



Antipasti (p.4 e 5)



Insalate (p.6)



Tagliarini Classici (p.7)

Tagliarini sem gluten (p.7 e 8)

Tagliarini con Frutti di Mare (p.8)



Fettuccine (p.9)

Pappardelle (p.9)



Gnocchi (p.10)



Lasagne (p.11)



Cannelloni (p.11)



Agnolotti
(Tortei) (p.12)



Ravioli (p.12)



Cappelletti
in Brodo (Sopa) (p.04)



Risotti (p.13)



Carni (p.14 e 15)



Polla (p.15)



Pesci (p.16)



Pizze (p.17 e 18)

Prato do Dia

ALMOÇO E JANTAR

Desconto nos pratos indicados para 2 pessoas, exceto feriados e feriados prolongados, véspera de feriados e datas comemorativas

Segunda – feira:

Frango à italiana ou ai quattro formaggi de R\$ 120,00 por R\$ 75,00

Terça – feira:

Gnocchi de batata alla bolognese, al sugo ou ragu di gallina de R\$ 88,00 por R\$ 59,00

Quarta – feira:

Tagliarini alla bolognese de R\$ 84,00 por R\$ 58,00

Tagliarini ragu di gallina ou ragu de carne suína ou al sugo de R\$ 79,00 por R\$ 49,00

Quinta – feira:

Lasagna bolognese ai quattro formaggi (carne) de R\$ 98,00 por R\$ 64,00

Sexta – feira:

Polpettone alla parmigiana de R\$ 142,00 por R\$ 99,00

Tagliarini al cartoccio mare e montagna de R\$ 149,00 por R\$ 105,00

Gnocchi al pesto com zucchini e gamberetti de R\$ 159,00 por R\$ 112,00

* **Salada Individual (alface, rúcula e tomate)** R\$ 13,00

** Potinho de queijo ralado extra R\$ 5,40

Gnocchi Della Fortuna

TODO DIA 29

30% de desconto* nos pratos elaborados com Gnocchi.

*Não cumulativa com a promoção do Prato do Dia

Couvert Artístico

R\$ 5,90

Por pessoa adulta, nos dias e horários em que houver apresentação

Paid by adults in those days and schedules when performances occur - Por persona adulta, los días y horarios en que haya presentación

Antipasti caldi

Entradas quentes
Hot starters

Polenta frita <i>Fried polenta</i> <i>Polenta frita</i>	R\$ 21,00
Batata frita <i>French fries</i> <i>Papas fritas</i>	R\$ 21,00
Melanzane alla Parmigiana (berinjela) Acompanha torradas de pão italiano, aglio e olio com orégano <i>Eggplant in Parmigiana style</i> <i>Berenjenas alla Parmigiana</i>	R\$ 59,00

Sopa

Cappelletti in brodo (250 gr) Sopa de cappelletti, acompanha cesta de pães <i>Cappelletti soup served with Bowl of breads</i> <i>Acompañada cesta de Panes</i>	R\$ 65,00
--	-----------

Antipasti di frutti di mare

Entradas de frutos do mar
Seafood starters

Ostra natural ou ao bafo (06 unidades) <i>Oysters in natura or steamed (06 units)</i> <i>Ostra natural o al vapor (06 unidades)</i>	R\$ 20,00
Ostra gratinada (06 unidades) <i>Gratin oyster (06 units)</i>	R\$ 35,00
Bolinhos de bacalhau (05 unidades) - Acompanha molho tártaro <i>Codfish balls (05 units) - Served with tartar sauce</i> <i>Buñuelos de bacalao (05 unidades)</i>	R\$ 39,00
Isca de congrio à milanesa - Iscas de Congrio Rosa (400gr) - Acompanha molho tártaro <i>Diced bait fish au milanese (400gr) - Served with tartar sauce</i> <i>Cubos de pescado a la milanesa (400gr)</i>	R\$ 49,00
Camarão médio à milanesa (400 gr) - Acompanha molho tártaro <i>Shrimps in Milan style (400 gr) - Served with tartar sauce</i> <i>Camarones medios a la milanesa (400 gr)</i>	R\$ 69,00



