

ANTIPASTI

COPERTO

COUVERT (Por Pessoa) R\$ 13

Pão, manteiga, azeite de ervas e patê do dia.

BURRATA PUGLIESE R\$ 42

Burrata artesanal com tomate confitado e pesto de manjeriço

POLPO ALLA GRIGLIA CON PATATE RS 48

Polvo grelhado com batatas crocantes e maionese defumada

POLPETTE DELLA PIAZZA R\$ 32

Polpetini de carne e scamorza

INSALATA DI MOZZARELLA ALLA CAPRESE R\$ 42

Mozzarella, rúcula, tomate e azeite de manjeriço.

CARPACCIO DELLA CASA R\$ 38

Carne bovina crua laminada com rúcula lascas de parmesão e molho de mostarda

INSALATA CON CAMEMBERT TIEPIDO, FICHI CAMELLATI E PROSCIUTTO R\$ 44.

Mix de folhas com queijo camembert morno, figos caramelizados e presunto cru.

POLENTA

POLENTA CON FUNGHI TRIFOLATI R\$33

Com mix cogumelos frescos

POLENTA COM RAGÚ DI CODA E CRESCIONE R\$34

Com ragú de rabada e brotos de agrião

POLENTA ALLA CREMA DI FONTINA R\$ 34

Com creme de queijo fontina

PASTA FRESCA DELLA CASA

TORTELI DI MELANZANE AFFUMICATE e MOZZARELLA R\$ 67

Recheado com berinjela defumada e ricota na manteiga e sálvia

CASONCELLI DI AGNELLO R\$ 73

Recheado com cordeiro e passas na manteiga de tartufo

RAVIOLONI DI VITELLO AL SUGO D' ARROSTO R\$ 74

Recheado com carne de vitelo, molho do assado e cogumelos.

RAVIOLINI ALLA CAPRESE R\$ 57

Recheado com mozzarella de búfala, molho de tomate fresco e manjeriço.

AGNOLOTTI AL CAPRINO R\$ 63

Recheado com queijo de cabra e compota de figos, creme de açafrão.

PAPPARDELLE CON RAGU D 'ANATRA R\$ 73

Com ragú de pato , azeitonas pretas e tomilho

GNOCCHI ALLA FONTINA R\$ 56

Com creme de queijo fontina

GNOCCHI ALLA CREMA DI TARTUFO E PANCETTA R\$ 58

Com creme de tartufo branco e pancetta crocante

GRANO DURO

RIGATONI AL RAGU DI OSSOBUCO E FUNGHI R\$59

Com molho de ossobuco e funghi porcini

SPAGHETTI AL PESTO E STRACCIATELLA R\$ 55

Com pesto de manjeriço e queijo stracciatella

RISOTTI

RISOTTO DELLA PIAZZA R\$ 64

Com figos e presunto cru

RISOTTO DI GAMBERI E ZUCCHINE R\$ 79

Com camarões e abobrinha

RISOTTO DI BACCALÁ R\$ 77

Com lascas de bacalhau, azeitonas pretas, tomate e manjerição.

RISOTTO DI SCAMPI , POMODORINI e LIMONE R\$ 79

Com lagostins , tomate cereja e perfume de limão siciliano

CARNI E POLLAME

PALETA DI AGNELLO CON FETUCCINE RS

Servida com fetuccine em seu molho (Receita exclusiva do Sr ANGELO IULIANO)

FILETTO AI DUE PEPI R\$ 79

Medalhões de filé mignon com molho de duas pimentas e risoto de parmesão

COSTOLA DI VITELLO ALLA MILANESE R\$ 87

Costeleta de vitelo empanada e servidas com tagliolini caseiro na manteiga de tartufo

COSCIOTTO D'ANATRA IN SALSA DI ARANCIA E ROSMARINO R\$ 86

Coxa de pato confitado com molho de laranja e alecrim e servida com risoto de queijo breie

PESCI E CROSTACEI

PESCI IN CROSTA CON VERDURE GRIGLIATE R\$ 87

Peixe do dia em crosta de pão e amêndoas com legumes grelhado

BRANZINO ALLA GRIGLIA R\$ 87

Robalo grelhado com risoto de limão Siciliano

GAMBERONI AL PROSECCO RS 127

camarões grelhados servido com molho prosecco e risoto de pera e mascarpone

PER BAMBINI

PASTA COM SUGO AL POMODORO O AL BURRO R\$ 25

Spaghetti ou gnocchi com molho de tomate ou na manteiga

SCALOPPINE CON GNOCCHI R\$ 28

Escalopinho de mignon com gnocchi ao sugo ou na manteiga

DOLCI

TORTA TENERINA AL CIOCCOLATO R\$29

Torta de chocolate com sorvete de baunilha

TIRAMISÚ R\$ 31

Creme de mascarpone, bolacha champanhe, café e kahlúa.

PANNACOTTA R\$ 28

Flan de creme fresco, baunilha com calda de laranja e mirtillos

GELATI R\$ 21

Sorvetes: baunilha, chocolate, coco e pistache.

FRUTTE DI STAGIONE R\$16

Frutas da estação