



Antepastos

0201	Pão Italiano	\$ 17.00
0202	Pão Italiano com manteiga	\$ 20.00
0203	Bruschetta	\$ 21.00
0204	Bruschetta di Parma (Pão com presunto di Parma e parmesão ao forno 2 unidades)	\$ 25.00
0205	Berinjela a Parmegiana (Com Arroz)	\$ 70.00
	Couvert Italiano	\$ 38.00

Lasanhas

	INDIVIDUAL	2 PESSOAS
0210	Lasanha Bolognese	\$ 65.00 \$ 135.00
0211	Lasanha Verde Bolognese	\$ 65.00 \$ 135.00
0212	Lasanha di Parma	\$ 65.00 \$ 135.00
0213	Lasanha Quatro Queijos	\$ 65.00 \$ 135.00
0232	Lasanha Molho Rosê	\$ 65.00 \$ 135.00



Pastas Artesanais (Massas de fabricação própria)

	INDIVIDUAL	2 PESSOAS
0214	Ravioloni Verdi (Recheio Quatro Queijos)	\$ 75.00 \$ 145.00
0215	Ravioli di Ricotta (Recheio de Ricota)	\$ 65.00 \$ 130.00
0216	Ravioloni do Chef (Recheio de Mussarela de bufala e tomate Seco)	\$ 75.00 \$ 145.00
0217	Ravioloni 13 (Massa branca e verdi com recheio de mussarela de bufala e Alcachofra)	\$ 75.00 \$ 145.00
0218	Tortellini (Capeletti recheio de carne)	\$ 70.00 \$ 135.00
0219	Gnocchi di Pirata	\$ 70.00 \$ 135.00
0220	Fusilli	\$ 70.00 \$ 135.00
0221	Tagliatelle (Talharine)	\$ 70.00 \$ 135.00
0222	Tagliatelle Verdi (Talharine Verdi)	\$ 65.00 \$ 145.00
0223	Raviole de Calabresa	\$ 65.00 \$ 145.00
0224	Penne	\$ 65.00 \$ 145.00
0225	Spaghetti	\$ 65.00 \$ 145.00
0226	Rigatoni	\$ 65.00 \$ 145.00
0233	Gnocchi Recheado Mussarela	\$ 65.00 \$ 145.00
0234	Sofiolli Mussarela c/Tomate Seco	\$ 65.00 \$ 145.00
0235	Rondelli 4 Quejos	\$ 65.00 \$ 145.00
0236	Conchiglione 4 Quejos	\$ 65.00 \$ 145.00

Nossas Massas e Molhos são todos Caseiros

Sugo (Molho ao sugo com manjeriçao)	Bolognese (Molho ao sugo com carne moida)
Puttanesca (Molho ao sugo com aliche, alcachofra e azeitonas pretas)	Quatro Queijos (Molho branco com gorgonzola, pecorina, parmezaõ e mussarela)



Nossas Massas e Molhos são todos Caseiros

Ao Sugo com Polpetta (Molho ao sugo com Polpetta 4 Quaijoss)	Cremoso (A base de creme di gorgonzola e bacom)
Gnocchi Alla Sorrentina (Molho ao sugo, mussarela de búfala gratinado ao forno)	Treze de Maio (Molho ao sugo com tiras de filét mignon)
Arrabiata (Molho ao sugo com pimenta)	Parisiense (Molho branco ervilha e presunto colorido)
Vesuvio (Molho ao sugo com berinjela e calabresa)	Mariana (Molho ao sugo com cebola roxa azeitona, preta e atum)
Molho Rosê Vermelho e Branco	

Carnes

	INDIVIDUAL	2 PESSOAS
0227	File Mignon a Parmegiana (File Mignon a milanesa com molho ao sugo e musarela gratinado ao forno)	\$ 90.00 \$ 210.00
0228	File Mignon a Parmegiana (File Mignon a milanesa com moho ao sugo com presunto di Parma gratinado ao forno)	\$ 95.00 \$ 220.00
0229	File Mignon Grelhado (Paillard) (File Mignon grelhado)	\$ 90.00 \$ 200.00
0230	File Cremoso (File grelhado com molho 4 quaijos)	\$ 90.00 \$220.00
0231	Parmegiana Miolo de Alcatra	\$ 80.00 \$ 190.00

Os acompanhamentos dos files:
(Arroz e Fritas ou Espaguete)





Dolci (Sobremesas)

Tiramasú da casa	\$ 22.00
Petit Gateau	\$ 28.00
Torta Holandesa	\$ 20.00
Mulse / pudim	\$ 20.00
Canole de Creme	\$ 20.00
Café Espresso ILLY	\$ 12.00

Cervejas 600ml:

Original	\$ 150.00
Serramalte	\$ 150.00
Heineken	\$ 110.00
Skoll	\$ 120.00
Becks	\$ 120.00

Caipirinhas

Vodka Smirnoff	\$ 19.90
Pinga	\$ 19.90
Lamoncello	\$ 21.90
Soda Italiana	\$ 19.90
Drinks Gin Tônica (Sabores Diversos)	\$ 19.90

Bebidas

Refrigerantes	\$ 9.90	Suco Integral (Uva)	\$ 18.00
Citrus	\$ 9.90	Suco (Polpas)	\$ 18.00
Agua Mineral	\$ 8.70	Suco Natural (Laranja e Limão)	\$ 18.00
H2o	\$ 9.90		



Vinhos

Montepulsiano (Abruzo)	\$ 150.00
Primitivo (Puglia)	\$ 150.00
Lambrusco (Emilia Romana)	\$ 110.00
Santa Carolina Carmenére (Chile)	\$ 120.00
Santa Carolina Cabernet Sauvignon (Chile)	\$ 120.00
Santa Helena (Chile)	\$ 120.00
Primitivo Puglia Mandorla (Itália)	\$ 170.00
Negro Amaro Mandorla (Itália)	\$ 170.00
Nero D´Avola Mandorla (Itália)	\$ 170.00

Vinho da Casa

Taça	\$ 21.90	Jarra	\$ 72.90
------	----------	-------	----------

Srs. Clientes

Este restaurante através de seu chef executivo de cozinha está cadastrado e reconhecido pela federação Italiana de chefs. (Órgão oficial perante o governo italiano do cadastro de chefs formados em cozinha italiana trabalhando na Itália ou exterior), desta forma pedimos que qualquer solicitação ou sugestão de pratos seja feita diretamente ao chef.

Obrigado.

Chef. Francesco Ruggiero

