

## ANTIPASTI

Entradas

<b>Bruschetta alla caprese con pomodoro, mozzarella e basilico</b>	36
<i>Pão italiano, tomate fresco, mozzarella de búfala e manjeriço</i>	
<b>Carpaccio di manzo alla senape e parmigiano</b>	43
<i>Finas fatias de filé mignon, molho com mostarda Dijon e queijo parmesão</i>	
<b>Insalata alla Caprese</b>	42
<i>Mozzarella de búfala artesanal, tomate, folhas verdes e molho de azeitonas pretas</i>	
<b>Insalata di pere con formaggio caprino morbido e prosciutto crudo</b>	48
<i>Salada de folhas com pera, queijo de cabra e presunto cru italiano</i>	
<b>Polenta rustica con salsiccia artigianale pomodoro e funghi misti</b>	38
<i>Polenta italiana com linguiça artesanal, tomate e cogumelos mistos</i>	
<b>Polenta croccante al forno con fonduta di gorgonzola e spinaci</b>	39
<i>Polenta assada com creme de gorgonzola e espinafre</i>	
<b>Antipasto La Doc **</b>	116
<i>Presunto cru italiano, salame, mozzarella de búfala, parmesão, queijo de cabra, caponata, mel e geleia</i>	

**\*\*Servono tre persone  
Servem três pessoas**

## COUVERT OPCIONAL

<b>Pani e paté fatti a casa</b>	
<i>Pães e patês feitos na casa</i>	
<b>Pranzo Della Settimana</b>	13
<i>No almoço de 2ª a 6ª feira</i>	
<b>Pranzo di Fine Settimana e Vacanza</b>	18
<i>Almoço de fim de semana e feriados</i>	

## LA NOSTRA PASTA ARTIGIANALE

Nossas massas artesanais

<b>Classici ravioli alla caprese con salsa al pomodoro e basilico</b>	64
<i>Massa recheada com mozzarella de búfala ao molho de tomate e manjeriço</i>	
<b>Ravioli ripieni alla carbonara con salsa al limone e porri</b>	72
<i>Massa recheada com panceta, gema de ovo, creme de leite e parmesão</i>	
<b>Cappelletti di manzo in salsa cremosa di funghi misti</b>	76
<i>Massa recheada com carne bovina ao molho cremoso de cogumelos mistos</i>	
<b>Duetto di pasta nera e bianca fatta a casa il profondo mare</b>	98
<i>Massa fresca de ovos e tinta de lula, lula, polvo, camarão e tomate cereja</i>	
<b>Tagliatelle fatto a mano con salsiccia artigianale, finocchio, pomodoro e pepe</b>	72
<i>Massa caseira com linguiça artesanal, erva-doce, tomate fresco e pimenta</i>	
<b>Fettuccine artigianale ortaggio con piselli, zucchine, funghi e mandorle</b>	74
<i>Massa artesanal com abobrinha, cogumelos, ervilhas ao molho de manjeriço e amêndoas</i>	
<b>Gnocchi di patate al burro e salvia con grana padano</b>	69
<i>Nhoque de batata com manteiga, sálvia e queijo parmesão</i>	
<b>Gnocchi di spinaci alla salsa di gorgonzola leggero</b>	69
<i>Nhoque de batata com espinafre ao molho de gorgonzola suave</i>	
<b>Gnocchi alla crema di tartufo con prosciutto e rucola</b>	89
<i>Nhoque com molho de parmesão, tartufo, presunto cru e rúcula</i>	
<b>Lasagne di carciofi con pomodoro, mozzarella e basilico</b>	82
<i>Lasanha de alcachofra com molho de tomate fresco, mozzarella de búfala e manjeriço</i>	
<b>Lasagne alla bolognese</b>	72
<i>Lasanha com molho de carne bovina típico da Bolonha, tomates frescos e mozzarella de búfala</i>	

## RISOTTI

Risotos

<b>Risotto alla zucca gialla e salsiccia artigianale con finocchio e pepe</b>	83
<i>Arroz arbóreo com abóbora cabotiá e linguiça artesanal com erva doce e pimenta</i>	
<b>Risotto di manzo con funghi porcini italiano</b>	96
<i>Arroz arbóreo com mignon bovino e cogumelo porcini italiano</i>	

## RISOLIO

Risoto sem manteiga com azeite extra virgem

<b>Risotto di gamberetti carciofi e limone</b>	98
<i>Arroz arbóreo com camarão, alcachofra e limão</i>	
<b>Risotto al profondo mare</b>	98
<i>Arroz arbóreo com frutos do mar em seu próprio molho e tomate fresco</i>	

