

N

NONNA

DIVINO



CUCINA AUTENTICA ITALIANA
MENÙ



A NONNA É UM ARQUÉTIPO COMO A MAMMA
Enquanto a mãe representa a vida, a avó representa a vida vivida.

LA GRANDE MADRE

Definimos o NONNA DIVINO como uma singela homenagem
para celebrar a beleza e a simplicidade das nossas NONNAS:
Antonietta, Marlene, Isabella e Irene.
In memoriam.

SALUTE!



ANTIPASTI DALLA TRADIZIONE

Entradas tradicionais

L'Angolo Antipasti Freddi

conservas · salumerie · formaggi · insalate · pães da casa · geleias · azeites

Serviço de buffet no kg — informe o número da mesa na balança.

Pane e Oglio 25

Misto de pães feitos na casa com azeite italiano.

Bufala e Prosciutto 68

Muçarela de búfala e presunto cru

Mozzarella latte di bufala, prosciutto crudo e pão da casa grelhado.

Polenta Farcita 48

Polenta recheada

Seis pastéis de polenta recheados com carne.

Involtini ai Funghi con Pesto di Carciofini 48

Quatro enroladinhos de massa phyllo com um recheio de cogumelos frescos e vegetais, servida com pesto de alcachofra.

Polenta, Crema di Parmigiano e Alici 45

Quatro polentas cremosas fritas sobre creme de Parmigiano, finalizada com filé de alici, raspas de limão-siciliano e azeite extravirgem.

Burrata al Forno 75

Burrata assada

Burrata gratinada com pomodoro, pesto e pão pizza.

Focaccia Clássica 45

Pão italiano com azeite e alecrim. Dez pedaços com azeite, alecrim e sal.

Pizzella al Pomodoro 65

Pão pizza com sugo rústico e muçarela (10 pedaços).

I NOSTRI PRIMI

*Massas e risottos***Amatriciana • Ravioli ai Profumi di Campania** 70

Ravióli ao molho de tomate, guanciale e pecorino, recheado com mozzarella e ervas frescas.

Ragù di Mare • Mezzelune 80

Meia-lua recheada com crema di guanciale, ao ragù de polvo, camarão e farofa de pão temperada com salsa fresca.

Gli Gnocchi • Patate 70

Nhoque de batata

Creme de quatro queijos gratinado e finalizado com burrata.

Lasagna • Pasta Fresca 60

Lasanha de massa fresca ao ragù alla Bolognese e fonduta de parmesão.

Alfredo Sbagliato • Fettuccia 80

Manteiga, parmigiano, creme e azeite de trufa branca toscano.

Bolognese • Tagliatelle 60

Ragù clássico com sugo, pancetta, manzo, soffritto e parmigiano.

Carbonara classica • Elicoidale 70

Guanciale, pimenta preta, ovo, pecorino e parmigiano.

Risotto ai Funghi 75

Funghi misti, burro e parmigiano.

Carbonara Calabrese • Risotto 70

Risotto com calabresa artesanal, pancetta, ovo, pimenta preta, pecorino e parmigiano.

Bambini Massa para crianças 28

Tagliatelle ou Elicoidale (bolognese • branco • sugo)

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Proteínas com acompanhamentos

Pescata Dorata alla Griglia 110

Filé de peixe branco grelhado, molho branco com vinho, burro e ervas cítricas. Acompanha vegetais salteados e assados.

Polipo alla Griglia com purea e salsa alla Putanesca 110

Polvo grelhado no sarmonoglio, purê de limão siciliano na manteiga e salsa alla Putanesca.

Lombata alla Pizzaiola con Mozzarella 100

Lombo bovino grelhado, coberto de sugo e mozzarella al forno, batata Angelo, rúcula e parmesão.

Costata di Manzo al Marsala 110

Bife de chorizo na grelha, acompanhado de batatas Angelo, brócolis selvagem na manteiga e molho Roti com vinho Marsala.

Zampone Ripieno ai Funghi 85

Pé de porco desossado, recheado com cogumelos salteados. Servido com purê de batata na manteiga, demi-glace reduzido e pangrattato (farofa de pão velho).

Tempesta di Mare Somente para duas pessoas 190

Frutos do mar grelhados (camarão e polvo), sarmoniglio, pangrattato de ervas, batata aglio olio e tomates. Acompanha salada de mix de folhas, alcachofra, burrata e molho caesar.

