

ENTRADAS

Salada Verde com Molho Balsâmico, Tomate Cereja e Amêndoas R\$ 23

Mussarela de Búfala Especial R\$ 29

Insalata di Grani R\$ 36

Arroz Cateto integral vermelho, Cevadinha, Grão de Bico, Trigo, Edamami, Linhaça, Damasco, Castanha do Pará, Castanha de Cajú, Nozes, Quinoa e Creme de Queijo Cottage e Pecorino.

Carpaccios de Carne Bovina ao Tapenade e Mix de Folhas R\$ 38

Acompanha Torradas. Serve até 2 pessoas.

Nossa Porchetta R\$ 39

Finas fatias de carne suína com molho gremolata, limão e pimenta biquinho.

Salada Caprese do Nico R\$ 42

Antipasto Misto R\$ 69

Presunto Cru, Abobrinha Grelhada, Sardella, Berinjela Grelhada com Tomate, Ervas e Azeitonas Pretas. Acompanha Torradas. Serve até 4 pessoas.

POLENTAS

Polenta Cremosa com Mix de Cogumelos e Funghi Porcini R\$ 63

Polenta Cremosa com Ragú de Calabresa e Alho Poró R\$ 63

Polenta Cremosa com Ragú de Osso Buco R\$ 79

GNOCCHIS

Gnocchi de Mandioquinha com Tomates Frescos al Limone e Rúcula R\$ 45

*Esta massa não leva glúten em sua composição, porém, pode apresentar leves traços do mesmo.

Gnocchi de Batata com Tomates Frescos e Mussarela de Búfala R\$ 55

Gnocchi de Mandioquinha com Ragú de Costela R\$ 69

MASSAS

Ravioli de Pupunha al Molho de Tomate Seco R\$ 47

Fusillioni al Pesto R\$ 57

Tagliarini Tinta de Lula com Lascas de Bacalhau al Pomodoro e Azeitonas R\$ 59

Spaghetti Caccio e Peppe com Pancetta Italiana R\$ 53

Ravioli de Mussarela de Búfala, Manjerição e Tomates Frescos R\$ 55

Spaghetтини alle Vongole R\$ 59

Fusilli com Molho Pomodoro e três tipos de Linguças Frescas: Toscana, Carne Bovina e Artesanal R\$ 61

Spaghetti de Pupunha com Fios de Cenoura, Cogumelos, Castanha de Cajú e Brotos de Vegetais. R\$ 56

Lasagna alla Bologhesa R\$ 67

Tortelli de Abóbora com Amareto na Manteiga e Amêndoas Laminadas R\$ 57

Ravioli Integral de Queijo sem Lactose e Espinafre al Molho de Tomates e Ervas R\$ 62

Agnelotti de Ricotta al Mascarpone com Uvas Passas e Farofa de Pistache R\$ 67

CARNES, PEIXES E AVES

Bacalhau “Che Non Arriva” R\$ 63

Pedaços de bacalhau com Presunto Parma, Batata Palha, Cebola, Ovos e Azeitonas Pretas.

Salmone Al Cartoccio com Risoto Integral e Brocolis na Manteiga Clarificada R\$ 69

Galeto Desossado al Creme de Alho Poró com Gnocchi Dourado R\$ 57

Filet Mignon alla Parmigiana com Batatas Sauté R\$ 71

Risotto de Quinoa com Camarão e Tomatinhos (Levemente apimentado) R\$ 75

Robalo em Crosta de Amêndoas com Spaghetti de Legumes e Saladinha Aromatizada R\$ 89

PARA AS CRIANÇAS

Spaghetti na Manteiga R\$ 29

Penne al Molho Branco R\$ 32

Spaghetti alla Bolognesa R\$ 34

Gnocchi de Batata ao Sugo com Escalope de Filet Mignon R\$ 55

Escalope de Filet Mignon Grelhado al Dill R\$ 37

SOBREMESAS

Frutas da Estação R\$ 9

Terrine de Chocolate com Avelã R\$ 15

Palha Italiana com Farofa de Amêndoas R\$ 15

Mousse de Coco coberto com Baba de Moça R\$ 19

Pudim de Tapióca com Coco e Calda de Frutas da Estação R\$ 21

Romeo e Giulietta R\$ 23

Mousse Cremosa a base Queijo com Geléia de Goiaba.

Tiramissú Italiano Clássico R\$ 31

Mil Folhas com Creme de Fava de Baunilha e Calda de Frutas da Estação R\$ 27

Panna Cotta com Farofa de Pistache e Calda de Fruta da Estação R\$ 27

EXECUTIVO – R\$ 45
(apenas no almoço)

Gnocchi de Batatas com Tomate Fresco, Mussarela de Búfala e Manjericão.

Galeto Mediterrâneo com Bavete Alho e Óleo.

Spaghetti alla Bolognese.

Tagliarini com Bacalhau em Lascas, Tomates e Azeitonas.

Fetuccine com ragu de Filet Mignon.

BEBIDAS

Água Crystal (com ou sem gás) R\$ 6,5

Água San Pellegrino ou Panná (500 ml) R\$ 17

Água Tônica (normal ou diet) R\$ 7

Refrigerantes R\$ 7

Coca, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Diet, Soda, Soda Diet.

H2OH (Sabor Limão) R\$ 7

CERVEJAS

BRAHMA ZERO (355ml) R\$ 12

Cerveja estilo Pilsen, sem álcool.

BOHEMIA (355ml) R\$ 12

Estilo Pilsen, a primeira cerveja do Brasil.

Cerveja Clara, leve e refrescante. Aroma frutado e marcado por notas leves de malte e lúpulo.

HEINEKEN (330ml) R\$ 13

Cerveja Holandesa produzida com ingredientes 100% naturais (sem conservantes), possui sabor marcante e muita personalidade. Seu processo de maturação e fermentação dura mais que o dobro do tempo da maioria das cervejas, o que se reflete no perfeito equilíbrio de sabores e aromas.

MALZBIER (355ml) R\$ 12

Forte, escura, tem sabor levemente adocicado e aroma de caramelo.

BUDWEISER (343ml) R\$ 12

Sua formulação leva chips de uma madeira especial que garante um sabor único, marcante no início e suave no final, sem deixar amargor residual.

STELLA ARTOIS (275ml) R\$ 13

De origem belga e produzida no Brasil.

De tonalidade amarelo claro, aroma típico de lúpulo e uma nota frutada, tem amargor acentuado, porém macio.

ERDINGER (500ml) R\$ 29

Cerveja de trigo Alemã.

Cor de palha e opaca. Notas de banana e cravo em seu sabor.

VEDETT (300ml) R\$ 29

Cerveja belga de coloração amarelo palha, turva e com espuma abundante. Aroma frutado, com notas de laranja e limão siciliano. Paladar seco e extremamente refrescante.

BREWDOG PUNK IPA (330ml) R\$ 29

Cerveja escocesa que quebra regras e padrões. Uma explosão de lúpulos cítricos e frutados domina o aroma rico e fresco.