

ENTRADAS,

indicamos uma entrada por pessoa ou três entradas caso queira trocar pelo principal. compartilhe tudo com a mesa, essa é a ideia!

BOLINHO À MATRICIANA.

espaguete à matriciana, frito & enrolado. uma gororoba legal, tipo nossa infância (2un). **16.**

CORAÇÃOZINHO DE

ALCACHOFRA. coração bem douradinho. acompanha aioli de alho assado, dedico ao meu querido pai Renê (2un). **22.**

MANJUBINHA. peixinhos fritos para molhar numa maionese pink que é sucesso do Ema, foi pro Matilda e agora esta aqui. junto vem umas folhinhas de hortlã, cebola roxa e limão. **18.**

TUNA TARTAR. uma nova versão de salada de maionese com atum. aqui é um tuna tartar, com batatas douradas, ovo e uma maionese famosa da minha família, receita da tia Cristina. **29.**

SARDINHAS CAMARGOS.

sardinhas cozidas na panela de pressão com vinagre, ervas, tomate, pimenta... uma receita do meu vô Nelson, acompanha salada de cebola, receita da minha avó Cida. pão & manteiga cremosa. **18.**

EGGSPONGE. sandubinha no pão de ovo, com bife à milanesa, crispy de bacon & creme de milho. três clássicos reunidos. dedico a minha irmã Luiza. **16.**

SALADA DE MINA. folhas inteiras de escarola num molho forte, secreto... essa salada se chamava salada de macho... mas novos tempos né? mudei o nome. receita da minha tia Rejane, aqui adicionei bastante parmesão, nozes pecan & crocante de pão. a gente comia essa salada com as mãos, sem talher... muito mais gostoso. **26.**

CONCHAS DO MAR. meu predileto. mexilhões & vôngoles na concha puxados no alho assado com gordura de porco. por que quanto mais gordura melhor, sempre disse minha avó (Dona Cida, 96 anos). uma entrada para se lambuzar, tirar o alho com a mão e passar no pão... tbm pegar os vôngôles com as mãos e chupar! **30.**

CAVOLFIORE. couve flor inteira assada, servida bem dourada com sálvia, noz moscada, farelo de pão e por cima um belo creme de parmesão. **38.**

PLATÔ. burrata com abobrinha marinada & rúcula frita e conserva caseira de atum & polvo no azeite, tudo para compartilhar e comer com pão. **50.**

PÃO, MANTEIGA & COALHADA. 10 .

PÃO EXTRA. 4 .

PRINCIPAIS,

MANETTI. espaguete com molho do Ado (meu sócio, amigo & cunhado). é a única coisa que ele sabe cozinhar, um molho meio secreto dele. a base de creme de leite & páprica. aqui adicionei umas folhas de rúcula contra a vontade dele. **48.**

BOLONHESA. fusilloni no molho à bolonhesa, leva um ovo frito por cima e finalizamos com um creme de parmesão. (o prato predileto da minha mãe, picadinho e ovo frito, aqui virou uma massa). **45.**

DA CASA. rigatoni à matriciana feito com molho de tomate, pimenta calabresa, guanciale, queijo e finalizamos com lulinhas na farinha. crocantes, tipo lula à dorê. onde a italianada e a caiçarada se encontram! **65.**

BATATA DA VÓ CIDA. batata assada com creme de leite de lata e manteiga com caldo mágico industrializado, juro. o prato que mais lembro da minha avó. ordinário & muito bom. acompanha um super file mignon à milanesa e umas folhinhas de rúcula. **67.**

POLVO PRIMAVERA. polvo e brócolis no azeite e alho, batata porrada (uma batata que faço há anos, ela é servida inteira com casca e tudo! primeiro assamos, depois damos um belo murro nela e douramos!) tudo isso sobre um belo molho de tomate. **85.**

PARMEGGIANA. filé mignon à parmeggiana com burrata, acompanha arroz & batata palha homemade. **70.**

SALADA & MILANESA. nosso mignon à milanesa, mix de folhas com nozes caramelizadas, gorgonzola, crocante de pão, rabanetes & molho de mel com laranja. **65.**

ARROZ DE CARNE DE PANELA QUEIMADINHO.

feito com fraldinha com escarola, paio, bastante cebola, casca de batata frita e um aioli de alho assado... aprender a reaproveitar, uma grande lição das Camargas. **60.**

NOSSO STROGONOFF.

sobrecoca desossada, sob molho clássico de strogonoff com cogumelos frescos, arroz & batata palha homemade. **55.**

*servimos nossas massas al dente.

> PRATOS VEGGIES, CONSULTAR. <

SOBREMESAS,

BOLO DE CENOURA. da Cida, c/ brigadeiro quente da vovó. **20.**

MINI PUDIM. de leite condensado sem furinho. **16.**

MANJAR DOS DEUSES. da minha prima Aline. **19.**

PAVÊ. de doce de leite uruguaio & paçoca, também feito pela Aline. **23.**

aqui não se encontram receitas dos meus pais, eles não sabem cozinhar. por isso virei cozinheira & agradeço a eles infinitamente por isso dedico esse cardápio a minha grande & amada família, minha escola, minha base, culpados da minha alma emotiva e inquieta. amo vocês, obrigada por tanto sempre.
- Renata Camargo Vanzetto

@muquifo.restaurante

HORÁRIOS.

ALMOÇO.

- terça a sexta. 12h às 15h
- sábado. 13h às 16h
- domingo. 13h às 17h

JANTAR.

- terça a sexta. 19h às 23h
- sábado. 19h30 às 23h30

@muquifo.restaurante