



  restaurante.neto



NOSSA HISTÓRIA | OUR STORY

Inspirado no legado dos imigrantes na cena gastronômica paulistana, nasce Neto, criando um espaço onde a herança de técnicas de diferentes regiões da Itália ganha vida através de produtos locais, frescos, orgânicos e sazonais.

Inspired by the legacy of immigrants in the gastronomic scene, Neto was born. Creating a space where the technical heritage of different regions of Italy comes to life through local, fresh, organic and seasonal products.



CHEF ICARO RIZZO



MAR | SEA

COUVERT 32

Focaccia caseira, manteiga com tinta de lula e alho confitado
Housemade focaccia levain bread with squid inked butter and confit garlic

ENTRADAS | STARTERS

- Ravioloni de queijo meia cura** 74
Mel de abelhas nativas e trufas negras
Cured cheese ravioloni with native bee honey and black truffles
- Folhas da estação** 68
Castanhas brasileiras, creme de aceto di Modena
prosciutto San Daniele e vegetais orgânicos
*Seasonal fresh greens leaves, balsamic di Modena glaze
prosciutto San Daniele and organic vegetables*
- A nossa versão da salada Caprese** 67
Tomates da época, manjeriço, rúcula selvagem e gelato de mozzarella de búfala
Seasonal tomatoes, basil, wild arugula and buffalo mozzarella gelato
- Beterrabas orgânicas e castanha do Brasil** 67
Queijo de cabra boursin
Organic beetroot, Brazilian nut, boursin goat cheese
- “Ovo”** 69
Ovo perfeito, creme de batatas com queijo parmesão, trufas negras e farofa de pão
Soft sous vide egg, potatoes and parmesan cheese cream, black truffles and bread crumble

CRUDOS

- Carpaccio** 67
Alcaparras crocantes, molho de mostarda, rúcula selvagem e parmesão artesanal
Crispy capers, mustard dressing, wild arugula and parmesan cheese
- Atum** 97
Limão siciliano, maionese cítrica e pistache
Tuna, lemon, citric mayonese and pistachio
- Palmito pupunha** 67
Gremolata com limão da estação, sal defumado e broto de girassol
Heart of palm with seasonal lemon gremolata, smoked salt and sunflower sprouts

- Polvo grelhado** 122
Risoni, bacon e ricota artesanal
Grilled octopus, risoni, bacon and artisanal ricotta cheese
- Nero di seppia** 117
Spaguetti, lula, limão e salicórnia
Calamari, lemon and glassworts
- Pargo** 115
Julienne de palmito pupunha, creme de zucchini e crocante de cavolo nero
Snapper, sliced hearts of palm, zucchini cream and crispy cavolo nero
- Risoto de bacalhau** 125
Limão siciliano e farofa de pão
Cod fish risotto, bread crumble and lemon

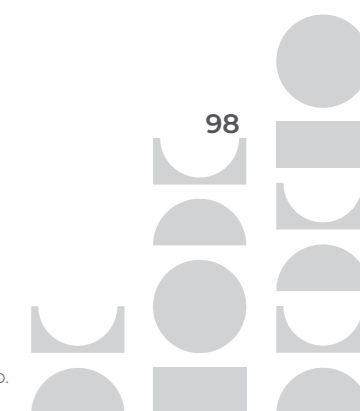
TERRA | LAND

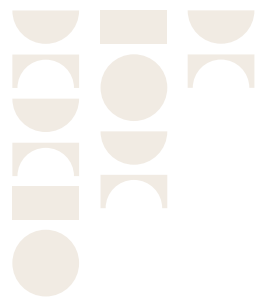
- Saltimbocca de filet mignon** 124
Prosciutto San Daniele, purê de batatas e brócolis ramoso
Beef tenderloin saltimbocca, prosciutto San Daniele, mashed potatoes and broccolini
- Ragú de lentilhas** 108
Pernil suíno, vegetais orgânicos e trufas negras
Lentil ragout, pork leg, vegetables and black truffles
- Frango al limone** 97
Limão e vegetais orgânicos braseados
Chicken, lemon, brased organic vegetables
- Costeleta de cordeiro** 132
Mandioca cremosa grelhada, pistache e grãos de mostarda fermentados
Lamb rack, grilled creamy cassava, pistachio and pickled mustard seeds

VEGGIE

- Orecchiette** 90
Pesto de pistache, manjeriço e stracciatella
Pistachio pesto sauce, basil and stracciatella
- Cavatelli** 94
Cogumelos, pó de funghi porcini e queijo parmesão artesanal
Mushrooms, powder funghi porcini and artisanal parmesan cheese
- Risotto milanese** 98
Açafrão, pinole e manteiga vegetal
Saffron, pinoli and vegetal butter

Caso tenha alguma preocupação sobre alergias, por favor informe a equipe antes de efetuar o seu pedido.
If you have any concerns about food allergies, please alert your server prior to ordering.





CHEF PATISSIER THIAGO DIAS

  [restaurante.neto](https://www.instagram.com/restaurante.neto)





SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo de limão

Limão siciliano, bolo de amêndoas e chocolate branco
Lemon tart, almond cake and white chocolate

43

Bolo de chocolate com mel

Gelato de mel e honeycomb
Chocolate and honey cake, honey gelato and honeycomb

43

Milho

Bolo de fubá cremoso,
gelato de milho verde e farofa de broa
Corn textures with cake, gelato and crumble

41

Torta de queijo

Parmesão e doce de leite
Cheese tart, Parmesan and dulce de leche

41

Sorbet (vegan)

Frutas frescas do dia e granita
Fresh seasonal fruits and granita

35

Seleção de gelatos

Pistache, doce de leite e baunilha
*Gelato's selection
Pistacchio, dulce de leche and vanilla*

40



COGNAC

Cognac Hennessy VSOP

178

Cognac Hennessy XO

270

Remy Martin Louis XIII - 25ml

1800

Remy Martin Louis XIII - 50ml

3450

GRAPPA & JEREZ

Grappa Tradizione Nonino

76

Tio Pepe

66

PORTO

Graham's 10 years

110

Graham's 20 years

135

ESPECIAL | SPECIAL

Limoncello

44

Não deixe de provar nosso Limoncello
*Don't leave Neto without trying
our housemade Limoncello*

