



## RESTAURANTE TALIANO





## PRATOS PRINCIPAIS

Penne ao molho de alcachofra cremoso (2 pessoas) ......R\$ 205,00 Penne com molho roti, creme de leite e alcachofras em cubos salteadas

Gnocchi de batata doce, recheado de alcachofra ao molho pomodoro rústico (2 pessoas) ......R\$ 205,00

Massa de batata doce, com recheio de alcachofra, catupiry, alho poró e alho

## SOBREMESA



# COUVER T (R\$31,50)

Patê de alho doce Caponata Manteiga Cestas de pães de fermentação natural

tortano (R\$22 pedaço



Pão redondo de fermentação natural recheado de calabresa e mussarela

# antepasto

Porção de fritas R\$ 45
Polenta frita
Brusqueta de abobrinha (6 un.)
Brusqueta de tomate (6 un.)
Brusquetas de cogumelos (6 un.)
Croquetes de costela (12 un.)
Burrata com tomatinho cereja



#### Harmonização de Vinhos

Harmonização é a combinação perfeita entre o vinho e a comida. Para conseauirmos esse resultado é necessário encontrar um equilíbrio entre os sabores do prato e do vinho, para que um não sobressaia ao outro. Quando o par perfeito é encontrado, criamos um terceiro sabor, é como um momento mágico que surpreende todos os sentidos.

## nsalata

Servem 1 pessoa

#### Mista · R\$ 49

Folhas, tomate, palmito e azeitonas.

🖣 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE OU ESPUMANTE BRUT

#### La Pasta · R\$ 59

Folhas, palmito, tomate, cebola, azeiotonas pretas, croutons e amendoim.

₹ SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE OU ESPUMANTE BRUT



# paste

Servem de 2 a 3 pessoas. Pratos individuais: 70% do valor

### Xadrez de Ossobuco e Parmesão ao Próprio Molho (individual) • R\$ 124

Massa recheada com ossobuco cozido por 6 horas, cenoura, cebola, salsão, alho-poró e vinho tinto, finalizado com fonduta de parmesão (creme de leite fresco, parmesão, molho bechamel e alho-poró).

SUGESTÃO: VINHO TINTO DE CORPO MÉDIO

#### Vulcão de Pato à Matriciana (individual) • R\$ 124

Massa em formato de vulcão recheada com carne de pato, cebola, alho e alho-poró, ao molho matriciana (molho de tomate e bacon).

🖣 SUGESTÃO: VINHO TINTO OU BRANCO DE CORPO MÉDIO

#### Ravióle de Mussarela de Búfala ao Molho de Alcachofra • R\$ 215

Massa artesanal fina recheada de muçarela de búfalo ao molho branco e alcachofra.

₹ SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

#### Gnocchi Frito com Ragú de Costela • R\$ 215

Massa artesanal de batata com ragu de costela, (molho de tomate e costela assada desfiada).

₹ SUGESTÃO: VINHO ROSÉ OU TINTO LEVE

#### Penne Carbonara a moda da casa • R\$ 215

Massa artesanal curta ao creme de leite, bacon, gema de ovo, pimenta do reino e noz-moscada .

₹ Sugestão: Vinho Branco Barricado

#### Taglioline La Pasta • R\$ 215

Massa artesanal longa com alho, azeite, brócolis, bacon e tomate cereja.

SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

### Capeletti de brie com alho poró ao molho funghi • R\$ 215

Massa recheada de queijo brie e alho poró com molho cremoso de funghi secci.

₹ SUGESTÃO: VINHO TINTO LEVE

## Agnelloti de abóbora com gruyère ao molho rosê • R\$ 215

Massa recheada de abóbora cabotiá e queijo gruyère, molho de tomate com creme de leite fresco.

₹ SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÈ LEVE

### Mezzaluna de camarão ao molho limone • R\$ 215

Massa recheada de camarão com um molho cremoso de limão siciliano e cúrcuma.

🖣 SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÈ JOVEM

#### Raviole de Muçarela e Manjericão ao Molho Pomodoro e Basílico • R\$ 215

Raviole artesanal recheado com muçarela de búfala e especiarias, servido com molho de tomate refogado com cebola, alho e manjericão por 12 horas.

