo | 45,90

Gin, tônica, monin mirtilo, mirtilo e hortelã

Tangerin | 42,90

Gin, tônica, monin tangerina e hortelã

Clericot | 129,90

Espumante, frutas, licor de laranja, soda, vodka, cointreau e gelo

Sangria | 129,90

Vinho tinto, frutas, soda, vodka, cointreau e gelo

Long Necks | 16,90

Heineken | Stella Artois | Budweiser | Malzebiel | Heineken 0%

Caipirinha Pinga | 32,90

Caipirinha de Vodka Importada | 42,90

Caipirinha de Vodka | Seleta | Salinas | 35,00

Caipirinha Saquê | 35,90

Therezópolis Gold | 25,90

Therezópolis Weiss | 27,90

Verace Pilsen | 29,90

Verace King Cross | 32,90

Chopp Claro Heineken | 16,90

Tinto Nacional (Taça) | 21,00

Bevande Fredde

Bebidas frias

Água com ou sem gás | 9,90

Refrigerante | 10,90

Sucos Naturais | 16,90

Laranja, limão, melancia, abacaxi e maracujá

Suco de Uva Integral | 18,90

Soda Italiana (consulte sabores) | 20,90

Sucos Especiais | 19,90

Limão, couve, abacaxi e gengibre
Abacaxi, limão, morango e hortelã
Laranja, melancia, limão e gengibre

Dolce

Cannoli | 12,90

Pistache, Giandúia, Doce de Leite, Limão Siciliano, Frutas Cristalizadas.

Panna Cotta | 29,90

Crema de baunilha com calda de frutas silvestres.

Pudim | 23,00

Leite, giandúia e pistache

Tiramissu | 31,90

Crema de mascarpone, biscoito champagne, café e raspas de chocolate meio amargo

Petit Gateau | 36,90

Bevande Calde

Bebidas quentes

Espresso (illy) | 9,90

Ristretto (dose italiana curto) | 9,90

Carioca | 9,90

Doppio (duplo) | 13,90

Romano (com raspas de limão) | 10,90

Con Panna (Chantilly) | 12,90

Chá (consulte sabores) | 10,90

Macchiato (manchado com crema de leite)

Pequeno 11,90

Grande 14,90