



## ENTRADAS

---

Couvert Spaghetti.....R\$ 16,00

Cesta de pão italiano e patê de vegetais do chef Alfonso

Couvert Misto Paisà.....R\$ 26,00

Cesta de pão italiano, abobrinhas temperadas com aceto balsâmico, pimentões ao forno, cebolas roxas agridoce e azeitonas pretas

Bruschetta Tradizionale (4 unidades).....R\$ 24,00

Fatias de pão italiano ao forno com tomate fresco picadinho, azeite, alho e manjeriço

Bruschette Miste (6 unidades).....R\$ 28,00

2 bruschettas tradicionais, 2 com mozzarella de búfala ao pesto e 2 com pimentões ao forno



## SALADAS

---

Insalata Caprese.....R\$ 37,00

Tomate e mozzarella de búfala fresca fatiados com manjeriço

Insalata Verde con Gorgonzola.....R\$ 37,00

Folhas verdes picadas com queijo gorgonzola, tomatinhos e mel

Insalata Greca.....R\$ 42,00

Folhas verdes, tomate, cebola roxa, pepino, azeitonas pretas e mozzarella de búfala

Italiana.....R\$ 48,00

Folhas verdes, tomate, mozzarella de búfala, pimentões ao forno, tomate seco, azeitonas pretas e orégano



## ENTRADAS ESPECIAIS

---

Enroladinho de Pizza (8 pedaços – somente no jantar).....R\$ 28,00

Recheio 1: Tomate seco, rúcula, mozzarella de búfala e lascas de parmesão

Recheio 2: Abobrinhas temperadas com azeitona preta, alcaparra e muçarela

Recheio 3: Calabresa com cebola e muçarela

Prosciutto Crudo e Mozzarella.....R\$ 48,00

Presunto parma italiano com mozzarella de búfala fresca

Polpi all' Insalata.....R\$ 53,00

Polvo cozido e temperado com azeite, limão, pimenta-do-reino e salsa

Gamberi all' Insalata.....R\$ 59,00

Camarões médios cozidos e temperados com azeite, limão, pimenta-do-reino e salsa



## CALDINHOS – acompanha fatias de pão italiano

Abóbora com gorgonzola.....	R\$ 20,00
Abóbora com camarão.....	R\$ 24,00
Alho poró com inhame ( <b>bacon opcional</b> ).....	R\$ 20,00
Mandioquinha com carne seca.....	R\$ 24,00
Cappelletti in brodo di carne.....	R\$ 32,00



## MASSAS *individuais*



Spaghetti al Pomodoro (“ao sugo”).....R\$ 39,50  
Spaghetti ou penne ao molho de tomate e manjeriço



Penne Melanzane.....R\$ 45,00  
Penne ao molho de tomate com berinjelas puxadas no azeite, azeitonas pretas e manjeriço



Penne Puttanesca.....R\$ 45,00  
Ao molho de tomate com azeitonas pretas, alcaparras, pimenta, manjeriço (**alici opcional**)



Linguine al Pesto Siciliano.....R\$ 47,00  
Linguine ao pesto de manjeriço, salsinha, azeite, parmesão ralado, alho e azeitonas pretas



Gnocchi Mediterraneo.....R\$ 48,00  
Nhoque “La Pastina” ao molho de tomate com mozzarella de búfala e um toque de pesto



Ravioli di Ricotta.....R\$ 48,00  
Ravióli artesanal recheado com nozes, ricota e uva passa, ao molho branco



Parmigiana di Melanzane.....R\$ 48,00  
Lasanha sem massa de berinjela com mozzarella de búfala, molho de tomate e parmesão



Parmigiana di Zucchine.....R\$ 48,00  
Lasanha sem massa de abobrinha com mozzarella de búfala, molho de tomate e parmesão



Melanzane alla Cilentana.....R\$ 48,00  
Fatias de berinjela fritas com empasto de ovos, parmesão e farinha de rosca, cobertas com molho de tomate – acompanha saladinha grega



---

## MASSAS *individuais*



Spaghetti Carbonara.....R\$ 45,00  
Spaghetti com bacon ao molho cremoso de ovos, parmesão, pimenta-do-reino e salsa



Spaghetti Bolognese.....R\$ 45,00  
Spaghetti com carne moída ao molho de tomate e manjericão



Lasagna Bolognese.....R\$48,00  
Lasanha de carne moída, molho de tomate, queijo muçarela e parmesão



Ravioli di Carne al Pomodoro.....R\$ 48,00  
Ravioli artesanal recheado c/ carne moída ao molho de tomate e manjericão



Rigatoni al Ragu con Braciola.....R\$ 52,00  
Rigatoni com bife à rolé, molho de tomate apurado e manjericão



Penne Alfredo.....R\$ 55,00  
Penne ao molho branco com cubinhos de filé mignon e champignons frescos



Spaghetti Frutti di Mare.....R\$ 69,00  
Spaghetti com lulas, camarões e mexilhões ao vinho branco, azeite, tomatinhos e salsinha



