





Bruschette


- 01 BRUSCHETTA AL POMODORO 15,00
Pão rústico artesanal tostado com tomate fresco e azeite extra virgem italiano.
- 02 BRUSCHETTA CAPRINA 19,00
Pão rústico artesanal tostado com queijo de cabra tipo chevre, tomate fresco e azeite extra virgem italiano.
- 03 BRUSCHETTA AL PESTO 19,00
Pão rústico artesanal tostado, mussarela artesanal com molho pesto artesanal à escolha: manjeriço ou tomate seco.
- 04 BRUSCHETTA CRUDO E MOZZARELLA 21,00
Pão rústico artesanal tostado com mussarela artesanal e presunto cru italiano.
- 05 CROSTINO RUSTICO 19,00
Pão rústico artesanal tostado, tomate fresco, mussarela artesanal, linguiça de pernil e azeite extra virgem trufado.


Panini e Petiscos

- 06 PISA 49,00
Pão ciabatta, presunto cru, figo, pecorino e uma pitada de pó de café.
- 07 RIETI 46,00
Pão ciabatta, presunto cru, rúcula e queijo mussarela artesanal.
- 08 LAZIO 47,00
Pão ciabatta, finocchiona (salame artesanal com erva doce), rúcula e queijo mussarela artesanal.
- 

- 
- 09 VEGAN 48,00
Pão ciabatta, queijo vegano, linguiça vegana, cebola roxa caramelizada no creme de aceto balsâmico de Modena, rúcula e shimeji.
- 10 RONDELLE DI MOZZARELLA E PESTO (4 UNIDADES) 52,00
Rolinhos de queijo mussarela artesanal, presunto cru, rúcula e pesto de manjeriço.
- 11 SUPPLÍ (4 UNIDADES) 39,00
Bolinhos de arroz carnaroli e queijo mussarela de búfala empanados e fritos.
- 12 OLIVE ASCOLANE (6 UNIDADES) 39,00
Azeitonas verdes recheadas com dois tipos de carne (suína e bovina) refogadas no vinho branco, queijo parmesão, lasquinhas de limão siciliano, cravo da Índia e noz moscada, empanadas e fritas. Receita típica da região Marche.

Non solo pasta

- 13 TARTARE DI SALMONE 60,00
Tartare de salmão cru com nozes, cebolinha, alcaparras, lascas de queijo parmesão, azeite trufado e aceto balsâmico de Modena. Acompanha salada de couve crua e queijo de cabra tipo chevre.
- 14 TARTARE DI FILETTO CRUDO 50,00
Tartare de filé mignon cru com nozes, cebolinha, alcaparras, lascas de queijo parmesão, azeite trufado e aceto balsâmico de Modena. Acompanha salada de couve crua e queijo de cabra tipo chevre.
- 15 INSALATA BELLA NAPOLI 50,00
Salada de folhas verdes, burrata artesanal, lascas de limão siciliano, tomates, lascas de queijo parmesão e creme de aceto balsâmico de Modena.
- 16 CRUDALINO 53,00
Fatias de presunto de Parma com mussarela artesanal, salada de rúcula e creme de aceto balsâmico de Modena. Acompanha torradinhas de pão assado.
- 



17 BARRATA AL CANNELLO CON PESTO 50,00
Queijo burrata artesanal maçaricado com tomate cereja e pesto de manjericão.

18 TAGLIERE FORMAGGI E SALUMI (SERVE DE 2 A 3 PESSOAS) 190,00
Tábua de queijos e frios com culatello (tipo de presunto cru artesanal delicado, maturado pelo menos 10 meses com mix de sal, alho e pimenta, finocchiona (salame italiano artesanal com erva doce), copa artesanal, brie, gorgonzola, burrata artesanal, mel, pesto manjericão e pesto de tomate seco. acompanha torradinhas.

La Pasta

* TEMOS MEIAS PORÇÕES

* PORÇÃO DE QUEIJO ADICIONAL 7,00

* PORÇÃO DE PÃO ADICIONAL 6,00


19 FETTUCCINE AL PESTO 48,00
Massa tipo fettuccine com pesto de manjericão. Típica da região Liguria.


20 FETTUCCINE AL PESTO ROSSO E BURRATA 49,50
Massa tipo fettuccine com pesto de tomates secos e burrata. Típica da região Sicilia.

21 CACIO E PEPE 49,50
Massa tipo fettuccine com molho cremoso de queijo pecorino romano, pimenta do reino e azeite extra virgem italiano. Típica da região Lazio.


