



N

L'ANGOLO ANTIPASTI FREDDI

Entradas na pista fria

Sistema buffet e informe o número da sua mesa na balança

INSALATE

Saladas

CRUDI

Crus

SALSE

Molhos

SOTT'OLIO

Conservas

SALUMERIE

Charcutaria

CREMA

Patés

FORMAGGI

Queijos

MARMELLATE

Geleias

PANE

Pães

OLIO / ACETTO

Azeites/Vinagres

ANTIPASTI CALDI

Entradas quentes

SUPPLÌ AL TELEFONO

croquete de risotto

6 unidades

\$48

IL GNOCCO FRITTO

massa frita • tapenade

marmellate

paté pomodoro secco

\$50

POLENTA FARCITA

pastel de polenta • carne

6 unidades

\$40

SCARPETTA

focaccia e passata di

pomodoro

\$38

STUZZICHINO DI PORCHETTA

petisco de porchetta com

sarmoniglio e maionese MED

\$60

FOCACCIA

azeite • alecrim • sal

10 pedaços

\$40

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Pasta di Gragnano

PORCO DUE

Linguine

ragù di maiale:

guanciale • pancetta

copa • prosciutto

spuntatura

N'duja • parmigiano

\$65

LA CARBONARA

Elicoidale

guanciale • pimenta preta

ovo • pecorino

parmeseão

\$65

VERDI gratinado

Orecchiette

pomodoro secco

creme de espinafre

alcachofra

funghi

mozzarella di bufala

pangrattato

\$70





I NOSTRI PRIMI PIATTI

Pasta Fresca e Gragnano

GLI GNOCCHI

Patate
creme quatro queijos
gratinado e finalizado com
burrata
\$70

AI FUNGHI

Risotto
funghi secco e fresco
burro • parmigiano
\$75

ALFREDO SBAGLIATO

Fettuccia
manteiga • parmesão
creme e azeite
de trufa branca
\$80

LASAGNA

ragù alla Bolognese
bechamel • muçarela
fonduta de parmesão
\$60

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Proteínas

CRUDO E COTTO DI TONNO

Lombo de atum, selado apenas por fora e cru no coração. Servimos com rúcula, burrata, glassa e maionese mediterrânea.
\$110

POLIPO ALLA LUCIANA

Polvo cozido no molho de tomate, alho, azeite, azeitona preta, vinho branco e ervas. Servimos com pão e batatas.
\$99

LOMBATA ALLA PIZZAIOLA

Receita que originou a parmegiana brasileira. Lombo bovino grelhado, coberto de sugo e mozzarella al forno. Servimos com purê de batata, búfala, rúcula e parmesão.
\$99

FILETTO AI FORMAGGI

Medalhão de filé mignon grelhado com fondue de quatro queijos, couve flor braseada, batata baby, pangrattato e prezzemolata.
\$110

POLASTRO ARROSTO

Galeto marinado (assado na manteiga de ervas). Acompanha gnocchi al sugo, basílico, mozzarella e parmigiano.
\$85

PORCHETTA ALLA GRIGLIA

Fatia do porco inteiro desossado, recheado com alecrim, sálvia, alho e pimenta preta. Finalizado na grelha servimos com purê de limão siciliano e maiô MED.
\$85



N



PER I PICCOLI

Pratos para os pequenos

massa curta pomodoro e filé mignon
sugo • parmesão
\$48

massa curta in bianco e filé mignon
bechamel • parmesão
\$48

PIZZA IN TEGLIA

ALLA PALA

Comer com as mãos? Permitido. E quando se trata de pizza, é obrigatório!

Aviso: não é fácil comer a nossa pizza com garfo e faca

MARGHERITA DI STRADA

polpa di pomodoro • muçarela
orégano
\$65

MARGHERITA VERACE

polpa di pomodoro
mozzarella di búfala • basílico
\$85

MARINARA

polpa di pomodoro • alho
prezzemolata
\$60

DA PIERINO

polpa di pomodoro • alici
mozzarella di bufala • pecorino
\$90

BUFALA E CRUDO

polpa di pomodoro • mozzarella di bufala
rúcula • presunto cru • parmesão
\$100

CATANZARO

polpa di pomodoro
muçarela
salame sopressa
N'duja
azeitona preta
\$80

NONNA MIA

polpa di pomodoro
muçarela • alcachofra
azeitona • manjeriço
prosciutto cru
parmesão
\$90

CALABRIA

polpa di pomodoro
muçarela • calabresa
cebola roxa
azeitona preta
orégano
\$75

CARBONARA

muçarela • guanciale
ovo • parmesão
pecorino • pepe nero
\$85

COPA E PROVOLA

muçarela • provola defumada
copa curada • copa defumada
azeitona preta • rúcula
\$85

