

CLASSICI RISOTTERIA

Para os mais saudosistas, os pratos mais pedidos da Risotteria ainda estão por aqui

INSALATA DELL'ORTO - R\$ 39

Mix de folhas, alface romana, frango caipira assado, alcachofras tostadas, tomates cerejas, avocado, ovo cozido, croûtons do nosso pão e Grana Padano

TONNO E LENTICCHIE - R\$ 38

Lentilhas cozidas, abóbora assada, ervas frescas e atum fresco selado

RISOTTO MILANESE - R\$ 56

Com açafrão e ragù de ossobuco

RISOTTO CAPRESE 🌿 - R\$ 44

Com tomate, mozzarella Tuttolatte e manjeriço

BEVANDE

Conheça nossas opções de bebidas

ÁGUAS

PRATA Com e sem gás R\$7

PANNA Sem gás R\$9

SAN PELLEGRINO Com gás R\$9

REFRIGERANTES

WEWI Guaraná, Laranja e Cola R\$8

WEWI ZERO Guaraná, Laranja e Cola R\$8

MOLECOLA Cola R\$10

SODAS

NIASCA Limonata, Mandarinata R\$11

SODA ITALIANA R\$10

Morango, maçã verde, tangerina e manga

SUCO NATURAL

GREENPEOPLE R\$10

Abacaxi com hortelã, laranja, maçã e uva



BIRRE

Conheça nossa seleção de cervejas

ALLA SPINA - Chopp

PAULISTÂNIA CLARA R\$12

Lager premium 4,8%

PAULISTÂNIA CRAFT R\$12

Produzida em nossa cervejaria. Consulte o garçom

IN BOTTIGLIA - Em garrafa

PAULISTÂNIA R\$19

Lager

PAULISTÂNIA R\$19

Pátio do Colégio

RISTORANTE DEL TARTUFO

Uma experiência dedicada à verdadeira trufa italiana

As trufas sempre foram símbolo de nobreza e status nas cortes italianas após o Renascimento

O Barolo, vinho típico do Piemonte, harmoniza perfeitamente com as nuances das trufas sem se sobrepor ao seu delicado sabor



Tartufaio ou Trifulau é o “caçador” das trufas, que com o seu fiel cachorro, as procura nos bosques úmidos e frios do Piemonte, Toscana ou outras regiões

Desenvolvemos em parceria com a Tartuferia San Paolo um menu dedicado a uma das especialidades italianas mais apreciadas no mundo

ANTIPASTI

Nossas entradas com o aroma e sabor inconfundíveis das trufas italianas

BURRATA AL TARTUFO, PROSCIUTTO E CROSTINI - R\$ 64

Burrata recheada com straciatella e trufas negras, Tuttolatte, Presunto de Parma e crostini

BRUSCHETTA, FORMAGGIO DI CAPRA E AGLIO NERO TARTUFATO - R\$ 36

Bruschetta com queijo de cabra e creme de alho negro com trufas brancas

BRUSCHETTA DI SPINACI E RICOTTA DI BUFALA AL TARTUFO - R\$ 42

Bruschetta de espinafre e ricota de búfala com salsa tartufata

ESCOLHA O CARPACCIO

CARPACCIO DI MANZO CON TARTUFO - R\$ 38

Carpaccio de carne temperado com azeite de trufas negras e flor de sal

CARPACCIO DI CAPESANTE CON TARTUFO - R\$ 58

Carpaccio de vieira temperado com vinagrete de limão siciliano e salsa tartufada

CARPACCIO DI TONNO CON TARTUFO - R\$ 49

Carpaccio de atum temperado com vinagrete de limão siciliano, cebote e carpaccio de trufas

PIZZA ROMANA DI ZUCCHINI E "REQUEIJÃO" AL TARTUFO - R\$ 48

Pizza romana de abobrinha e requeijão com trufas negras

INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI, PINOLI E AGLIO NERO TARTUFATO - R\$ 36

Salada de rúcula, tomatinhos assados, pinoli, queijo de castanha de cajú e creme de alho negro com trufas brancas

LA FONDUTA

Queijo cremoso com vinho e salsa tartufata servido com 5 acompanhamentos: pão italiano, gnocchi de batata dourado, linguíça defumada de javali, polenta frita e couve-flor

R\$ 140,00 Serve 2 pessoas

Disponível as sextas, sábados no almoço e jantar e aos domingos no almoço. Para cada unidade extra de acompanhamento será acrescentado o valor de R\$ 15.



PIATTI

A versatilidade das trufas em combinações que satisfazem a alma

UOVO E FUNGHI AL BURRO TARTUFATO E ASPARAGI - R\$ 58

Ovo poché, cogumelos na manteiga e aspargos com trufas negras

LASAGNA AI FUNGHI E TARTUFO - R\$ 88

Lasanha de cogumelos e salsa tartufata

RAVIOLI DI MANZO, PISELLI E TARTUFO - R\$ 62

Ravioli de carne, caldo de carne, ervilhas e carpaccio de trufas negras

RISOTTO TARTUFATO AI FUNGHI - R\$ 72

Arroz Carnaroli com cogumelos e macinato de trufas negras

RISOTTO BIANCO TARTUFATO - R\$ 52

Arroz Carnaroli cozido com caldo de legumes e finalizado com queijo Grana Padano, manteiga e salsa tartufata

RISOTTO DI ZUCCA E AGLIO NERO TARTUFATO - R\$ 48

Arroz Carnaroli com abóbora, cebola caramelizada, amêndoas e creme de alho negro e trufas brancas

POLENTA RAGÚ D'AGNELLO E PANGRATTATO AL TARTUFO - R\$ 64

Polenta cremosa com ragú de cordeiro, farofa de pão e carpaccio de trufas negras

TAGLIATA E PATATE CON SALSA TARTUFATA - R\$ 82

Corte nobre da paleta bovina super macio, com tubérculos assados e molho à base de gemas com salsa tartufata

GNOCCHI AL BURRO, RACLETTE E TARTUFO - R\$ 72

Gnocchi de batata na manteiga, queijo Raclette e macinato de trufas negras

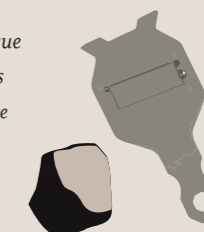
TRUFA FRESCA

Melhor sua experiência e solicite uma camada de lâminas de trufas negras frescas

Seu sabor terroso e robusto é uma reminiscência das florestas profundas em que crescem. Essas trufas podem ser apreciadas laminadas frescas como um toque final sobre massas, risottos, ovos e carnes.

R\$ 13,00/a grama

Consulte a disponibilidade



DOLCI

Surprenda-se com o sabor das trufas de uma maneira diferente

MIELE AL TARTUFO E CIOCCOLATO NERO - R\$ 28

Mousse de mel com trufas brancas e chocolate meio amargo

PANNA COTTA TARTUFATA ALLA FRUTTA - R\$ 25

Panna Cotta de baunilha e frutas infundadas com azeite de trufas negras

VEGETARIANO