Linguine Gamberi e Limone Siciliano.....R\$ 69,00  
Linguine com camarões ao molho de limão siciliano, azeite, alho, pimenta-do-reino e salsa



Rigatoni Gamberi e Zucchine.....R\$ 69,00  
Rigatoni com camarões, abobrinhas puxadas no azeite, tomatinhos e pimenta vermelha



Linguine con Calamari Ripieni.....R\$ 69,00  
Linguine com lula recheada ao forno



Linguine al Profumo di Bosco e Mare.....R\$ 72,00  
Linguine com camarões, shitake e champignons ao vinho branco, azeite e tomatinhos



## RISOTOS *para duas pessoas - porção individual: 55% do valor*



Risotto di Gorgonzola con Filetto al Pepe.....R\$ 146,00  
Risoto de gorgonzola, acompanha filé mignon flambado e salada verde com gorgonzola



Risotto al Mare.....R\$146,00  
Risoto com camarões, lulas e mexilhões, acompanha camarão pistola e saladinha



## PRATOS PARA DUAS PESSOAS

porção individual: 55% do valor



Filetto al Pepe con Spaghetti “ao sugo” .....R\$ 126,00

Filé mignon flambado no brandy com pimenta branca e alecrim, acompanha spaghetti ao sugo e salada verde com gorgonzola, tomatinhos e mel



Filetto al Pepe con Spaghetti Carbonara.....R\$ 136,00

Filé mignon flambado no brandy com pimenta branca e alecrim, acompanha spaghetti à carbonara e salada verde com gorgonzola, tomatinhos e mel



Cartoccio di Carne.....R\$ 146,00

Filé mignon em tiras marinado na cerveja preta com shimeji e batatas coradas, envolto no papel alumínio e assado no forno a lenha **(somente no jantar)**



Pesce alla Piastra con Linguine al Pesto.....R\$ 116,00

Filé de peixe grelhado suavemente temperado com azeite, limão, pimenta-do-reino, alho, salsinha e hortelã – acompanha linguine ao pesto e saladinha grega



Pesce alla Griglia.....R\$ 132,00

Peixe grelhado suavemente temperado com azeite, limão, pimenta-do-reino, alho, salsinha e hortelã – acompanha batatas grelhadas e saladinha grega



Pesce e Gamberi al Limone Siciliano.....R\$ 146,00

Peixe e camarões médios ao molho de limão siciliano e ervas aromáticas, acompanha saladinha grega e purê de batatas



Cartoccio di Pesce.....R\$ 146,00

Filé de peixe, brócolis, palmito e alho poró temperados com azeite, limão e salsa, envolto no papel alumínio e assado no forno a lenha (somente no jantar)



Gamberi Ammolicati.....R\$ 178,00

Camarões selecionados ao forno cobertos com crocante de farinha de rosca, azeite e limão siciliano – acompanha batatas assadas e saladinha grega



Gamberi e Cuori di Palme.....R\$ 178,00

Camarões e palmitos grelhados com tempero de azeite, limão, alho, salsa e hortelã – acompanha batatas grelhadas e saladinha grega



Grigliata Mista di Mare.....R\$ 210,00

Camarões selecionados, lula, polvo e peixe grelhados com tempero de azeite, limão, alho, salsa e hortelã – acompanha batatas grelhadas e salada italiana



## PIZZAS NO FORNO A LENHA

	4 PEDAÇOS	8 PEDAÇOS
Alcachofra.....	R\$ 49,00	R\$ 82,00
Molho de tomate, queijo muçarela, coração de alcachofra e tomatinhos italianos		
Alho Poró.....	R\$ 46,00	R\$ 78,00
Molho de tomate, queijo muçarela, alho poró salpicado de gorgonzola <b>(bacon opcional)</b>		
Alici .....	R\$ 41,00	R\$ 68,00
Molho de tomate, queijo muçarela e filezinhos de alici salgados		
Atum.....	R\$ 49,00	R\$ 82,00
Molho de tomate, atum sólido, alho poró, tomates cereja e azeitonas pretas		
Broccoli.....	R\$ 46,00	R\$ 78,00
Molho de tomate, queijo muçarela, brócolis e lingüiça toscana		
Calabresa.....	R\$ 41,00	R\$ 68,00
Molho de tomate, um toque de queijo muçarela, calabresa temperada pré assada e cebola		
Caprese.....	R\$ 52,00	R\$ 89,00
Molho de tomate, um toque de queijo, mozzarella de búfala fresca e pesto de manjeriçã		
Capricciosa.....	R\$ 52,00	R\$ 89,00
Molho, mozzarella “fior di latte”, champignon fresco, alcachofra, azeitonas pretas e presunto parma		
Catupiry .....	R\$ 41,00	R\$ 68,00
Molho de tomate, queijo muçarela e o legítimo Catupiry		
Do Chef .....	R\$ 46,00	R\$ 78,00
Mozzarella “fior di latte”, rúcula, tomatinhos, burrata de búfala e filés de alici		
Escarola.....	R\$ 41,00	R\$ 68,00
Molho de tomate, queijo muçarela, escarola refogada e azeitonas pretas <b>(bacon opcional)</b>		
Frango com Catupiry.....	R\$ 43,00	R\$ 73,00
Molho de tomate, frango temperado, o legítimo Catupiry e um toque de provolone		
Funghi.....	R\$ 52,00	R\$ 89,00
Molho de tomate, cogumelos shiitake, shimeji e champignon, queijo muçarela e parmesão		
Gamberi e Zucchini.....	R\$ 52,00	R\$ 89,00
Molho de tomate, camarões ao vinho branco, abobrinhas e um toque de parmesão		
Margherita Originale.....	R\$ 46,00	R\$ 78,00
Molho de tomate, mozzarella “fior di latte” e manjeriçã		