Antipasti freddi

Entradas frias
Cold starters

Burrata (Acompanha cesta de pães variados) Com pesto de manjeriço e tomate	R\$ 55,00
Antipasto misto all'italiana para 2 pessoas (Acompanha cesta de pães variados) Presunto cru, mussarela de búfala, alcachofra, tomate seco, berinjela e pimentões <i>Mixed antipasto all'italiana for 2 people (Parma ham, buffalo's milk mozzarella, artichoke, dried tomato, eggplant and sweet pepper)</i> <i>Antipasto mixto alla italiana para dos personas (jamón crudo, mozzarella de búfala, alcachofa, tomate seco, berenjena y pimentón)</i>	R\$ 47,00
Prosciutto di Parma e melone <i>Parma ham and melon</i> <i>Prosciutto di Parma e melone</i>	R\$ 39,00
Bruschetta de mussarela de búfala, tomate e basilico <i>Of buffalo's milk mozzarella, tomato and basil</i> <i>De mozzarella de búfala, tomate y albahaca</i>	R\$ 29,00
Bruschetta de presunto cru, mussarela de búfala, tomate seco e basilico <i>Of raw ham, buffalo's milk mozzarella, dried tomato and basil</i> <i>De jamón crudo, mozzarella de búfala, tomate seco y albahaca</i>	R\$ 35,00
Carpaccio com alcaparras (Acompanha cesta de pães variados) <i>Carpaccio with capers</i> <i>Carpaccio con alcaparras</i>	R\$ 47,00
Melanzane (Acompanha cesta de pães variados) Berinjelas temperadas <i>Seasoned eggplant</i> <i>Berenjena condimentada</i>	R\$ 27,00
Peperoni alla brace (Acompanha cesta de pães variados) Pimentões na brasa temperados <i>Grilled (bell) pepper</i> <i>Pimentón a la brasa</i>	R\$ 29,00
Sardella (Acompanha cesta de pães variados)	R\$ 29,00
Cesta de pães variados - Acompanha manteiga, pimentões e berinjelas <i>Bowl of breads and toast with butter, olive, sweet pepper and eggplants spread</i> <i>Cesta de panes y torradas con mantequilla, pimentón y berenjenas</i>	R\$ 19,00
Cesta de pão italiano - Acompanha manteiga, pimentões e berinjelas <i>Bowl of breads (Italian) with butter, sweet pepper and eggplants</i> <i>Cesta de panes (italiano) con mantequilla, pimentón y berenjenas</i>	R\$ 25,00
Cesta de pão italiano individual (3 fatias)	R\$ 11,00





Insalate

Insalata Caprese

Mussarela de bufala, tomate e basilico

Caprese with buffalo's milk mozzarella, tomato and basil

Ensalada Caprese. Mozzarella de búfala, tomate y albahaca

individual p/2 pessoas

R\$ 34,00

Salada tropical

Rúcula, alface, palmito, tomate, mussarela de búfala, tomate seco, morango e manga

Tropical salad (arugula, lettuce, palm heart, tomato, buffalo's milk mozzarella, dried tomato, strawberry, mango)

Ensalada tropical (rújula, lechuga, palmito, tomate, mozzarella di búfala, tomate seco, fresa, mango)

R\$ 38,00

Salada Parma

Rúcula, tomate cereja, presunto de Parma, nozes e redução de Balsâmico

Parma ham salad (arugula, cherry tomato, parma ham, pecan nuts and balsamic sauce)

Ensalada de jamón (rújula, tomates cherry, jamon de parma, pecana e reducion de balsamico)

R\$ 42,00

Salada à italiana

Como a mista, mais alcachofra, berinjela e pimentão

Italian salad (as the mixed salad added of artichokes, eggplants and sweet (bell) pepper)

Ensalada a la italiana (como la mixta, mas alcachofas, berenjenas y peperoni)

R\$ 42,00

Salada de rúcula com lascas de parmesão e tomate cereja

Arugula salad with slices of parmesan and cherry tomato

Ensalada de rújula com lascas de parmesano y tomate cereja

R\$ 31,00

Salada con Gamberetti

Alface, rúcula, tomate, camarões grelhados com alho

Shrimp salad (lettuce, arugula, tomato, grilled shrimp with garlic)

Ensalada de gamba (lechuga, rújula, tomate, gambas a la parrilla con ajo)

R\$ 69,00

Salada mista

Mix de folhas verdes, legumes crus e cozidos, pickles e maionese de batata

Mixed salad (green leaves, raw and boiled vegetables, pickles and potato mayonnaise)

Ensalada mixta (lechuga, tomate, zanahoria, brócolis, remolacha, encurtido, coliflor, rújula)

