

# IL PASTAIO DI EATALY

## Histórias de um Mestre Masseiro

### HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

Segunda à Quinta 12H ÀS 15H E DAS 19H ÀS 23H

Sexta 12H ÀS 15H E DAS 19H ÀS 23H30

Sábado 12H ÀS 23H30

Domingo 12H ÀS 23H

## PRIMA DELLA PASTA

### ANTEPASTOS CLÁSSICOS

#### VITELLO TONNATO R\$ 20

Carne bovina cozida em baixa temperatura e cortada em lâminas. Molho à base de atum, alcaparras e anchovas

#### SUPLÌ R\$ 18

Bolinho frito de arroz Carnaroli com tomate, manjeriço e recheio de mozzarella de búfala Vitalatte

#### BACCALÀ

#### MANTECATO R\$ 23

Bacalhau cremoso com azeite, salsinha e limão siciliano sobre crostini de pão rustic

#### INSALATA

#### DI CALAMARI R\$ 19

Mix de folhas, cenoura, salsão, lula e azeitona

#### BURRATA R\$ 28

Burrata Vitalatte com tomate seco feito na nossa cozinha e manjeriço

#### PANZANELLA R\$ 16

Salada de pão italiano com tomate, cebola, azeite, vinagre e manjeriço

#### COUVERT R\$ 6

Fatias do nosso pão rustic

## Histórias de um Mestre masseiro

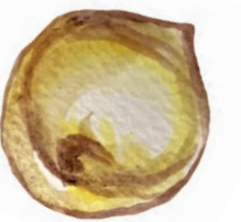


### Pasta Ripiena ou "Massa recheada"

Assista e aprenda enquanto o pastaio, nosso mestre masseiro, cria um corte de massa especial no "Il Tavolo", nossa mesa de produção de massas artesanais. Saboreie o resultado nos dois pratos em destaque, disponíveis apenas este mês, e volte no próximo mês para experimentar um novo corte!

## TORTELLINI

Nativa do norte da Itália, essa massa é recheada com ingredientes selecionados e fechada à mão



#### TORTELLINI IN BRODO R\$ 74

Lombo suíno, mortadella, prosciutto, Grana Padano, caldo de carne e frango

#### TORTELLINI E GRANA PADANO R\$ 74

Lombo suíno, mortadella, prosciutto, Grana Padano, creme e noz moscada



### Técnica

Nosso pastaio amassa, corta e modela cada tipo de pasta seguindo rigorosamente os métodos artesanais italianos

### Ovos frescos

Para obter os sabores ricos e a cor dourada de nossas massas frescas, usamos ovos fertilizados naturalmente, de galinhas criadas soltas



### Farinhas italianas

Nossas farinhas de "grano duro" e "grano tenero" são produzidas nos melhores moinhos de farinha da Itália

## LA PASTA FRESCA

### A TRADIÇÃO DA PASTA FRESCA DO NORTE AO SUL DA ITÁLIA

#### • NORD •

#### TORTELLI R\$ 55

Burro e Salvia



#### MANTOVA, SÉC XV

Massa tradicional cortada em quadrados de 10 cm e fechada à mão em formato triangular. Recheada com abóbora, mostarda de fruta, biscoito Amaretti, noz moscada e Parmigiano Reggiano

#### TAJARIN R\$ 67

Ragù di coniglio



#### PIEMONTE, SÉC XV

Massa caseira de "40 gemas", laminada na máquina e cortada no tamanho perfeito: 2mm de largura e 50 cm de largura. Ao ragù de coelho

#### • CENTRO •

#### TONNARELLI R\$ 64

Alla Gricia



#### ROMA, SÉC IV A.C.

Massa com base de semolina, farinha 00 e gemas, aberta em lâminas de 2 mm e cortada na Chitarra com molho de Pecorino Romano, guanciale e pimenta do reino

#### GNOCCHI R\$ 54

Alla bolognese



#### SÉC XIX

Massa com batata, farinha, gemas e Grana Padano, com molho clássico Bolonhesa de carne bovina e suína

#### • SUD •

#### MALLOREDUS R\$ 45

Salsiccia e zafferano



#### SARDEGNA

Mini gnocchi feitos com massa de semolina, passados à mão em uma pequena tábua sulcada chamada de "tagliere scalanato". Servidos com ragù de linguça suína, açafraão, tomate Mutti e Pecorino Romano

#### SCIALATIELLI R\$ 86

Ai frutti di mare



#### AMALFI, SÉC XX

Massa cortada à mão em fatias mais grossas com comprimento de 8 cm. Servida com molho de camarão, lula, mexilhão, vinho branco, tomate e basilicão



## I DOLCI

### ALÉM DA PASTA: A TRADIÇÃO DOS DOCES ITALIANOS

#### TIRAMISÙ R\$ 24

VENETO, SÉC XX

Doce feito com camadas de mascarpone e biscoitos Savoiardi com café

#### PROFITTEROL AL CIOCCOLATO R\$ 22

FIRENZE, SÉC XVI

Massa leve assada, recheada com creme de baunilha e coberta com calda de chocolate

#### CANNOLI R\$ 15 (a unidade)

MESSINA, SÉC I D.C.

Massa doce frita em formato de canudo, com recheio de ricota e finalizada com laranja e pistache

