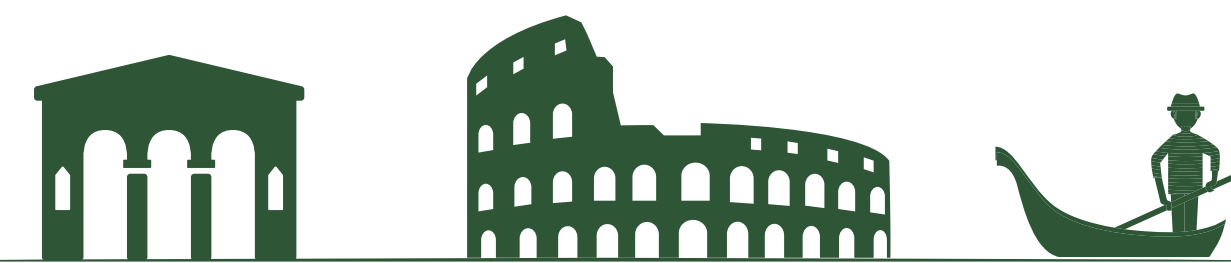




# TRATTORIA

italia



## ANTIPASTI

### ARANCINI R\$ 32

Bolinhos fritos de arroz de risotto com ragu de linguiça e mozzarella de búfala Vitalatte

### BURRATA E AGRUMI R\$ 67

Burrata Vitalatte, cítricos da temporada, geleia de tomate e crostine

### BRUSCHETTA POMODORO R\$ 22

Pão rústico da nossa padaria tostado, tomate fresco, alho, manjericão e azeite extravirgem

### CAPONATA SICILIANA R\$ 24

Pimentões, abobrinha, berinjela, erva-doce, uvas passas assados, temperados com manjericão, azeite e ervas

### FICHI E FORMAGGI R\$ 42

Salada de rúcula, figos, queijo de cabra, praliné de castanha de caju e aceto balsâmico

### BRUSCHETTA FONTAL E MIELE TARTUFATO R\$ 26

Pão rústico da nossa padaria tostado, queijo fontal e mel trufado

## PRIMI

### RIGATONI ALLA NORMA R\$ 48

Massa seca di Gragnano com molho pomodoro, berinjelas assadas, alho e ricota de búfala Vitalatte

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE R\$ 70

Massa fresca feita na casa, molho bolonhesa, salsinha e manjericão

### TAGLIOLINI AL POMODORO

### E STRACCIATELLA R\$ 44

Spaghetti fresco, molho pomodoro e mozzarella com creme

### RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI R\$ 63

Ravioli de espinafre e ricota Vitalatte, com molho de manteiga, limão e pistache

### SPAGHETTI ALLA MARINARA R\$ 64

Spaghetti fresco, molho pomodoro, alho, orégano, lula e mexilhões

### RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO R\$ 81

Risoto de cogumelos finalizado com salsa de trufas negras

## - PER DUE -

Serve 2 pessoas

ANTIPASTI

### IMPEPATA DI COZZE R\$ 68

Mexilhões frescos cozidos com vinho branco, alho, salsinha e limão siciliano. Servido com pão rústico tostado

PRIMI

### GNOCCHI, PANNA, BROCCOLI E PROSCIUTTO R\$ 98

Gnocchi gratinado de batata com creme de leite, brócolis e presunto cru

SECONDO

### FILETTO ALLA PARMIGIANA R\$ 142

Filé mignon empanado e frito, molho de tomate, mozzarella de búfala e queijo Grana Padano. Acompanha porção de batata rústica

## SECONDI

### POLPETTONE RIPIENO R\$ 56

Polpettone frito recheado com gorgonzola e servido com molho pomodoro

### FILETTO DEL MACELLAIO CON FONDUTA DI FORMAGGIO E TARTUFO R\$ 78

Corte do açougueiro macio e suculento com fonduta de queijo fontina e salsa de trufas negras

### STRACOTTO AL VINO ROSSO R\$ 62

Corte do miolo da paleta cozido lentamente no vinho tinto

### PETTO DI POLLO AL BURRO E ERBE R\$ 42

Peito de frango finalizado no forno com manteiga e ervas

## CONTORNI

### PATATE EATALY R\$ 20

Batatas assadas e depois fritas com alecrim

### POLENTA AL PECORINO R\$ 26

Polenta cremosa com queijo Pecorino

### INSALATA MISTA R\$ 22

Mix de folhas, tomate cereja e lâminas de Grana Padano

## DOLCI

### CANNOLI SICILIANI R\$ 29

2 unidades de cannoli com recheio tradicional de ricotta, laranja e pistache

### TORTINO AL CIOCCOLATO R\$ 26

Bolo de chocolate, mousse aveludado de chocolate Venchi 56% e crocante de chocolate com avelã