

ANTIPASTI

Insalata della Casa (Free)

Consulte nossos conselheiros gastronômicos

Carpaccio di Tonno \$39

Atum fatiado com pêra, balsâmico de morango alcaparras e queijo pecorino

PRINCIPALE

Ravioli Verdi \$64

Massa de espinafre, recheada de ricota e tomate seco ao molho brasílico

Pappardelle Alla Zafferano \$59

Massa fresca ao molho de creme de leite fresco, açafrão e parmesão

Rondelle Verdi \$64

Massa de espinafre, com presunto, muçarela e catupiri gratinado com parmesão

Maccheroni alla Giannetto \$62

Massa fresca ao molho de tomate com pedacinhos de filé mignon, pimenta calabresa, parmesão e salsa

Gnocchi Napoletani \$62

Nhoque de batata ao molho de tomate fresco, calabresa defumada e rúcula

Cocciolo Tropicale \$69

Cubos de filé de filhote ao molho de alcaparras acompanhado de frutas grelhadas

Polpetone Ripieno \$69

Polpetone recheado com muçarela de búfala e gratinado com molho basílico e parmesão, acompanhado com fettuccine Alfredo, molho pesto, azeite de salsa e azeite de tomate seco

Filetto Alla Stroganoff \$69

Acompanha arroz branco e batata palha artesanal

Scaloppina Alla Greca \$69

Escalope de mignon grelhado com salada grega (tomate, cebola, pimentões, pepino, queijo, azeitonas pretas ao molho perfumado de ervas)

Porchetta ao Barbecue de Goiaba \$59

Pancetta suína ao barbecue de goiaba, acompanhada de arroz com pequi

Filetto di Pollo \$59

Filé de frango grelhado, acompanhado de couve flor e repolho gratinado ao bechamel e parmesão

Moqueca di Mare \$74

Camarãozinhos, cubos de badejo, salmão e condimentos, acompanhado de arroz e batata palha artesanal

Costine Brasate \$69

Costela VPJ cozida lentamente, acompanhada de farofa de banana

DOLCE

Budino di Formaggio \$19

Pudim de queijo com calda de frutas vermelhas

Afogato \$16

Sorvete de creme afogado no café