## PIZZAS NO FORNO A LENHA

### 4 PEDAÇOS

### 8 PEDAÇOS

Margherita.....	R\$ 41,00	R\$ 68,00
Molho de tomate, queijo muçarela, tomate em rodela, manjericão e parmesão		
Mozzarella.....	R\$ 39,00	R\$ 64,00
Molho de tomate e queijo muçarela		
Napoletana.....	R\$ 41,00	R\$ 68,00
Molho de tomate, queijo muçarela, lascas de alho e parmesão		
Palmito com Catupiry.....	R\$ 43,00	R\$ 73,00
Molho de tomate, um toque de queijo muçarela, palmito e o legítimo Catupiry		
Pepperone.....	R\$ 43,00	R\$ 73,00
Molho de tomates, queijo muçarela e pepperone		
Portuguesa.....	R\$ 46,00	R\$ 78,00
Molho de tomate, muçarela, presunto, ovos picados, ervilhas, azeitonas pretas, cebola, parmesão		
Quattro Formaggi.....	R\$ 46,00	R\$ 78,00
Molho de tomate, queijo muçarela, provolone, gorgonzola e parmesão		
Rucula e Pomodori Secchi .....	R\$ 46,00	R\$ 78,00
Molho de tomate, fior di latte, tomate seco, orégano e rúcula		
Rucula Suprema.....	R\$ 56,00	R\$ 96,00
Molho de tomate, fior di latte, tomates cereja, rúcula, presunto Parma, parmesão em lascas finas e burrata fresca (mussarela de búfala cremosa)		
Salsiccia e Friarieli.....	R\$ 46,00	R\$ 78,00
Molho de tomate, fior di latte, lingüiça toscana e friarileli (verdura típica napolitana temperada)		
Toscana.....	R\$ 46,00	R\$ 78,00
Molho de tomate, queijo muçarela, lingüiça calabresa ralada, pimenta calabresa, azeitonas pretas		
Vegana.....	R\$ 43,00	R\$ 73,00
Molho de tomates, azeitonas pretas, abobrinhas, berinjelas e pimentões sem pele pré assados e temperados com azeite, alho e orégano		
Vegetariana.....	R\$ 46,00	R\$ 78,00
Molho de tomates, mozzarella “fior di latte”, azeitonas pretas, abobrinhas, berinjelas e pimentões sem pele pré assados e temperados com azeite, alho e orégano		



## CALZONES

---

- Calzone Calabresa.....R\$ 48,00  
Queijo muçarela, calabresa temperada pré assada, cebola e azeitonas pretas
- Calzone Vegetariano.....R\$ 48,00  
Mozzarella de búfala, abobrinhas, berinjelas, tomatinhos, ervilhas e alho poró
- Calzone Funghi.....R\$ 56,00  
Shimeji, shitake, champignons frescos e tomatinhos puxados no azeite, um toque de muçarela



## PRATOS KIDS

---

- Macarrão na manteiga simples.....R\$ 18,00
- Macarrão na manteiga completo.....R\$ 22,00  
(acompanha filé mignon picadinho ou nuggets de frango)
- Macarrão ao molho vermelho ou branco simples.....R\$ 21,00
- Macarrão ao molho vermelho ou branco completo.....R\$ 25,00  
(acompanha filé mignon picadinho ou nuggets de frango)



## SOBREMESAS

---

- Sorvete de creme.....R\$ 12,00
- Fragole al Basilico.....R\$ 19,50  
Sorvete de creme coberto com calda quente de morangos aromatizados com manjeriçã
- Panna Cotta.....R\$ 19,50  
Delicado flan de creme de leite fresco com calda de frutas vermelhas
- Torta Caprese.....R\$ 19,50  
Torta típica da ilha de Capri, feita com chocolate meio amargo e farinha de amêndoas
- Tortino Paisà.....R\$ 19,50  
Bolinho úmido de chocolate, tipo petit gateau, servido quente com sorvete de creme
- Crostata Riccotta e Pera.....R\$ 21,00  
Torta gelada de pêra com ricota de búfala misturada com chantilly
- Tiramisù.....R\$ 21,00  
Tradicional pavê italiano (biscoitos banhados no café, creme de mascarpone e cacau em pó)
- Pizzas Doces (massa 180g).....R\$ 46,00  
Banana com canela e creme de leite / Morango com chocolate meio amargo  
Chocolate meio amargo com raspas de limão (opcional)