

# BARLETTA

• RISTORANTE •

## ALMOÇO EXECUTIVO

Entrada + prato principal + sobremesa

R\$ 69,00

Ou

R\$ 79,00 com uma taça de vinho (branco ou tinto)

### Entradas

Salada de folhas - mix de folhas, tomate cereja, queijo parmesão e croutons.

Bruschetta clássica - pão de grãos, tomate picado e manjeriço.

Crostini de polenta com ragu de linguiça

### Principais

Pappardelle ao ragu napolitano

Lasanha da casa

Peixe do dia grelhado com risoto de limão siciliano

Ancho grelhado com purê de feijão branco e espinafre grelhado

Prato Vegano - quinoa, funghi e legumes grelhados (mini abobrinha, mini beringela, cenoura, pupunha e tomate cereja)

### Sobremesas

Mousse de chocolate

Fruta do dia

Panna Cotta

De terça-feira a sexta-feira das 12h às 15h30 (exceto feriados)

# BARLETTA

. RISTORANTE .

## COUVERT

Pães de fermentação natural, focaccia, manteiga com sal grosso, tapenade e queijo de cabra com geleia de tomate R\$23,00

## SALAME E QUEIJO - monte sua tábua

Salame Italiano R\$19,00

Salame Cacciatore R\$19,00

Copa R\$23,00

Pancetta R\$22,00

"Sua majestade, o Culatello" R\$36,00

Guanciale R\$25,00

Grana Padano R\$28,00

Taleggio R\$25,00

Pecorino Sardo R\$28,00

Gorgonzola Doce R\$24,00

Cuesta R\$35,00

Queijo boursin R\$22,00

## ENTRADAS

Bruschetta com queijo de cabra, tomate confitado e mel trufado R\$26,00

Bruschetta de abobrinha, queijo Taleggio e geleia de figo R\$26,00

Bruschetta de burrata, presunto Culatello e redução de balsâmico R\$28,00

Arancini R\$28,00

Tartar de atum com abacate R\$48,00

Burrata tostada com tomates romanita R\$49,00

Croqueta de funghi R\$31,00

Polvo grelhado ao vinagrete R\$71,00

Frito do mar - camarões, lulas e peixe empanados em farinha de sêmola R\$59,00

## SALADAS

Mix de folhas, tomate romanita, queijo e fruta do dia R\$28,00

Mix de folhas, atum selado, batata bolinha grelhada, vagem holandesa, tomate assado, ovo mollet e molho balsâmico R\$43,00

# BARLETTA

. RISTORANTE .

## PRINCIPAIS

Raviolli fresco recheado com muçarela e molho pomodoro	<u>R\$57,00</u>
Spaghetti alla chitarra, com abobrinha, tomate cereja e camarões	<u>R\$87,00</u>
Spaghetti alla chitarra Carbonara - guanciaie, gema de ovos, pecorino e pimenta do reino	<u>R\$59,00</u>
Gnocchi de beterraba com fonduta de gorgonzola e nozes	<u>R\$60,00</u>
Coliseu - massa fresca enrolada com presunto culatello e mussarela com molho pomodoro	<u>R\$74,00</u>
Risoto de linguiça ao vinho tinto	<u>R\$63,00</u>
Risoto de cogumelos com queijo boursin	<u>R\$66,00</u>
Bisteca Fiorentina com legumes grelhados	<u>R\$142,00</u>
Brasato ao vinho tinto com polenta	<u>R\$70,00</u>
Robalo grelhado com mil folhas de mandioquinha e purê de ervilhas	<u>R\$79,00</u>
Cotoletta alla milanese - costeleta suína empanada e frita com batatas assadas e saladinha de rúcula com tomate cereja	<u>R\$71,00</u>
Raviolli del plin - massa fresca recheada com abobora e gengibre com fonduta de queijo taleggio	<u>R\$68,00</u>

## SOBREMESAS

Tiramissu	<u>R\$26,00</u>
Panacota	<u>R\$23,00</u>
Gelato da casa	<u>R\$19,00</u>
Trio de chocolates	<u>R\$29,00</u>
Torta de mascarpone com amora	<u>R\$30,00</u>
Torta Tenerina - tenra torta de chocolate com creme inglês de laranja Bahia	<u>R\$28,00</u>

## VINHOS EM TAÇA

Vinho bom	R\$29,00
Vinho muito bom	R\$39,00
Vinho excelente	R\$49,00

## DRINKS

Old Fashioned	<u>R\$38,00</u>
Aperol Spritz	<u>R\$32,00</u>
Dry Martini	<u>R\$32,00</u>
Manhattan	<u>R\$33,00</u>
Hugo - Espumante e licor St. Germain	<u>R\$35,00</u>

# BARLETTA

. RISTORANTE .