QUATTRO FORMAGGI

muçarela • provolone
gorgonzola
parmesão
\$75





N



DOLCI
Sobremesas

CROSTATA
cheesecake
pistache
\$35

½ PIZZA
tricolore
\$38

TIRAMISÙ
clássico
\$42

TORTA
cioccolato
latte e 70%
\$38

GELATERIA DELLA NONNA

Puro Gelato

PISTACCHIO
Pezzi
\$28

CIOCCOLATO
70%
\$28

RAFFAELLO
Ferrero
\$28

CAFFÉ
LAVAZZA

CORTO
curto
\$11

DOPPIO
duplo curto
\$18

CORRETO
com grappa
\$18

MACCHIATO
latte
\$14

NÃO COBRAMOS 10% DA TAXA DE SERVIÇO



BEVANDE LEGGERE



ACQUE E ALTRE

PRATA
350ml frizzante – c/s
\$9

SAN PELLEGRINO
505ml frizzante
\$35

PANNA
505ml frizzante
\$35

COCA COLA
n/0
\$10

GUARANÁ fanta
n/0
\$10

SPRITE
n/0
\$10

SPREMUTA
arancia
\$25

SUCCO
uva Integrale
\$ 25

BIRRE

STRELLA LAGER
lager
long neck
\$12

STRELLA MARZEN
1096 Milnueve
Long neck
\$18

STRELLA O
sem álcool
Long neck
\$12

STRELLA OT
tostada
long neck
\$12

HEINEKEN
lager
long neck
\$13

STRELLA BLACK
dunkel
long neck
\$14

APPERITIVO

ITALIANI

Aperol Spritz
aperol • prosecco
acqua frizzante
\$45

Campari Spritz
campari • prosecco
acqua frizzante
\$45

Negroni Sbagliato
campari • carpano
prosecco.
\$45

Mimosa
prosecco
spremuta d'arancia
*suco laranja
\$42

Americano
campari • carpano
acqua frizzante
\$40

Garibaldi
campari
spremuta d'arancia *laranja
\$40



N



SEM ÁLCOOL

Fragole Soda
xarope de morango
aqua frizzante
\$35

Mela Verde Soda
xarope de maçã verde
aqua frizzante
\$35

Limone Soda
xarope de limão siciliano
aqua frizzante
\$35

DRINKS WHISKY

Johnnie Passione
JW Green Label
xarope de maracujá
limão tahiti
\$58

Johnnie Penicillin
JW Black Label
limão siciliano • mel
\$50

Vecchio Fashioned
JW Black Label
angostura
\$50

DOSES

Johnnie Walker
Black Label 12y
\$40

Johnnie Walker
Double Black 12y
\$45

Johnnie Walker
Green Label 15y
\$65

Johnnie Walker
Gold Label 12y
\$58

DRINKS GIN

Negroni
gin London Dry
campari
carpano
\$45

Fitzgerald
gin London Dry
suco limão
angostura
\$42

Ten Dry Martini
gin No 10
vermouth seco
azeitona
\$44

Gin Tônica
gin London Dry
limão siciliano
tônica
\$42

DOSES

Tanqueray
No Ten
\$35

Tanqueray
London Dry
\$32

DRINKS VODKA E TEQUILA

Espresso Martini
vodka Ketel One
xarope açúcar
café espresso
\$45

Ketel Tonic
vodka Ketel One
limão siciliano
tônica
\$42

Margarita
Don Julio blanco
xarope açúcar
limão siciliano
\$42

Don Paloma
Don Julio blanco
xarope de grapefruit
\$45

DIGESTIVI

LIMONCELO
limão siciliano
\$28

AMARETTO
amêndoas
\$32

SAMBUCA
anis
\$32

GRAPA
uva
\$38






N

CARTA


SPUMANTI



| | |
|--|-------|
| LAMBRUSCO DELL' EMILIA IGT BIANCO AMERIGO VESPUCCI Dulce Lambrusco Salamino / Lambrusco Grasparossa - Emília-Romagna, Itália | \$110 |
| PROSECCO BRUT CAINELLI Brut Glera 100% colheita manual - Vale do Rio das Antas, RS, Brasil | \$135 |
| MOSCATO ROSÉ PRIMORE Dulce 95% Moscato, 5% Mosto aromático tinto - Piemonte, AMERIGO | \$155 |
| PENÚLTIMO, sempre haverá um outro - Charmat Longo - VILLAGIO Ribolla Gialla, Vermentino e Glera (5000 garrafas produzidas) - São Joaquim SC, Brasil | \$215 |
| PROSECCO DOC EXTRA DRY CABERT Glera 100% - Friuli - Venezia Giulia, Itália | \$225 |