₹ SUGESTÃO: VINHO TINTO DE CORPO MÉDIO

#### Raviolinni de Pera com Gorgonzola na Manteiga de Sálvia • R\$ 215

Raviolinni recheado com gorgonzola e pera, finalizado com manteiga, sálvia e azeite trufado.

SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

### Cannelloni de fundo de alcachofra • R\$ 270

Massa recheada com alcachofra, ricota e brócolis com nosso molho bechamel.

₹ SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÈ LEVE

#### Lasanha à Bolonhesa • R\$ 290

Massa artesanal fina, muçarela, presunto, molho de tomate e carne).

**₹** SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

## acompanhamentos

Servem 2 pessoas para acompanhar as massas

#### Stracotto de Fraldinha • R\$ 145

Fraldinha marinada e assada em baixa temperatura no vinho tinto e servida com próprio molho e tomate.

₹ SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

#### Galeto Assado • R\$ 145

Grelhado e servido com manteiga temperada (manteiga, conhaque, alho e alecrim).

SUGESTÃO: VINHO TINTO LEVE

#### Tornedor de Filé Mignon • R\$ 242

Grelhado e servido com manteiga temperada (manteiga, conhaque, alho e alecrim).

🖣 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

### carnes

### Filé a milanesa com saladas de batatas e rúcula • R\$ 179

Filé mignon empanado e frito com uma salada deliciosa de batatas, maionese caseira e chips de cebola, finalizado com rúcula.

₹ SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

#### Filé à Parmegiana • R\$ 289

Filé mignon empanado com molho de tomate, queijo mussarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batatas fritas.

**♥** SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

## Paleta de cordeiro com mini cebolas assadas e batatas bolinha com alecrim • R\$ 359

Paleta de cordeiro assada lentamente com cebolas e batatinhas assadas.

🖣 Sugestão: Espumante Brut ou Brancos ou Rosès

## risotto

Servem 1 pessoa

#### Limão Siciliano · R\$ 119

Arroz arbóreo, vinho branco, manteiga, limão siciliano e parmesão

₹ SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE ROSÉ

#### Funghi • R\$ 119

Arroz arbóreo, vinho branco, funghi, manteiga e parmesão

**♥** SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

#### Alcachofra · R\$ 119

Arroz arbóreo, vinho branco, alcachofra, shitake, manteiga e parmesão, finalizado com nozes trituradas

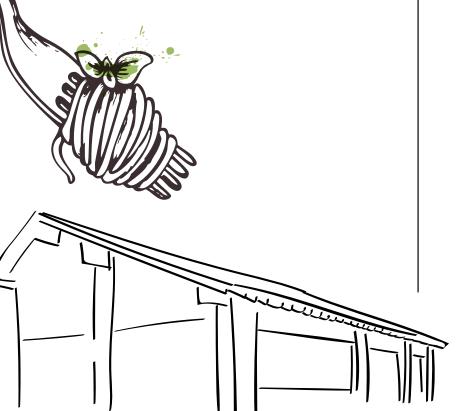
**♥** SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

## spaghetti al formaggio

Serve 1 pessoa

Delicioso spaghetti artesanal preparado e flambado dentro do queijo parmesão • R\$ 133

₹ SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO TINTO LEVE





dolce

Pudim de Leite · R\$ 25

**♥** SUGESTÃO: ESPUMANTE DEMI-SEC

Sagu de Vinho com Creme de Baunilha • R\$ 29

**♥** SUGESTÃO: VINHO TINTO SUAVE

Palha Italiana · R\$ 42

₹ SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE ROSÉ

Tiramissú · R\$ 42

**♥** SUGESTÃO: VINHO FORTIFICADO

Petit Gateau · R\$ 42

₹ SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

Churros com doce de leite e ganache de chocolate • R\$ 51

deliciosos churros com dois recheios para você molhar

SUGESTÃO: VINHO FORTIFICADO SUAVE

#### Crosta d' Itália · R\$ 61

Massa crocante de chocolate, recheada com creme de avelã, chantilly e Gelatto de limão siciliano

SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

## bebidas

		GEKVEJHO	D. # 40 00
AGUARDENTES & APERITIVOS		HEINEKEN LAGER LONG NECK	-
Campari		HEINEKEN ZERO O% ALC. LONG NECK	
VODKA SMIRNOFF		MALZBIER LONG NECK	
GIN DON PATTO	R\$ 19,00	WEINBERG DON PATTO 600 ML	
CACHAÇAS(CHICO MINEIRO PRATA, SALINAS TRADICIONAL)	R\$ 36,00	BADEN BADEN CRISTAL PILSEN 600 ML	
(CHICO MINERO PRATA, SALINAS IRADICIONAL)	DØ 36 OO	BADEN BADEN WIT BIER TRIGO 600 ML	
ESPÍRITO DE MINAS	VD 30,UU	BADEN BADEN GOLDEN 600 ML	R\$ 38,00
VODKA ABSOLUTPISCO GAMPANÁRIO REPOSADO	K		
		Vinhos em taça (180ml)	
TEQUILA JOSÉ CUERVO ESPECIAL SILVER		Brancos	
TEQUILA JOSÉ CUERVO ESPECIAL REPOSADO		D. PATTO SUAVE NIAGARA BRASIL	
GIN TANQUERAY LONDON DRY		D. PATTO CHARDONNAY CHILE	R\$ 37,00
BAGACEIRA/GRAPPA	K\$ 40,00		
Museum		TINTOS	
WHISKIES		D. PATTO SUAVE BORDÔ BRASIL	
PASSPORT SCOTCH (8 ANOS)		D. PATTO VARIETAL VALLE DE CURICÓ CHIL	ER\$ 37,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL (8 ANOS)	•	(CABERNET SAUVIGNON, CARMÉNÈRE, SYRAH OU MERLOT)	D# 47 00
JACK DANIELS (8 ANOS)	•	VINHO DO PORTO 70ML	K\$ 47,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (12 ANOS)	R\$ 55,00	Doore	
		ROSÈS	ቦው ለ ላ ሰ ሰ
Coquetéis		D. PATTO TERROIR ROSÉ	K\$ 40,00
SHORT DRINKS		Águas augus A Dagasa	
ALEXANDER	R\$ 20,00	AGUAS, SUCOS & REFRIS	- 4
Caipirinha	R\$ 22,00	ÁGUA COM / SEM GÁS	
BATIDAS DE AGUARDENTE	R\$ 22,00	REFRIGERANTES(Coca, guaraná, fanta, sprite, tônica, citrus)	R\$ 10,50
BATIDAS DE VODKA	R\$ 26,00	(COCA, GUARANÁ, FANTA, SPRITE, TÔNICA, CITRUS)  REFRIGERANTES CLASH'D  (MORANGO, FRUTAS VERMELHAS E LIMÃO)	R\$ 10 50
CAIPIROSKA (VODKA NACIONAL)	R\$ 28,00	(MORANGO, FRUTAS VERMELHAS E LIMÃO)	ΝΨ 10,00
SAQUERITA	R\$ 32,00	TUBAINA RETRO	R <b>\$11,</b> 00
Margarita	R\$ 39,00	RZUH	K 11,00
Moscow Mule	R\$ 43,00	SUCO DE UVA TINTO DON PATTO	R\$ 15,00
CAIPIRINHA PREMIUM Batidas de Vodka	R\$ 48,00	SUCO DE UVA BRANCO DON PATTO	R\$ 15,00
BATIDAS DE VODKA	R\$ 50,00	SUCO NATURAL (LARANJA OU LIMÃO)	R\$ 15,00
CAIPIROSKA (VODKA IMPORTADA)	R\$ 50,00	SUCO DE FRUTAS CONGELADAS(ABACAXI, ABACAXI C/ HORTELÃ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E MORAN	R\$ 19,00
		(ABACAXI, ABACAXI C/ HORTELÄ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E MORAN	IGO)
LONG DRINKS		ENERGÉTICO	
Campari Soda	R\$ 27,00	Suco de Uva Garrafa (1 litro)	K\$48,00
MOJITO	R\$ 34,00		
PIÑA COLADA	R\$ 34,00	LICORES	
GIN TÔNICA NACIONAL	R\$ 36,00	AMARULA	
GIN TÔNICA IMPORTADO	R\$ 50,00	COINTREAU	R\$ 37,00
		BAILEYS	R\$ 37,00
CAFÉS		CUARENTA Y TRÊS ERVAS (43)	R\$ 40,00
CHÁ (CONSULTE OPÇÕES)	R\$ 8.00	PEACHTREE	
CAFÉ EXPRESSO (CONSULTE OPÇÕES)		Drambuie	R\$ 50,00

**CERVEJAS** 

BADEN BADEN