Proteínas grelhadas sem acompanhamento

Lombata Chorizo 50

Pesce Bianco Namorado 58

Polpo Polvo 60

PIZZERIA ALLA PALA

*Pizza in teglia – Farina Molino Grassi***Margherita di Strada** 65*Polpa di pomodoro, muçarela e orégano.***Margherita Verace** 85*Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico.***Bufala e Crudo** 115*Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, rúcula, presunto cru e parmigiano.***Nonna Mia** 105*Polpa di pomodoro, muçarela, alcachofra, azeitona, prosciutto crudo, rúcula, pamesão e manjeriçã.***Calabria** 80*Polpa di pomodoro, muçarela, calabresa, cebola roxa, azeitona preta e orégano.***Diavola** 85*Polpa di pomodoro, muçarela, peperoni, azeitona preta e orégano.***Quattro Formaggi** 85*Muçarela, provolone, gorgonzola e parmigiano.***Funghi e Prosciutto** 115*Polpa di pomodoro, muçarela, funghi misti e prosciutto crudo.***Burrata** 110*Polpa di pomodoro, muçarela, tomate seco, rúcula e burrata fredda.***Capricciosa** 120*Polpa di pomodoro, muçarela, funghi, alcachofra, azeitona preta, prosciutto crudo e pamesão.*

DOLCE PIÙ CAFFÈ

Sobremesa & café

Panna Cotta al Cucchiaino	28
<i>Com calda de frutas vermelhas da casa.</i>	
Budino Genovese Pudim Genovês	28
<i>Flan de doce de leite com biscootti.</i>	
Tiramisù	30
<i>Clássico.</i>	
Gelato Sorvete italiano	28
<i>Consultar os sabores do dia.</i>	
Caffè Corto · LaVazza	11
<i>Café curto.</i>	
Caffè Doppio · LaVazza	18
<i>Café dobro.</i>	
Caffè Macchiato · laVazza	14
<i>Café com leite.</i>	

BEVANDE LEGGERE

Sem álcool

Prata 350ml, frizzante	9
San Pellegrino 505ml, frizzante	35
Panna 505ml, frizzante	35
Refrigerantes e H2O normal e zero	10
Tônicas normal e zero	10
Energético Red Bull normal e zero	20
Spremuta laranja, copo 300ml	15
Succo uva integral 280ml	25

Birre - Cervejas

Stella Artois Lager long neck	12
Stella Artois Pure Gold long neck – sem glúten	14
Michelob Ultra long neck – sem glúten	12
Corona Cero long neck	14
Corona Cero Sunbrew - zero álcool	14

APERITIVO

Aperol Spritz <i>aperol, prosecco e acqua frizzante</i>	42
Hugo Spritz <i>prosecco, xarope de flor de sabugueiro, hortelã e limão</i>	40
Negroni Sbagliato <i>campari, carpano e prosecco</i>	42
Mimosa <i>prosecco e suco de laranja</i>	38
Americano <i>campari, carpano e acqua frizzante</i>	38
Garibaldi <i>campari e suco de laranja</i>	35
Fragole Soda <i>xarope de morango e acqua frizzante</i>	35
Mela Soda <i>xarope de maçã verde e acqua frizzante</i>	35
Limone Soda <i>xarope de limão siciliano e acqua frizzante</i>	35

DRINKS

Boulevardier sbagliato <i>JW Double Black, campari e carpano</i>	55
Johnnie Passione <i>JW Green Label, xarope de maracujá e limão Tahiti</i>	58
Bicicletta <i>Vinho branco, aperol, água frizante e limão siciliano</i>	40
Negroni <i>gin London Dry, campari e carpano</i>	42
Fitzgerald <i>gin London Dry, suco de limão e angostura</i>	42
Ten Dry Martini <i>gin Ten, vermouth seco e azeitona</i>	44
Gin Tônica <i>gin London Dry, limão siciliano e tônica</i>	42
Ketel Tonic vodka <i>Ketel One, limão siciliano e tônica</i>	42
Margarita <i>Don Julio Blanco, xarope de açúcar e limão siciliano</i>	42
Don Paloma <i>Don Julio Blanco e xarope de grapefruit</i>	45

LISCIO *Doses*

Old Parr , 12	35
Black Label , Johnnie Walker 12	38
Double Black , Johnnie Walker 12	45
Green Label , Johnnie Walker 15	65
Gold Label , Johnnie Walker 12	58
Blue Label , Johnnie Walker 18	78
Tanqueray , No. Ten	35
Tanqueray , London Dry	32
Ketel One , Vodka	28

DIGESTIVI

Limoncello , limão siciliano licor	28
Amaretto , amêndoas tostadas licor	32
Sambuca , anis licor	32
Grapa , uva	38

