

PASTA & PIZZA

ANTIPASTI

MOZZARELLA ARTIGIANALE R\$ 38
Mozzarella artesanal Vitalatte, azeite e flor de sal

BURRATA R\$ 52
Feita na casa servida com conserva de berinjela e nozes, acompanha crostini de pão rústico da nossa padaria

CARPACCIO R\$ 38
Carne crua fatiada, salada de rúcula, alcaparras, limão siciliano

SUPPLÌ R\$ 22
Tradicional bolinho frito romano de arroz Carnaroli, tomate e mozzarella Vitalatte

GLI SFIZI Os clássicos tira-gostos italianos

ZUCCHINE ALLA SCAPECE
Abobrinhas fritas marinadas com ervas, vinagre e pimenta calabresa

SARDELLA
Pasta picante de pimentão vermelho, tomate e anchovas

CAPONATA
Conserva de berinjela, abobrinha, salsaõ, pimentão e erva doce, assados com tomate e uvas passas

3 OPÇÕES R\$ 27 | INDIVIDUAL R\$ 11

INSALATE

CAPRESE R\$ 32
Tomates variados, mozzarella de búfala Vitalatte, manjeriçã, azeite e flor de sal

FICHI E FORMAGGI R\$ 32
Salada de rúcula, figos, queijo de cabra, praline de castanha de caju e balsâmico

DELL' ORTO R\$ 43
Mix de folhas, frango caipira assado, alcachofras, tomates cerejas, avocado, ovo cozido, croûtons e Grana Padano

CONTORNI

INSALATA MISTA R\$ 18
Mix de folhas, tomate cereja assado e lâminas de queijo Grana Padano

PATATE RUSTICHE R\$ 18
Batatas assadas e depois fritas com alecrim

LO SPAGHETTO *Il re della pasta*

SPAGHETTI AL POMODORO R\$ 32
Massa seca de Gragnano, molho de tomate e manjeriçã fresco

SPAGHETTI CACIO & PEPE R\$ 37
Massa seca de Gragnano com clássico molho à base de queijo Pecorino Romano e pimenta-do-reino

SPAGHETTI ALLA CARBONARA R\$ 49
Massa seca de Gragnano, guanciale, gemas, queijo Pecorino Romano, Grana Padano e pimenta-do-reino



RISOTTI

RISOTTO CAPRESE R\$ 48
Risoto com tomate, mozzarella Vitalatte e manjeriçã

RISOTTO TARTUFATO AI FUNGHI R\$ 72
Risoto com cogumelos e “macinato” de trufas negras

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE R\$ 78
Risoto com frutos do mar, tomate e salsaõ

SECONDI

POLPETTONE RIPIENO R\$ 45
Polpettone frito recheado com queijo gorgonzola e servido com molho de tomate

BRASATO DI MAIALE ALLA BIRRA R\$ 54
Paleta suína desossada, assada lentamente com cerveja, geléia de damasco e especiarias, acompanha salada de salsaõ e maçã.

PESCE AI POMODORINI R\$ 76
Peixe do dia, tomate cereja assado, vinho branco, ervas frescas, azeitonas e azeite extra virgem

CARNE ALLA GRIGLIA R\$ 62
Fraldinha extremamente suculenta na grelha

DOLCI

TIRAMISÙ R\$ 22
Nosso tiramisù clássico: biscoito Savoiardi, mascarpone, café e cacau

DIABELLA R\$ 22
Mousse de chocolate ao leite e avelã, ganache de chocolate ao leite e bolo de chocolate

DOLCE DEL GIORNO R\$ 22
Sobremesa do dia. Consulte o garçom

LA PASTA FRESCA

GNOCCHI ALLA SORRENTINA R\$ 52
Gnocchi de batata da casa, molho de tomate e manjeriçã, gratinados com mozzarella de búfala Vitalatte

