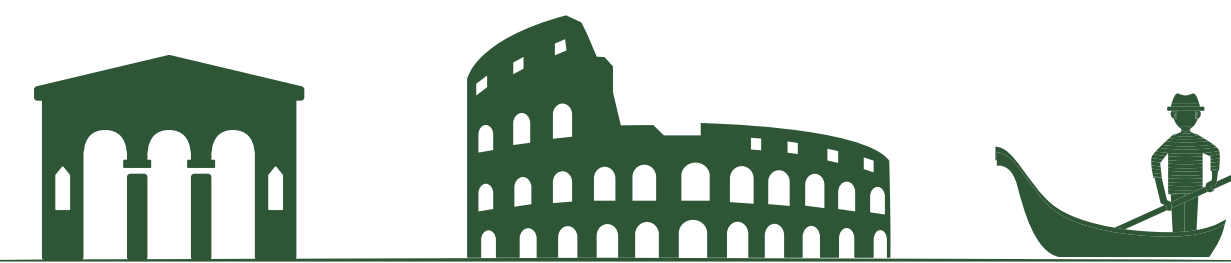




TRATTORIA

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\$ 18

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\$ 38

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\$ 74

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\$ 72

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\$ 22

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