R\$ 31,00

Salada de radicci com bacon

Chicory with bacon salad - Radicchio

Ensalada de radicci con tocineta

R\$ 15,00 R\$ 22,00

Maionese de batatas

Mayonnaise of potatoes

Ensalada de papas con Mayonesa

R\$ 13,00 R\$ 19,00

Salada verde com tomates

Green salad and tomatoes

Ensalada verde y tomates

R\$ 13,00 R\$ 19,00





Tagliarini

pasta gialla o verde (espinafre)
pasta with spinach

Queijo ralado extra: R\$ 5,40

	individual	p/2 pessoas
SEM GLÚTEN (qualquer tagliarini, fettuccine ou pappardelle pode ser substituído pelo fettuccine sem glúten)	+ R\$ 7,00	+ R\$ 11,00
Al burro - na manteiga <i>In butter - En mantequilla</i>	R\$ 39,00	R\$ 59,00
Al sugo <i>In tomato sauce</i>	R\$ 46,00	R\$ 69,00
Al aglio e olio <i>In garlic and oil</i>	R\$ 46,00	R\$ 69,00
Alla bolognese <i>In Bolognese</i>	R\$ 56,00	R\$ 84,00
Al ragu di gallina <i>In chicken ragout - Al ragu di gallina (pollo)</i>	R\$ 52,00	R\$ 79,00
Ragu de carne suína <i>Pork ragu - Ragu de cerdo</i>	R\$ 52,00	R\$ 79,00
Ai broccoli, aglio e olio <i>With broccoli garlic and oil</i>	R\$ 52,00	R\$ 79,00
Con pesto alla genovese Basilíco, óleo de nozes e pinolos, azeite, alho e parmesão <i>In Genoese pesto (basil, pine seed olive oil or hazelnuts, garlic, oil, parmesan)</i> <i>Albahaca, aceite de pinolos o nueces, ajo, óleo, queso parmesano</i>	R\$ 52,00	R\$ 79,00
Ai quattro formaggi <i>In four cheeses</i>	R\$ 59,00	R\$ 89,00
Alla carbonara Queijo, ovo, bacon, calabresa <i>In Carbonara style (cheese, egg, bacon, Calabrese sausage)</i> <i>Alla carbonara (queso, huevo, tocineta, calabresa)</i>	R\$ 59,00	R\$ 89,00
Alla amatriciana Linguíça Blumenau, pimenta vermelha, molho de tomate <i>Blumenau Sausage, red pepper, tomato sauce</i> <i>Salchicha Blumenau, pimienta roja, salsa tomate</i>	R\$ 62,00	R\$ 93,00
Al Cartoccio Funghi freschi, azeitonas, alcaparras, molho de tomate e temperos fechado em papel alumínio para ressaltar o sabor <i>In tinfoil (fresh mushrooms, olives, capers, tomato sauce and seasonings wrapped in aluminum foil to enhance the flavor)</i> <i>Al Cartoccio (funghi freschi, aceitunas, alcaparras, salsa de tomate y condimentos cerrado en papel aluminio para resaltar el sabor)</i>	R\$ 62,00	R\$ 93,00
Cacio e pepe Parmigiano, pecorino e pimenta preta	R\$ 65,90	R\$ 99,90
Especial Brasil Sabor 2019 (Consultar disponibilidade) Tagliarini ao pesto com burrata fresca		R\$ 95,00



Tagliarini com Frutos do Mar

	individual	p/2 pessoas
Ai frutti di mare Lulas, camarões, mariscos <i>With seafood (squids, shrimp, clam)</i> <i>Ai frutti di mare (calamares, camarón, mariscos)</i>	R\$ 86,00	R\$ 129,00
Zucchini e gamberetti - Abobrinhas e camarões <i>Zucchini and shrimp</i> <i>Zucchini e camarones</i>	R\$ 99,00	R\$ 149,00
Con gamberetti - Camarões <i>With shrimp</i> <i>Con camarones</i>	R\$ 99,00	R\$ 149,00
Alla carbonara con gamberetti - Camarões <i>In Carbonara style with shrimp</i> <i>Alla carbonara con camarones</i>	R\$ 99,00	R\$ 149,00
Con gamberetti ai quattro formaggi Camarões médios com molho quatro queijos acompanhados de talharim na manteiga <i>Medium shrimps with four cheeses sauce served with tagliarini</i> <i>Camarones medios con salsa cuatro quesos acompañada de tallarines</i>	R\$ 99,00	R\$ 149,00
Con gamberetti alla parmigiana Camarões médios empanados com molho parmeggiana acompanhados de talharim na manteiga <i>With shrimps in parmigiana sauce (medium shrimps in Parmigiana style served with tagliarini)</i> <i>Con gambas a la parmigiana (camarones medios con salsa Parmigiana acompañada de tallarines)</i>	R\$ 99,00	R\$ 149,00
Al Cartoccio Mare e Montagna Frutos do mar (camarões, lulas, mariscos e ostras), funghi freschi, alcaparras, azeitonas e temperos, todo fechado em papel alumínio para ressaltar o sabor <i>In tinfoil Mari e Monti (seafood, freschi mushrooms, capers, olives and seasonings – wrapped in aluminum foil to enhance the flavor)</i> <i>Al Cartoccio Mari e Monti (frutos del mar, funghi freschi, alcaparras, aceitunas y condimentos - todo encuelto en papel aluminio para resaltar el sabor)</i>	R\$ 99,00	R\$ 149,00
Al Cartoccio con gamberetti - Idem só com camarões <i>In tinfoil with shrimp (shrimps only)</i> <i>Al Cartoccio con camarones (idem solo con Camarones)</i>	R\$ 105,00	R\$ 159,00