LASAGNE ALLA BOLOGNESE R\$ 58
Clássica lasanha de massa verde com ragu à bolonhesa e molho bechamêl, gratinada com Grana Padano

RAVIOLI DI BUFALA R\$ 56
Massa fresca recheada com mozzarella de búfala Vitalatte e molho de tomate

RAVIOLINI DI GORGONZOLA R\$ 59
Massa fresca recheada com nozes e gorgonzola, molho panna e peras assadas

RAVIOLI ALLA NORMA R\$ 48
Massa fresca recheada com berinjela e ricota de búfala Vitalatte, molho de tomate, manjeriçã e uvas passas

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI OSSOBUCCO R\$ 57
Tagliatelle fresco com ragu de ossobuco cozido lentamente por 12h

TORTELLINI ALLA PANNA R\$ 58
Massa fresca recheada com lombo suíno, mortadella, prosciutto, Grana Padano, molho panna e noz moscada

MELANZANE ALLA PARMIGIANA R\$ 52
Lasanha de berinjela, mozzarella Vitalatte, Grana Padano, molho de tomate e manjeriçã fresco

LA PIZZA *por Rossopomodoro*

MARGHERITA EXTRA VERACE TSG R\$ 47
Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala La Bufalina, manjeriçã fresco e azeite extra virgem

BURRATA E PARMA R\$ 62
Molho de tomate San Marzano, burrata fresca La Bufalina, presunto Parma

TARTUFATA R\$ 62
Molho de tomate San Marzano, mozzarella La Bufalina, cogumelos, guanciale, bacon e trufa preta

PEPPERONI R\$ 45
Molho de tomate San Marzano, mozzarella La Bufalina, pepperoni apimentado

PECCATO DI GOLA R\$ 54
Mozzarella La Bufalina, provolone de búfala, gorgonzola, pancetta, nozes e mel trufado

FRU FRU TRICOLORE R\$ 52
Pizza em formato oval com 3 sabores: Margherita; 4 Formaggi; presunto Parma e Parmigiano Reggiano

VEGANELLA R\$ 52
Pizza vegana com batata, batata roxa, abóbora, cogumelos, nozes e polenta crocante



Acesse nosso menu online através do QR Code

FESTIVAL DEL TARTUFO



MENU ESPECIAL TRUFADO

Assinado pelos chefs Henrique Fogaça e José Barattino

ANTIPASTI

FORMAGGIO IMPANATO AL MIELE R\$ 56
Queijo brie empanado com mel trufado, castanhas do Pará, amêndoas e raspas de limão siciliano

TARTARE DI TONNO R\$ 39
Tartar de atum com salsa tartufata

CAPESANTE CON CREMA ALLE NOCI DEL BRASILE R\$ 66
Vieiras macias, creme de castanha do Pará e lâminas de trufas em conservas

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL PARMIGIANO E TARTUFO R\$ 44
Risotto cremoso de queijo parmesão finalizado com azeite trufado e sálvia

GNOCCHI, FONDUTA DI FORMAGGIO E TARTUFO R\$ 69
Gnocchi de batata, fonduta de queijo fontina com salsa tartufata e praliné de amêndoas

RAVIOLI DI MANZO AL SUGO TARTUFATO R\$ 65
Pasta fresca com recheio de carne e molho trufado com ervilhas

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO AL BURRO TARTUFATO R\$ 78
Escalopes seladas com manteiga trufada

PANCETTA, PURÉ DI PATATE E AGLIO NERO TARTUFATO R\$ 72
Barriga de porco cozida lentamente, puré de batata com alho negro trufado e aspargos

DOLCI

”DOCE DE LEITE”, COCCO E BISCOTTI R\$ 26
Doce de leite trufado com creme de leite de coco e biscoito

PANNA COTTA TARTUFATA ALLA FRUTA R\$ 22
Panna Cotta de baunilha e frutas infundadas com azeite de trufas negras

MENU VÁLIDO DE SEGUNDA A DOMINGO, SOMENTE NO JANTAR