22 PAPPARDELLE AL RAGÚ 48,00
Massa tipo pappardelle com molho bolonhesa cozido durante 3 horas no vinho tinto e molho de tomate, seguindo a melhor tradição da Emilia Romagna.


23 PAPPARDELLE PANNA E FUNGHI 49,50
Massa tipo pappardelle com molho cremoso de creme de leite, cogumelos shimeji, queijo parmesão e azeite trufado.



- 
- 24 CARBONARA 48,00
Massa tipo fettuccine com molho de azeite extra virgem italiano, bacon, ovo, queijo parmesão, queijo pecorino e pimenta do reino. Típica da região Lazio.
- 25 FETTUCCINE ALLA AMATRICIANA 48,00
Massa tipo fettuccine com molho de tomate, bacon, queijo pecorino, pimenta calabresa, azeite extra virgem italiano. Típica da região Lazio.
- 26 FETTUCCINE POMODORO E BASILICO 42,00
Massa tipo fettuccine com molho de tomate e manjeriço.
- 27 FETTUCCINE IN BIANCO 42,00
Massa tipo fettuccine com molho branco ou manteiga.

Gli Gnocchi

- 28 GNOCCHI AL RAGÚ 52,00
Nhoque artesanal com molho bolonhesa cozido durante 3 horas no vinho tinto e molho de tomate, seguindo a melhor tradição da Emilia Romagna.
- 29 GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI 55,00
Nhoque artesanal com creme de leite, gorgonzola, mussarela de bufala, parmesão e pecorino.
- 30 GNOCCHI AL PESTO 52,50
Nhoque artesanal com molho pesto de manjeriço.
- 31 GNOCCHI AI FUNGHI 52,50
Nhoque artesanal com molho cremoso de creme de leite, cogumelos shimeji, queijo parmesão e azeite trufado.
- 

- 
- 32 GNOCCHI SALSICCIA GORGONZOLA E NOCI 55,50
Nhoque artesanal com molho branco, gorgozola, nozes e
linguiça de pernil.
- 33 GNOCCHI POMODORO E BASILICO 49,00
Nhoque artesanal com molho de tomate e manjeriçao.
- 34 GNOCCHI IN BIANCO 49,00
Nhoque artesanal com molho branco ou manteiga.

Dolci

- 35 PANNA COTTA 20,00
Sobremesa de creme de leite e fava de baunilha com calda
de frutas vermelhas.
- 36 TIRAMISÚ 25,00
Doce de mascarpone, café e biscoito champanhe.
*faça a sua encomenda e montamos para você (R\$ 95/kg)

Drinks

- APEROL SPRITZ 28,00
De cor alaranjada, o Aperol Spritz é originário da região Vêneto. É
uma bebida leve e tem um sabor amargo da laranja, mas que se
suaviza com a adição de espumante, além de ser super refrescante.
- ARCOBALENO 28,00
Espumantes com xarope de frutas. Consulte os sabores.
- SODA ITALIANA 20,00
Xaropes vários sabores com água com gás.

Café

- NESPRESSO 6,00
- 



Só no delivery

LASANHA DE BOLONHESA APROX. 900 GR. (CONGELADA) 65,00

Uma iguaria que com certeza você vai amar, com o nosso molho a bolonhesa que já faz sucessos em outros pratos! De produção própria e congelada, pronta para microondas e/ou forno. Serve até duas pessoas.

LASANHA DE LEGUMES E QUEIJOS APROX. 900 GR. (CONGELADA) 65,00

Existem lasanhas de vários sabores mas já provou a nossa de legumes? Uma delícia de beringela, abobrinha, cogumelo shimeji, queijo gorgonzola, parmesão e mussarela que com certeza vai amar! De produção própria e congelada, pronta para microondas e/ou forno. Serve até duas pessoas.

LASANHA DE FRANGO E BERINGELA SEM GLUTEM APROX. 900 GR. (CONGELADA) 49,00

A mais recém chegada na nossa "família" de lasanhas, mas sem massa e sem glúten! Deliciosa lasanha de beringela com bolonhesa de frango e shimeji e queijo mussarela. Uma delícia que junta o sabor ao baixo teor de calorias: só 95 a cada 100 gramas! De produção própria e congelada, pronta para microondas e/ou forno. Serve até duas pessoas.

*se preferir traga sua própria travessa e montamos para você (R\$ 75/kg).