Fettuccine

pasta gialla

SEM GLÚTEN (qualquer tagliarini, fettuccine ou pappardelle pode ser substituído pelo fettuccine sem glúten)

individual + R\$ 7,00 p/2 pessoas + R\$ 11,00

Alfredo

R\$ 61,00 R\$ 92,00

Ai quattro formaggi

In four cheeses

Al quattro formaggi

R\$ 61,00 R\$ 92,00

Pappardelle

SEM GLÚTEN (qualquer tagliarini, fettuccine ou pappardelle pode ser substituído pelo fettuccine sem glúten)

individual + R\$ 7,00 p/2 pessoas + R\$ 11,00

Alla Romana

Molho de tomate, azeite de oliva, funghi freschi, alcaparras, alho, orégano e azeitonas pretas

Roman style (tomato sauce, olive oil, freschi mushrooms, capers, garlic, oregano and black olives)

Alla Romana (salsa de tomate, aceite de oliva, funghi freschi, alcaparras, ajo, orégano e azeitunas negras)

R\$ 61,00 R\$ 92,00

Alla panna e funghi

Funghi freschi, nata e temperos

Sour cream and mushrooms (freschi mushrooms, cream and seasonings)

Alla panna e funghi (funghi freschi, nata y condimentos)

R\$ 61,00 R\$ 92,00

Alla rúcula con pomodori secchi e mussarella di bufala

Rúcula, molho de tomate, tomate seco, mussarela de búfala e temperos

Arugula and dried tomatoes (arugula, tomato sauce, dried tomato, buffalo's milk mozzarella and seasonings)

Alla rújula e pomodori secchi (rújula, salsa de tomate, tomate seco, mozzarella de búfala y condimentos)

R\$ 61,00 R\$ 92,00

Alla crema di tartufo

Creme de trufas, nata e parmigiano reggiano

With tartufina, cream sauce and parmigiano reggiano

Tartufina, crema y parmigiano reggiano

R\$ 96,00 R\$ 143,00





Gnocchi

de batata
of potato - de papa

	individual	p/2 pessoas
DE MANDIOQUINHA	+ R\$ 9,00	+ R\$ 13,00
Al sugo <i>In tomato sauce</i> <i>Al sugo</i>	R\$ 56,00	R\$ 84,00
Alla bolognese <i>In Bolognese</i> <i>Alla Bolognese</i>	R\$ 59,00	R\$ 88,00
Al ragu di gallina <i>In chicken ragout</i> <i>Al ragu di gallina (pollo)</i>	R\$ 56,00	R\$ 84,00
Ai quattro formaggi <i>In four cheeses</i> <i>Al quattro formaggi</i>	R\$ 63,00	R\$ 94,00
Alla panna e funghi <i>Funghi freschi nata e temperos</i> <i>Funghi freschi in sour cream</i>	R\$ 66,00	R\$ 99,00
Alla romana <i>Molho de tomate, azeite de oliva, funghi freschi, alcaparras, alho, orégano e azeitonas pretas</i> <i>In Roman style (tomato sauce, olive oil, freschi mushrooms, capers, garlic, oregano and black olives)</i> <i>A la romana (salsa de tomate, aceite de oliva, funghi freschi, alcaparras, ajo, orégano y aceitunas negras)</i>	R\$ 66,00	R\$ 99,00
Al mascarpone <i>Queijo mascarpone e molho de carne moída</i> <i>With mascarpone and ground beef sauce</i> <i>Com queso mascarpone e salsa di carne picada</i>	R\$ 72,00	R\$ 109,00
Al pesto com zucchini e gamberetti <i>Ao pesto com abobrinhas e camarões</i> <i>Of zucchini and shrimp whith pesto</i> <i>Al pesto zucchini e gamberetti (calabacín y camarones)</i>	R\$ 105,00	R\$ 159,00
Alla Sorrentina <i>Molho de tomate, mussarela de búfala, parmesão</i> <i>Tomato sauce, mozzarella di bufala and parmigiano</i> <i>Salda de tomate, mozzarella di bufala y parmigiano</i>	R\$ 66,00	R\$ 99,00



TAGLIARINI

FETTUCCHINE

PAPPARDELLE

GNOCCHI

LASAGNE

CANNELLONI

RAVIOLI

AGNOLOTTI

RISOTTI



Lasagne

	individual	p/2 pessoas
Lasagna alla bolognese (carne) <i>Lasagne Bolognese (meat)</i>	R\$ 49,00	R\$ 77,00
Lasagna bolognese ai quattro formaggi (carne) <i>Lasagne Bolognese in four cheeses (meat)</i>	R\$ 65,00	R\$ 98,00
Lasagna bolognese alla parmigiana (carne) <i>Lasagne Bolognese in Parmigiana style (meat)</i>	R\$ 65,00	R\$ 98,00
Lasagna verde ai quattro formaggi Carne, frango ou somente queijo <i>Green Lasagne in four cheeses (meat, chicken or just cheese)</i> <i>Lasagna verde al quattro formaggi (carne, pollo o solamente queso)</i>	R\$ 65,00	R\$ 98,00
Lasagna verde alla parmigiana Carne, frango ou somente queijo <i>Green Lasagne in Parmigiana style (meat, chicken or just cheese)</i> <i>Lasagna verde alla Parmigiana (carne, pollo o solamente queso)</i>	R\$ 65,00	R\$ 98,00
Lasagna vegetariana Sugo, panna e funghi	R\$ 65,00	R\$ 98,00