## PESCE / FRUTTI DI MARE

Peixes e frutos do mar

<b>Tilapia grigliata alla salsa di mandorle con riso integrale e mele</b>	78
<i>Tilápia grelhada com molho de amêndoas, arroz integral e maçã</i>	
<b>Nasello grigliato alla salsa di capperi, pomodoro e olive nere</b>	89
<i>Pescada amarela ao molho de tomate, alcaparras, azeitonas pretas e manjeriço. Acompanha arroz preto e integral ao próprio molho</i>	
<b>Nasello in salsa “bisque” e gamberi con patate schiacciate</b>	92
<i>Pescada amarela com molho de “bisque” de camarão e purê de batatas</i>	
<b>Polipo grigliate alla salsa leggera di paprika con riso nero al limone</b>	99
<i>Polvo grelhado ao molho suave de páprica com arroz negro, tomate assado e limão</i>	
<b>Baccalà “gadus morhua” al forno</b>	116
<i>Bacalhau “gadus morhua” ao forno com cebola, tomates, alcaparras e azeitonas</i>	

## CARNI / POLLAME

Carnes / Aves

<b>Piccata di manzo alla salsa di limone con purè di patate e spinaci</b>	76
<i>Escalopes de mignon ao molho de limão com purê de batatas e espinafre</i>	
<b>Battuta di manzo in crosta di gorgonzola con patate al forno</b>	80
<i>Mignon grelhado ao molho e crosta de gorgonzola com batata assada</i>	
<b>Medaglione di manzo grigliato prosciutto crudo e risotto di porri</b>	84
<i>Mignon grelhado, presunto cru italiano e risoto de alho-poró com parmesão</i>	
<b>Tournedos di manzo alla salsa dijonnaise con patate al forno</b>	86
<i>Filé mignon grelhado ao molho de mostarda Dijon com batata assada</i>	
<b>Classico filetto alla milanese della casa con parmigiano e pasta al pomodoro</b>	78
<i>Filé mignon empanado, gratinado com parmesão e tagliolini ao molho de tomate fresco</i>	
<b>Spalla d’agnello al forno con polenta e salvia</b>	98
<i>Paleta de cordeiro assada servida com polenta e sálvia</i>	
<b>Ossobuco di maiale marinato al forno con risotto al limone</b>	84
<i>Ossobuco de suíno marinado, assado lentamente no próprio molho com risoto de limão</i>	
<b>Coda brasata in su salsa con polenta italiana e crescione</b>	79
<i>Rabada bovina cozida no próprio molho com polenta italiana e agrião</i>	

## SUGGERIMENTI VEGANI

Sugestões veganas

<b>Pasta senza glutine con pomodoro, piselli carciofi al limone</b>	74
<i>Massa sem glúten, ervilhas, tomates, alcachofra e limão</i>	
<b>Spaghetti di zucchine al pesto di basilico e mandorle</b>	69
<i>Abobrinha em formato de espaguete ao molho de manjeriço fresco e amêndoas</i>	
<b>Risotto alla “ora-pro-nobis” con banana e formaggio vegetale</b>	76
<i>Arroz cateto integral com folhas de ora-pro-nobis, banana e queijo vegetal</i>	

## MENU PER BAMBINI

Sugestão para crianças

<b>Scaloppa di manzo con riso e patatine frite</b>	46
<i>Escalope de mignon com arroz e batatas fritas</i>	
<b>Tagliolini alla bolognese</b>	40
<i>Massa caseira com molho de carne e tomate</i>	
<b>Penne ao sugo de pomodoro e mozzarella</b>	40
<i>Massa italiana com molho de tomate e mozzarella</i>	

## DOLCI

Sobremesas

<b>Panna cotta di vaniglia con salsa di lamponi</b>	31
<i>Creme de leite fresco cozido com favas de baunilha e calda de framboesa</i>	
<b>Profiterole al cioccolato</b>	31
<i>Carolina recheada com musse de cacau e avelãs, sorvete e calda de chocolate</i>	
<b>Budino de guava con crema di formaggio</b>	29
<i>Pudim cremoso de goiaba com requeijão cremoso</i>	
<b>Brownie della casa allo gelato di vaniglia</b>	31
<i>Bolo de chocolate e castanhas com sorvete de baunilha</i>	
<b>Budino al latte con le mandorle</b>	29
<i>Pudim de leite com amêndoas caramelizadas</i>	
<b>Mille Foglie</b>	31
<i>Clássico doce de massa folhada recheada com creme de baunilha em fava</i>	
<b>Gelati</b>	24
<i>Sorvetes</i>	
<b>Frutta di stagione</b>	22
<i>Fruta de estação</i>	



**Cozinhar faz parte da relação humana.** Envolve carinho, amor, cuidado, dedicação e muitos aspectos e características que podem representar diversos significados para diferentes momentos.

A comida ganha a personalidade de quem cozinha e é isso que faz com que ganhe o **poder de criar e despertar lembranças** por meio do sabor e paladar.

É uma atividade que **conecta, encanta e aproxima pessoas.**

*a presto!*