SPUMANTI E VINI

BOLLICINE

Espumantes

LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT BIANCO <i>Amerigo Vespucci</i>	110
<i>Lambrusco Salamino / Grasparossa — Emília-Romagna, Itália</i>	
PROSECCO DOC EXTRA-DRY <i>Rivani</i>	239
<i>Glera 100% — Veneto, Itália</i>	
MOSCATO ROSÉ <i>Primore</i>	155
<i>95% Moscato, 5% mosto aromático tinto — Piemonte, Itália</i>	
BRUT GRAN CUVÉE <i>Luciano Contri</i>	110
<i>50% Trebbiano, 50% Garganera — Veneto-Emília, Itália</i>	
RIVANI BRUT	195
<i>Chardonnay 100% — Veneto, Itália</i>	

BIANCHI E ROSATI

Branco e rosado

ROSATO VENETO IGT <i>Castelnuovo</i>	120
<i>Corvina e Rondinella — Veneto, Itália</i>	
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC <i>Corte Viola</i>	130
<i>Pinot Grigio 100% — Veneto, Trentino e Friuli-Venezia Giulia, Itália</i>	
SOAVE DOC <i>Poesie</i>	165
<i>Rabigato 100% — Verona, Itália</i>	
COLOMBA BIANCO GRILLO DOC	175
<i>Grillo biodinâmico 100% — Sicilia, Itália</i>	
COLOMBA BIANCO LUCIDO IGT	175
<i>Lucido 100% — Sicilia, Itália</i>	
CIRO BIANCO DOC <i>Mare Chiaro</i>	270
<i>Greco Bianco 100% — Calabria, Itália</i>	
CUSTOZA DOC <i>Poesie</i>	155
<i>Garganega, Cortese, Trebbiano — Verona, Itália</i>	
CIRO ROSÉ DOC <i>Mabilia</i>	270
<i>Gaglioppo 100% — Calabria, Itália</i>	
GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC	360
<i>Gaierhof · Traminer Aromático 100% — Trentino-Alto Ádige, Itália</i>	

ROSSI

Tintos

CORTE 1 — IL NOSTRO VINO DELLA TAVOLA	120
<i>Nonna · 7 virtudes, blend de sete uvas — 1 litro</i>	
VANITOSO	140
<i>Montepulciano 100% — Abruzzo, Itália</i>	
SANGIOVESE TOSCANA IGT San Floriano	150
<i>Sangiovese 100% — Toscana, Itália</i>	
BARBERA D'ASTI DOCG Castelvechchio	165
<i>Barbera 100% — Piemonte, Itália</i>	
NEGROAMARO IGT La Passione Segreta	170
<i>85% Negroamaro, 15% outras uvas — Puglia, Itália</i>	
PRIMITIVO IGT La Passione Segreta	170
<i>85% Primitivo, 15% Montepulciano — Puglia, Itália</i>	
COLOMBA BIANCO DOC	175
<i>Nero D'avola biodinâmico 100% — Sicilia, Itália</i>	
CHIANTI ARBOS Castellani	175
<i>Sangiovese 100% — Toscana, Itália</i>	
CONTE DI CAMPIANO IGT	190
<i>Malvasia Nera 100% — Puglia, Itália</i>	
GRAN SUSUMANIELLO SALENTO IGT	215
<i>Principi Sani · Susumaniello — Puglia, Itália</i>	
CHIANTI DOCG RISERVA	225
<i>Oro dei Sani · 100% Sangiovese — Toscana, Itália</i>	
VALPOLICELA RIPASSO Poesie	250
<i>Corvina, Molinara, Rondinella — Verona, Itália</i>	
VILLA SAN MARTINO IGT San Floriano	250
<i>Pinot Nero 100% — Trentino, Itália</i>	
CHIANTI CLASSICO	255
<i>Oro dei Sani · Sangiovese e Canaiolo Nero — Toscana, Itália</i>	
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC	270
<i>Carlo Scala · 85% Primitivo, 15% outras variedades — Puglia, Itália</i>	
BARBARESCO DOCG	450
<i>Castelvechchio · 100% Nebbiolo — Piemonte, Itália</i>	
BAROLO DOCG	580
<i>Castelvechchio · 100% Nebbiolo — Piemonte, Itália</i>	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG Terre di Castelnuovo	750
<i>Corvinone Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara — Veneto, Itália</i>	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	815
<i>Colle dei Medici · Sangiovese 100% — Toscana, Itália</i>	