Cannelloni

ricota fresca de búfala ou carne

	individual	p/2 pessoas
Ai quattro formaggi <i>In four cheeses</i> <i>Ai quattro formaggi</i>	R\$ 65,00	R\$ 98,00
Alla parmigiana	R\$ 65,00	R\$ 98,00

TAGLIARINI

FETTUCCHINE

PAPPARDELLE

GNOCCHI

LASAGNE

CANNELLONI

RAVIOLI

AGNOLOTTI

RISOTTI



Ravioli

Ripieno di carne e funghi porcini
recheio de carne e funghi porcini

Ripieno di Ricotta fresca e spinacci
recheio de Ricota fresca e espinafre

Ripieno di Ricotta fresca e Carciofi
recheio de Ricota fresca e alcachofra

Manteiga e sálvia

individual

R\$ 65,00

Al sugo

In tomato sauce

R\$ 65,00

Con funghi freschi alla panna

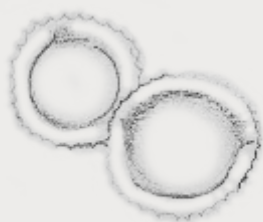
In sour cream and mushrooms freschi mushrooms, cream and seasonings

Alla panna e funghi (funghi freschi, nata y condimentos)

R\$ 69,00

Alla rúcula con pomodori secchi e mussarella di búfala

R\$ 69,00



Agnolotti di Zucca

tortei de abóbora

Com manteiga e sálvia

individual

R\$ 65,00

Al sugo

R\$ 65,00

Com molho de abóbora e gorgonzola

R\$ 69,00



Risotti

	individual	p/2 pessoas
Alla rúcula, pomodori secchi seco e mussarella di búfala <i>With arugula, dried tomato and mozzarella (cream and white wine)</i> <i>Alla rújula, tomate seco y mozzarella (panna y vino blanco)</i>	R\$ 66,00	R\$ 99,00
Alla panna e funghi <i>Com panna, funghi freschi e parmesão</i> <i>With freschi mushrooms (with cream and white wine)</i> <i>Ai funghi freschi (com panna e vino blanco)</i>	R\$ 66,00	R\$ 99,00
Con frutti di mare <i>Camarões, lulas, ostras, mariscos, vinho branco.</i> <i>With seafood (shrimps, squids, oysters, shellfish, a tiny little bit of tomato sauce and white wine)</i> <i>Ai frutos del mar (Camarones, calamares, ostras, mariscos, poquísimo salsa de tomate y vino blanco)</i>	R\$ 93,00	R\$ 139,00
Zucchini e gamberetti <i>Abobrinhas e camarões</i> <i>Zucchini and shrimp (zucchini, shrimps, a tiny little bit of tomato sauce and white wine)</i> <i>Zucchini e gamberetti (calabacín y Camarones)</i>	R\$ 99,00	R\$ 159,00
Alla crema di tartufo <i>Creme de trufas, nata e parmigiano reggiano</i> <i>With tartufina, cream sauce and parmigiano reggiano</i> <i>Tartufina, crema y parmigiano reggiano</i>	R\$ 99,00	R\$ 159,00

NOVIDADE:

Risotto vegano ai funghi <i>Funghi freschi e creme de leite vegano à base de castanhas</i>	R\$ 66,00
Risotto vegano di zucca <i>Creme de abóbora, creme de leite vegano à base de castanhas, amêndoas laminadas</i>	R\$ 66,00

Malhas

porção à parte 300ml

sauces - salsas

aside portion 300ml - porciones aparte 300ml

Sugo <i>In tomato sauce</i>	R\$ 23,00	Quattro formaggi <i>In four cheeses</i>	R\$ 33,00
Bolognese	R\$ 33,00	Funghi freschi alla panna ou aglio e olio <i>Freschi mushrooms in sour cream or garlic and oil</i>	R\$ 33,00
Ragu di gallina <i>In chicken ragout</i> <i>Al ragu di gallina (pollo)</i>	R\$ 27,00	Funghi porcini <i>Mushrooms Porcini</i>	R\$ 33,00
Broccoli, Aglio e olio <i>Broccoli, garlic and oil</i>	R\$ 28,00	Romana	R\$ 33,00
Pesto alla genovese <i>Pesto in Genoese style</i>	R\$ 28,00		