BIANCHI E ROSATI

| | |
|--|-------|
| ROSATO VENETO IGT CASTELNUOVO Corvina e Rondinella - Veneto, Itália | \$115 |
| PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC CORTE VIOLA Pinot Grigio 100% - Veneto, Trentino e Friuli - Venezia Giulia, Itália | \$120 |
| SELECT GEWURZTRAMINER CASTELLAMARE Traminer Aromático 100% - Pinto Bandeira, RS, Brasil | \$130 |
| SPIAGGIA – VILLAGIO CONTI Vermentino, Grechetto e Malvasia – vinhos de altitude - São Joaquim SC, Brasil | \$190 |
| ARANCIONE - VILLAGIO CONTI Ribolla Gialla, Grechetto, Vermentino e Malvasia - vinhos de altitude - São Joaquim SC, Brasil | \$205 |



N

BIANCHI E ROSATI

CIRO BIANCO DOC MARE CHIARO \$270
Greco Bianco 100% - Calabria, Itália.

CIRO ROSE DOC MABILIA \$270
Gaglioppo 100% - Calabria, Itália

GEWURZTRAMINER TRENTINO DOC GAIERHOF \$360
Traminer Aromático (Gewürztraminer) 100% - Trentino-Alto Ádige, Itália

ROSSI

CORTE 1 – IL NOSTRO VINO DELLA TAVOLA - NONNA \$115
7 virtudes - blend de sete uvas – 1 litro

CORTE 1 – IL NOSTRO VINO DELLA TAVOLA - NONNA \$450
7 virtudes - blend de sete uvas – 5 litros “a grande famiglia”

VANITOSO \$140
Montepulciano 100% - Abruzzo, Itália

SELECT CASTELLAMARE \$140
Rebo 100% - Pinto Bandeira, RS, Brasil

SELECT CASTELLAMARE \$140
Montepulciano 100% - Pinto Bandeira, RS, Brasil

SANGIOVESE TOSCANA IGT SAN FLORIANO \$150
100% Sangiovese - Toscana, Itália

BARBERA DASTI DOCG CASTELVECCHIO \$155
100% Barbera - Piemonte, Itália

NEGROAMARO IGT LA PASSIONE SEGRETA \$165
85% Negroamaro, 15% outras uvas recomendadas - Puglia, Itália



PRIMITIVO IGT LA PASSIONE SEGRETA \$170
85% Primitivo, 15% Montepulciano - Puglia, Itália

CONTI TUTTO - VILLAGIO CONTI \$200
Sangiovese, Montepulciano e Rebo - Santa Catarina, Brasil



N

ROSSI



| | |
|--|-------|
| GRAN SUSUMANIELLO SALENTO IGT PRINCIPI SANI Susumaniello - Puglia, Itália | \$215 |
| ROSSO D'ALTEZA – VILLAGIO CONTI 100% Sangiovese – vinhos de altitude (2000 garrafas produzidas) Santa Catarina, Brasil | \$220 |
| CHIANTI DOCG RISERVA ORO DEI SANI 100% Sangiovese - Toscana, Itália | \$225 |
| ROSSO DELLE VENEZIE IGT- APASSIONE SARTORI Uvas tintas - Abruzzo, Itália | \$230 |
| PRIMITIVO DI MANDURIA IGT LA PASSIONE SEGRETA 85% Primitivo, 15% Montepulciano - Puglia, Itália | \$270 |
| PRIMITIVO DI MANDURIA DOC - CARLO SCALA 85% Primitivo, 15% outras variedades - Puglia, Itália | \$270 |
| CHIANTI CLASSICO ORO DEI SANI Sangiovese e Canaiolo Nero - Toscana, Itália | \$255 |

ROSSI STRUTTURATI

| | |
|--|-------|
| NEBIOLLO - CAINELLI 100% Nebbiolo (1000 garrafas produzidas) - Vale do Rio das Antas, RS, Brasil | \$350 |
| BARBARESCO DOCG CASTELVECCHIO 100% Nebbiolo - Piemonte, Itália | \$450 |
| BAROLO DOCG CASTELVECCHIO 100% Nebbiolo - Piemonte, Itália | \$580 |
| AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG TERRE DI CASTELNUOVO \$750 Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara - Veneto, Itália | |
| BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG COLLE DEI MEDICI Sangiovese 100% - Toscana, Itália | \$815 |

La birra è opera dell'uomo, il vino di Dio. (Martin Lutero)