## GIN & TONICA

G&T Clássico - gin perfumado com especiarias da casa e tônica	<u>R\$38,00</u>
G&T Hibisco - gin com infusão de hibiscos, ervas aromáticas e tônica	<u>R\$38,00</u>
G&T Barletta - gin, limoncello artesanal, cítricos e tônica	<u>R\$40,00</u>
G&T Fragola - gin com morango, canela defumada e tônica	<u>R\$38,00</u>

## NEGRONIS

Negroni	<u>R\$36,00</u>
Negroni defumado	<u>R\$38,00</u>
Negroni envelhecido em Umburana	<u>R\$40,00</u>
Negroni sbagliato	<u>R\$38,00</u>
Espresso Negroni	<u>R\$38,00</u>
Boulevardier- "o primo do negroni"	<u>R\$41,00</u>

## CERVEJA

Heineken	<u>R\$14,00</u>
----------	-----------------

## BEBIDAS

Água sem gás da casa	<i>cortesia</i>
Água com gás da casa - refil por pessoa	<u>R\$9,00</u>
San Pelegrino	<u>R\$28,00</u>
Acqua Panna	<u>R\$28,00</u>
Coca-cola/zero	<u>R\$8,00</u>
Soda/zero	<u>R\$8,00</u>
Guaraná/zero	<u>R\$8,00</u>
Suco de Uva integral	<u>R\$15,00</u>
Soda Italiana - maçã verde ou frutas vermelhas	<u>R\$8,00</u>
Café expresso	<u>R\$7,00</u>

## DOSES

Grappa de Pinot Grigio	<u>R\$26,00</u>
Limoncello artesanal Barletta	<u>R\$21,00</u>
Licor St. Germain	<u>R\$28,00</u>
Licor 43	<u>R\$24,00</u>
vinho do porto	<u>R\$29,00</u>
whisky 12 anos Chivas Regal	<u>R\$35,00</u>
whisky The Macallan 12 anos triple cask	<u>R\$82,00</u>

# BARLETTA

. RISTORANTE .

## Carta de Vinhos

### Espumantes

#### BRASIL

VICTORIA GEISSE VINTAGE 24 MESES	<u>R\$ 129,90</u>
VICTORIA GEISSE VINTAGE GRAN RESERVA 36 MESES	<u>R\$ 239,90</u>

#### ESPAÑA

GRAMONA IMPERIAL BRUT 2014	<u>R\$ 469,90</u>
----------------------------	-------------------

#### ITÁLIA

TERRA SERENA VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG	<u>R\$ 159,90</u>
---	-------------------

### Champagne

MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT	<u>R\$ 479,90</u>
------------------------------	-------------------

### Branços

#### ARGENTINA

COBOS BRAMARE LOS ARBOLITOS CHARDONNAY	<u>R\$ 529,90</u>
COBOS COCODRILO CHARDONNAY	<u>R\$ 279,90</u>
PULENTA LA FLOR SAUVIGNON BLANC	<u>R\$ 139,90</u>
ESCORIHUELA PEQ PRODUCCIONES CHARDONNAY	<u>R\$ 269,90</u>
SAN PEDRO DE YACUCHUYA TORRONTES	<u>R\$ 164,90</u>
ZUCCARDI Q CHARDONNAY	<u>R\$ 209,90</u>

#### CHILE

ERRAZURIZ ACONCAGUA COSTA CHARDONNAY	<u>R\$ 259,90</u>
ERRAZURIZ MAX CHARDONNAY	<u>R\$ 189,90</u>
LEYDA SINGLE SAUVIGNON BLANC	<u>R\$ 179,90</u>
MATETIC CORRALILLO SAUVIGNON BLANC	<u>R\$ 144,90</u>