TAGLIARINI

FETTUCCHINE

PAPPARDELLE

GNOCCHI

LASAGNE

CANNELLONI

RAVIOLI

AGNOLOTTI

RISOTTI



Carnes

acompanham talharim

served with tagliarini - acompañada de tallarines

	individual	p/2 pessoas
Acompanhado de gnocchi de mandioquinha <i>Served with mandioquinha gnocchi - acompañada de gnocchi</i>	+ R\$ 14,00	+ R\$ 21,00
Acompanhado de ravioli mesmo molho <i>Served with ravióli same sauce - acompañada de ravioli</i>	+ R\$ 22,00	+ R\$ 33,00
Polpettone alla parmigiana Tipo de almôndega grande temperada e recheada com queijo mussarella <i>Meatloaf in Parmigiana style - big meat ball seasoned in Italian style and stuffed with mozzarella, parmigiana sauce</i> <i>Albóndiga grande condimentada a la italiana y rellena con mozzarella, salsa parmigiana</i>	R\$ 89,00	R\$ 142,00
Filet mignon ai quattro formaggi <i>Filet Mignon in four cheeses</i> <i>Filé miñón al quattro formaggi</i>	R\$ 94,00	R\$ 149,00
Filet mignon alla parmigiana <i>Filet Mignon in Parmigiana style</i> <i>Filé miñón alla Parmigiana</i>	R\$ 94,00	R\$ 149,00
Filet mignon com funghi porcini Molho tipo madeira com funghi porcini <i>Filet mignon with mushrooms Porcini (brown sauce with mushrooms Porcini)</i> <i>Filé miñón al funghi porcini (salsa madeira con funghi porcini)</i>	R\$ 94,00	R\$ 149,00
Acompanhado de risotto ai funghi porcini	R\$ 120,00	R\$ 179,00
Filet mignon grelhado com funghi freschi alla panna <i>Grilled Filet mignon with freschi mushrooms in sour cream</i> <i>Filé miñón Al grill com funghi freschi alla panna</i>	R\$ 94,00	R\$ 149,00
Acompanhado de risotto ai funghi freschi	R\$ 120,00	R\$ 179,00
Filet mignon com brócolis aglio e olio <i>Filet mignon with broccoli garlic and oil</i> <i>Filé miñón com broccoli aglio e olio</i>	R\$ 94,00	R\$ 149,00
Steack au poivre Filet mignon batido com pimenta-do-reino, creme de leite e molho ferrugem <i>Beaten filet mignon, with pepper, heavy cream and "rust" sauce</i> <i>Filet miñón batido, com pimenta, crema de leche y salsa ferrugem</i>	R\$ 94,00	R\$ 149,00
Filet mignon grelhado com salada ou legumes na manteiga e tagliarini <i>Grilled Filet mignon with salad or vegetables in butter and tagliarini</i> <i>Filé miñón al grill con Ensalada o verduras en la mantequilla e tagliarini</i>	R\$ 91,00	R\$ 145,00
Filet Ripieno Filet à milanese recheado com presunto e mozzarella	R\$ 105,00	R\$ 160,00

CARNES

AVES

PEIXES

PIZZAS

BEBIDAS



Especial

CARNES

Filet mignon a la crema di tartufo

Crema de trufas, nata e parmigiano reggiano

With tartufina, cream sauce and parmigiano reggiano

Tartufina, crema y parmigiano reggiano

Acompanhado/served with /acompañado de:

Tagliarini ou fettuccine alla crema de tartufo

individual p/2 pessoas
R\$ 129,00 R\$ 209,00

Risotto ou ravioli alla crema de tartufo

R\$ 144,00 R\$ 233,00

AVES



Aves

acompanham talharim

served with tagliarini - acompañada de tallarines

Frango desossado grelhado com salada e talharim

Boneless chicken (with tagliarini in butter or salad)

Pollo desosado (com tallarines en mantequilla o ensalada)

individual p/2 pessoas
R\$ 79,00 R\$ 120,00

Frango à italiana

Desossado com molho rosado, à base de pimentões e creme de leite

Chicken in Italian style (boneless chicken with rose sauce, sweet pepper and heavy cream based)

Pollo à italiana (pollo desosado com salsa rosado, à base de pimentão e crema de leche)

