

INSALATA

CAPRESE CON PESTO E OLIVE 40

TOMATE SEM PELE GRELHADO COM PESTO, MUÇARELA DE BÚFALA, AZEITE E PASTA DE AZEITONAS PRETAS

INSALATA DI RUCOLA 46

MINI FOLHAS DE RÚCULA E RÚCULA SELVAGEM AO MOLHO DIJON, JULIENNE DE CEBOLA ROXA, QUEIJO DE CABRA, TOMATE CEREJA, AZEITONAS PRETAS E PINOLI

MISTICANZA DI FOGIE E FRUTTA 43

FOLHAS VERDES COM AMÊNDOAS, LASCAS DE PARMESÃO E FIGO CARAMELIZADO TEMPERADO COM AZEITE, LIMÃO SICILIANO E FLOR DE SAL

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO 99

SELEÇÃO DE EMBUTIDOS ARTESANAIS E QUEIJS (PARMESÃO E GORGONZOLA). ACOMPANHA FOCACCIA E CONSERVAS ARTESANAIS DE ABOBRINHA E BERINJELA FEITAS NA CASA

ARANCINI DI RISO 48

BOLINHO DE ARROZ ARBÓREO RECHEADO COM MUÇARELA

BRUSCHETTA CON BRIE 54

BRUSQUETA DE BRIE, CIME DI RAPA E PRESUNTO CRU

BURRATA E FOGIE VERDI 88

BURRATA ACOMPANHADA POR UM MIX DE RÚCULA E CHICÓRIA, COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO, FLOR DE SAL E AZEITE. ACOMPANHA UMA FOCACCIA PUGLIESE

CALAMARI ALL'AGLIO E PROFUMO DI LIMONE 59

LULA PROVENÇAL COM ALHO, ERVAS E VINHO BRANCO, SERVIDA COM TORRADAS

CARPACCIO DI MANZO 59

CARPACCIO DE MIGNON COM MOSTARDA DE DIJON, MOLHO DE ALCAPARRAS, RÚCULA E LASCAS DE PARMESÃO

CARPACCIO DI POLPO 52

CARPACCIO DE POLVO À MODA DA PUGLIA COM AZEITE VERDE, LIMÃO E PÁPRICA PICANTE. ACOMPANHA TORRADAS

FOCACCIA RIPIENA CON STRACCIATELLA 36

FOCACCIA FEITA NA CASA, RECHEADA AO CREME DE BURRATA

FOCACCIA TRADIZIONALE 25

FOCACCIA FEITA NA CASA

POLENTA AI FUNGHI 52

POLENTA ITALIANA CREMOSA E RAGU DE COGUMELOS GRATINADOS COM GORGONZOLA E GRANA PADANO

POLPETTE DELLA NONNA AL SUGO 46

BOLINHOS DE CARNE FRITOS COM MOLHO DE TOMATE

TAGLIATA 94

FILÉ MIGNON SELADO COM CAMA DE MOSTARDA ANCIENNE, RÚCULA SELVAGEM, FINALIZADO COM GRANA PADANO E TOMATES GRELHADOS

UOVO IN RAVIOLO 46

RAVIOLI DE GEMA CAIPIRA COM FONDUTA

PRIMI PIATTI

FETTUCCINE AI GAMBERI 89

FETTUCCINE COM CAMARÃO E ASPARGOS FRESCOS COM MOLHO SUGO

FETTUCCINE CON RAGU DI COSTELE 72

FETTUCCINE COM RAGU DE COSTELA BOVINA

GNOCCHI DI PATATE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE 65

GNOCCHI DE BATATA AO RAGU DE BOLONHESA

LINGUINE NERE AI FRUTTI DI MARE 82

LINGUINE COM TINTA DE LULA E RAGU DE FRUTOS DO MAR

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPE 64

ORECCHIETTE COM FRIARIELLI, LINGUIÇA E PIMENTA PEPERONCINO

PENNE AL PESTO 66

PENNE AO PESTO GENOVESE COM VAGEM HOLANDESA, CREME STRACCIATELLA E PINOLI

RAVIOLI DI BRIE CON MARMELLATA DI FICHI 86

RAVIOLI RECHEADO COM BRIE E GELÉIA DE FIGOS

RAVIOLI DI FORMAGGIO DI CAPRA AL POMODORO 82

RAVIOLI DE QUEIJO DE CABRA AO MOLHO DE TOMATE

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 74

RISOTO COM COGUMELOS ITALIANOS PORCINI

RISOTTO AI GAMBERI 78

RISOTO COM CAMARÃO

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 71

SPAGHETTI COM PANCETA, GEMA E PECORINO

SPAGHETTI CACIO E PEPE 92

SPAGHETTI COM QUEIJO PECORINO E PIMENTA PRETA

TORTELLI DI CINGHIALE CON FONDUTA 92

TORTELLINI DE JAVALI AO MOLHO DE FONDUTA, FINALIZADO COM PRESUNTO CROCANTE

SECONDI PIATTI

BISTECCA FIORENTINA / PER DUE 289

BISTECA DE 900G GRELHADA, ACOMPANHADA POR TAGLIOLINI AO ALHO E ÓLEO, LEGUMES GRELHADOS E BATATAS FINAS CROCANTES. PRATO PARA 2 PESSOAS

COSTOLETTA DI VITELLO 119

COSTELETA DE VITELA EMPANADA, SERVIDA COM RISOTO À PARMIGIANA

ENTRECÔTE AL VINO ROSSO 129

ENTRECÔTE GRELHADO AO MOLHO DE VINHO COM ERVAS CROCANTES, ACOMPANHADO DE SPAGHETTINE NA MANTEIGA E SÁLVIA

MEDAGLIONE 119

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE COGUMELOS E GORGONZOLA, ACOMPANHADO POR MOUSSELINE DE BATATA

OSSOBUCCO CON POLENTA 102

OSSOBUCCO BOVINO ASSADO LENTAMENTE, LAQUEADO COM O PRÓPRIO MOLHO, ACOMPANHADO DE POLENTA CREMOSA

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA 98

PEIXE DO DIA GRELHADO, SERVIDO COM ARROZ VERMELHO E MINI FOLHAS AO MOLHO DE PROSECCO

PER I BAMBINI / PARA AS CRIANÇAS

PASTA AL POMODORO, AL BURRO O AL SUGO BIANCO 50

MACARRÃO À ESCOLHA (PENNE OU SPAGHETTI) COM OPÇÕES DE MOLHO SUGO, MANTEIGA OU MOLHO BRANCO

PASTA E SCALOPPINA DI MANZO 60

MACARRÃO À ESCOLHA (PENNE OU SPAGHETTI) ACOMPANHADO POR ESCALOPE DE MIGNON

DOLCE

CANNOLO 36

CANNOLO RECHEADO COM CREME DE RICOTA, ACOMPANHADO POR SORVETE DE PISTACHE

PANNA COTTA 34

PANNA COTTA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

SEMIFREDDO 38

SEMIFREDDO DE CHOCOLATE MEIO AMARGO E BRANCO

TIRAMISÙ 38

A CLÁSSICA COMBINAÇÃO DE CREME DE MASCARPONE, BOLACHA CHAMPANHE E CAFÉ

GELATO (1 BOLA 20 / 2 BOLAS 35)

CHOCOLATE MEIO AMARGO / FLOCOS / PISTACHE

SORBETTO (1 BOLA 20 / 2 BOLAS 35)

AMORA / LIMÃO SICILIANO