#### FRANÇA

GUY AMIOT BOURGOGNE CHARDONNAY	<u>R\$ 419,90</u>
--------------------------------	-------------------

#### ITÁLIA

MAZZEI CODICE V VERMENTINO TOSCANA IGT	<u>R\$ 269,90</u>
CORTE GIARA PINOT GRIGIO VERONESE IGT	<u>R\$ 139,90</u>
MAZZEI AZISA	<u>R\$ 144,90</u>
SAN MARZANO EDDA BIANCO SALENTO	<u>R\$ 259,90</u>

# BARLETTA

. RISTORANTE .

## Carta de Vinhos

### Rosé

BERNE AOP EMOTION	<u>R\$ 199,90</u>
BERNE AOP INSPIRATION	<u>R\$ 259,90</u>
BERNE ESPRIT DI MEDITERRANEE IGP	<u>R\$ 139,90</u>
SAN MARZANO TRAMARI PRIMITIVO SALENTO	<u>R\$ 124,90</u>

### Tintos

#### ARGENTINA

COBOS BRAMARE LUJAN DE CUYO MALBEC	<u>R\$ 489,90</u>
ESCORIHUELA PEQ PRODUCCIONES CABERNET FRANC	<u>R\$ 269,90</u>
PULENTA ESTATE MALBEC	<u>R\$ 219,90</u>
COBOS COCODRILO CORTE	<u>R\$ 279,90</u>

#### CHILE

ALTAIR SIDERAL	<u>R\$ 279,90</u>
LEYDA SINGLE VINEYARD PINOT NOIR	<u>R\$ 189,90</u>
LEYDA RESERVA CABERNET SAUVIGNON	<u>R\$ 104,90</u>
ERRAZURIZ ESTATE RESERVA CARMENERE	<u>R\$ 104,90</u>
MATETIC CORRALILLO CABERNET SAUVIGNON	<u>R\$ 199,90</u>

#### ESPANHA

MILCAMPOS VINAS VIEJAS	<u>R\$ 159,90</u>
VENUS LA UNIVERSAL DIDO RED	<u>R\$ 349,90</u>
EMBOCADERO RIBERA DEL DUERO	<u>R\$ 179,90</u>
LAS MARTAS GARNACHA DOP	<u>R\$ 129,90</u>

#### FRANÇA

DELAS SAINT JOSEPH LES CHALLEYS	<u>R\$ 499,90</u>
LES PAGODES DE COS	<u>R\$ 819,90</u>
MAISON BOUEY CANTENAC	<u>R\$ 209,90</u>
DELAS SYRAH	<u>R\$ 129,90</u>

#### PORTUGAL

NIEPOORT DOURO CONVERSA	<u>R\$ 139,90</u>
VALLADO DOURO	<u>R\$ 159,90</u>
VALLADO DOURO SUPERIOR	<u>R\$ 299,90</u>

# BARLETTA

. RISTORANTE .

## Carta de Vinhos

### ITÁLIA

MAZZEI BELGUARDO BRONZONE MORELLINO DI SCANSANO RISERV	<u>R\$ 259,90</u>
MAZZEI FONTERUTOLI CHIANTI CLASSICO DOCG	<u>R\$ 269,90</u>
MAZZEI POGGIO BADIOLA ROSSO TOSCANA IGT	<u>R\$ 139,90</u>
MAZZEI TENUTA MAREMMA BELGUARDO DOC	<u>R\$ 769,90</u>
RICOSSA ASTI BARBERA DOCG	<u>R\$ 119,90</u>
RICOSSA BAROLO DOCG	<u>R\$ 409,90</u>
SAN MARZANO TALÓ PRIMITIVO DI MANDURIA	<u>R\$ 199,90</u>
SAN POLO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	<u>R\$ 899,90</u>
BARONE MONTALTO PASSIVENTO ROSSO IGT	<u>R\$ 154,90</u>
BRANCAIA CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG	<u>R\$ 349,90</u>
BRANCAIA TER	<u>R\$ 179,90</u>