R\$ 79,00 R\$ 120,00

Frango desossado ai quattro formaggi

Boneless chicken in four cheeses

Pollo desosado al quattro formaggi

R\$ 79,00 R\$ 120,00

PEIXES

PIZZAS

BEBIDAS



Peixes

opcional - Bottarga ralada 12 gr: R\$ 14,00

Congrio Rosa / Salmão

Pink Conger - Congrio Rosado / Salmon - Salmón

		individual	p/2 pessoas
All'acqua pazza	salmão	R\$ 85,00	R\$ 129,00
Grelhado com azeite aromatizado, vinho branco, tomate san marzano, alcaparras e azeitonas	congrío	R\$ 99,00	R\$ 145,00
<i>Grilled with aromatized olive oil, white wine, San Marzano, capers and olives)</i>			
<i>Al grill com aceite aromatizado, vino blanco, San Marzano, alcaparras y aceitunas)</i>			
Grelhado com molho de frutos do mar	salmão	R\$ 109,00	R\$ 169,00
Grelhado com molho de frutos do mar	congrío	R\$ 123,00	R\$ 190,00
<i>Grilled with seafood</i>			
<i>Al grill con frutos del mar</i>			
Grelhado com molho de camarões	salmão	R\$ 122,00	R\$ 185,00
Grelhado com molho de camarões	congrío	R\$ 136,00	R\$ 209,00
<i>Grilled with shrimps</i>			
<i>Al grill con camarones, gambas</i>			
ESPECIAL: à Bisnonna Rosa, com camarões e molho de pimentões vermelhos	salmão	R\$ 129,00	R\$ 195,00
ESPECIAL: à Bisnonna Rosa, com camarões e molho de pimentões vermelhos	congrío	R\$ 143,00	R\$ 219,00
<i>Grilled in Bisnonna Rosa style, prawns and red sweet pepper sauce.</i>			
<i>All grill Bisnonna Rosa con gambas e pimentones rojos</i>			

Acompanhamentos Peixes

Batatas rústicas e mais um à escolha entre:

Talharim, salada, brócolis com alho e óleo, legumes na manteiga, batata frita, purê de batata ou purê de mandioquinha.

Side dishes: rustic potatoes and another choice among taglierini, salad, broccoli in garlic and oil, vegetables in butter, mashed potatoes or French fries

Acompañantes: papas colorada y otro acompañante entre tallarines, ensalada, brócolis con ajo y aceite, legumbres en mantequilla, puré de patata o papas fritas





Pizzas

Individual: 25 cm

Grande: 35 cm

	individual 4 fatias	Grande 8 fatias
Margherita Molho de tomate, mussarela, tomate cereja, orégano e basilíco fresco <i>Tomato sauce, mozzarella, grape tomato, oregano and fresh basil</i> Salsa de tomate, mozzarella, tomate cherry, orégano y albahaca fresca	R\$ 40,00	R\$ 62,00
Calabresa Molho de tomate, calabresa, mussarela, orégano <i>Tomato sauce, Calabrese sausage, mozzarella, oregano</i> Salsa de tomate, calabresa, mozzarella, orégano	R\$ 46,00	R\$ 69,00
Alici Molho de tomate, mussarela, alici, orégano <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano</i> Salsa de tomate, mozzarella, alici (anchoas), orégano	R\$ 46,00	R\$ 69,00
Portuguesa Molho de tomate, presunto, mussarela, ovos, cebola, azeitonas, ervilha, tomate, orégano <i>Tomato sauce, ham, mozzarella, eggs, onion, olives, peas, tomato, oregano</i> Salsa de tomate, jamón, mozzarella, huevos, cebolla, aceitunas, arvejas, tomate, orégano	R\$ 52,00	R\$ 77,00
Frango com catupiry Molho de tomate, frango desfiado, catupiry, mussarela, orégano <i>Tomato sauce, shredded chicken, Catupiry, mozzarella, oregano</i> Salsa de tomate, pollo desmechado, Catupiry, mozzarella, orégano	R\$ 52,00	R\$ 77,00
Parma Molho de tomate, mussarela, presunto tipo Parma <i>Tomato sauce, mozzarella, Parma ham</i> Salsa de tomate, mozzarella, jamón crudo tipo Parma	R\$ 52,00	R\$ 77,00
Quattro formaggi Molho de tomate, mussarela, gorgonzola, provolone, catupiry, orégano <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, Pregglone, Catupiry, oregano</i> Salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone, Catupiry, orégano	R\$ 52,00	R\$ 77,00
Pepperoni Molho de tomate, linguiça tipo pepperoni, mussarela e orégano <i>Tomato sauce, pepper, mozzarella and oregano</i> Salsa de tomate, pepperoni, mozzarella y orégano	R\$ 52,00	R\$ 77,00

CARNES

AVES

PEIXES

PIZZAS

BEBIDAS





Pizzas

Individual: 25 cm

Grande: 35 cm

Prosciutto di Parma e rúcula

Molho de tomate, mussarela, orégano, rúcula, presunto tipo Parma, parmesão ralado, tomate seco

Tomato sauce, mozzarella, oregano, arugula, raw ham, grated parmesan, dried tomato

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, rúcula, prosciutto cruo, parmesano rallado, tomate seco

individual
4 fatias
R\$ 55,00

Grande
8 fatias
R\$ 82,00

Itália

Molho de tomate, mozzarella, orégano, pesto genovese, mussarela de bufala fresca, tomate cereja e basilico

Tomato sauce, mozzarella, oregano, pesto gênoves, bufala mozzarella, grape tomato and basil

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, pesto gênoves, buffalo mussarela, tomate cherry y albahaca

R\$ 57,00

R\$ 88,00

Peça também nossas pizzas semi-prontas para você ter no seu freezer.

Order also our semi-ready pizzas as takeaway.

Pida también nuestras pizzas semi-listas; para guardar su freezer.



CARNES

AVES

PEIXES

PIZZAS

BEBIDAS

Bebidas Diversas

Água mineral	R\$ 4,00
Refrigerante garrafa	R\$ 6,00
Refrigerante lata	R\$ 7,00
Suco de laranja (300 ml)	R\$ 9,50
Limonada	R\$ 9,50
Limonada Suíça (com água com gás e leite condensado)	R\$ 14,00
Suco de frutas tropicais (300 ml) Acerola, manga, maracujá, cajú, abacaxi, morango	R\$ 9,50
Suco de uva integral orgânico (300 ml)	R\$ 13,00
Sodas italianas (toranja, cranberry, limão siciliano ou maçã verde)	R\$ 12,00

Caipiríssimas

nossas caipiras são elaboradas com 2 doses

	Limão	Morango Fresco
Caipira de cachaça artesanal	R\$ 19,00	R\$ 22,00
Caipira de Vodka	R\$ 20,00	R\$ 23,00
Caipira de Run	R\$ 20,00	R\$ 23,00
Caipira de Steinhager	R\$ 20,00	R\$ 23,00
Caipira de vinho	R\$ 20,00	R\$ 23,00
Caipira de Vodka Absolut	R\$ 31,00	R\$ 34,00

Cachaças

Artesanal	Dose R\$ 10,00
------------------	-------------------

CARNES

AVES

PEIXES

PIZZAS

BEBIDAS

Chopp

Chopp (300 ml)

R\$ 10,00

Cervejas

Skol, Brahma 600ml

R\$ 13,00

Original, Serra Malte 600ml

R\$ 16,00

Budweiser, Stella Artois 550ml

R\$ 15,00

Brahma Zero, Malzebier, Extra Larger, Weiss 355ml

R\$ 10,00

Budweiser 343ml

R\$ 11,00

Stella Artois 275ml

R\$ 11,00

Corona Extra 355ml

R\$ 12,00

Colorado Cauim / Appia 600ml

R\$ 25,00

Patagônia Bohemian Pilsener 740ml

R\$ 24,00

Patagônia Amber Larger 740ml

R\$ 27,00

Patagônia Weisse 740ml

R\$ 27,00

Hoegarden 330ml

R\$ 20,00

Leffe Blond 330ml

R\$ 28,00

Franziskaner Hefe-Weissbier 500ml

R\$ 39,00

CARNES

AVES

PEIXES

PIZZAS

BEBIDAS

Vinhos da Casa

Mezzolitro - jarra 1/2 litro R\$ 39,00

Quartino - jarra 1/4 litro (taça) R\$ 24,00

Secos:

Tinto: Cabernet Sauvignon

Branco: Chardonnay

Rosé: Pinot noir

Suaves:

Tinto, branco ou rosé

Licores

Limoncello artesanal R\$ 11,00

Moscato Liquoroso (Itália) R\$ 18,00

Pasito Liquoroso (Itália) R\$ 18,00

Cointreau (Brasil) R\$ 24,00

Frangélico (Itália) R\$ 27,00

Sambuca Molinari (Itália) R\$ 33,00

Conhaques

Brandy Armanhac V.F. Marie Duffau Delorde (França) R\$ 43,00

CARNES

AVES

PEIXES

PIZZAS

BEBIDAS

Drinks

Aperol Spritz (Itália)	R\$ 29,00
Vodka Smirnoff (Brasil)	R\$ 13,00
Rum Bacardi (Brasil)	R\$ 10,00
Jagermeister (Alemanha)	R\$ 19,00
Steinhager (Brasil)	R\$ 10,00
Udenberg (Brasil)	R\$ 10,00
Fernet Branca (Itália)	R\$ 15,00
Gin Tanqueray (Dose) (Inglaterra)	R\$ 20,00
Gin & Tônica (Tanqueray e água tônica)	R\$ 26,00
Campari (Brasil)	R\$ 10,00
Grappa (Itália)	R\$ 28,00
Marsala Superiore 5 anni (seco - Itália) Pellegrino	R\$ 20,00
Marsala Mandorlato (com essência de amêndoas - Itália)	R\$ 12,00
Marsala Fine Rubino (Itália)	R\$ 12,00
Vinho do Porto Ruby (Portugal)	R\$ 25,00
Vodka Absolut (Brasil)	R\$ 25,00

Whisky

Passport (Brasil)	R\$ 11,00
Johnnie Walker Red Label (Escócia)	R\$ 19,00
Johnnie Walker Black Label (Escócia)	R\$ 29,00
Burbon Jack Daniel's (EUA)	R\$ 26,00

CARNES

AVES

PEIXES

PIZZAS

BEBIDAS