



## Antepastos

<b>0201</b>	Pão Italiano	\$ 17.00
<b>0202</b>	Pão Italiano com manteiga	\$ 20.00
<b>0203</b>	Bruschetta	\$ 21.00
<b>0204</b>	Bruschetta di Parma (Pão com presunto di Parma e parmesão ao forno 2 unidades)	\$ 25.00
<b>0205</b>	Berinjela a Parmegiana (Com Arroz)	\$ 70.00
	Couvert Italiano	\$ 38.00

## Lasanhas

INDIVIDUAL      2 PESSOAS

<b>0210</b>	Lasanha Bolognese	\$ 65.00	\$ 135.00
<b>0211</b>	Lasanha Verde Bolognese	\$ 65.00	\$ 135.00
<b>0212</b>	Lasanha di Parma	\$ 65.00	\$ 135.00
<b>0213</b>	Lasanha Quatro Queijos	\$ 65.00	\$ 135.00
<b>0232</b>	Lasanha Molho Rosê	\$ 65.00	\$ 135.00



## Pastas Artesanais (Massas de fabricação própria)

	INDIVIDUAL	2 PESSOAS
<b>0214</b> Ravioloni Verdi (Recheio Quatro Queijos)	\$ 75.00	\$ 145.00
<b>0215</b> Ravioli di Ricotta (Recheio de Ricota)	\$ 65.00	\$ 130.00
<b>0216</b> Ravioloni do Chef (Recheio de Mussarela de bufala e tomate Seco)	\$ 75.00	\$ 145.00
<b>0217</b> Ravioloni 13 (Massa branca e verdi com recheio de mussarela de bufala e Alcachofra)	\$ 75.00	\$ 145.00
<b>0218</b> Tortellini (Capeletti recheio de carne)	\$ 70.00	\$ 135.00
<b>0219</b> Gnocchi di Pirata	\$ 70.00	\$ 135.00
<b>0220</b> Fusilli	\$ 70.00	\$ 135.00
<b>0221</b> Tagliatelle (Talharine)	\$ 70.00	\$ 135.00
<b>0222</b> Tagliatelle Verdi (Talharine Verdi)	\$ 65.00	\$ 145.00
<b>0223</b> Raviole de Calabresa	\$ 65.00	\$ 145.00
<b>0224</b> Penne	\$ 65.00	\$ 145.00
<b>0225</b> Spaghetti	\$ 65.00	\$ 145.00
<b>0226</b> Rigatoni	\$ 65.00	\$ 145.00
<b>0233</b> Gnocchi Recheado Mussarela	\$ 65.00	\$ 145.00
<b>0234</b> Sofiogli Mussarela c/Tomate Seco	\$ 65.00	\$ 145.00
<b>0235</b> Rondelli 4 Queijos	\$ 65.00	\$ 145.00
<b>0236</b> Conchiglione 4 Queijos	\$ 65.00	\$ 145.00

## Nossas Massas e Molhos são todos Caseiros

**Sugo**  
(Molho ao sugo com manjericão)

**Puttanesca**  
(Molho ao sugo com aliche, alcachofra e azeitonas pretas)

**Bolognese**  
(Molho ao sugo com carne moída)

**Quatro Queijos**  
(Molho branco com gorgonzola, pecorina, parmesão e mussarela)



## Nossas Massas e Molhos são todos Caseiros

**Ao Sugo com Polpetta**  
(Molho ao sugo com Polpetta 4 Quaijoss)

**Gnocchi Alla Sorrentina**  
(Molho ao sugo, mussarela de búfala gratinado ao forno)

**Arrabiata**  
(Molho ao sugo com pimenta)

**Vesuvio**  
(Molho ao sugo com berinjela e calabresa)

Molho Rosê Vermelho e Branco

**Cremoso**  
(A base de creme di gorgonzola e bacom)

**Treze de Maio**  
(Molho ao sugo com tiras de filét mignon)

**Parisiense**  
(Molho branco ervilha e presunto colorido)

**Mariana**  
(Molho ao sugo com cebola roxa azeitona, preta e atum)

## Carnes

INDIVIDUAL      2 PESSOAS

<b>0227</b>	File Mignon a Parmegiana (File Mignon a milanesa com molho ao sugo e musarela gratinado ao forno)	\$ 90.00	\$ 210.00
<b>0228</b>	File Mignon a Parmegiana (File Mignon a milanesa com moho ao sugo com presunto di Parma gratinado ao forno)	\$ 95.00	\$ 220.00
<b>0229</b>	File Mignon Grelhado (Paillard) (File Mignon grelhado)	\$ 90.00	\$ 200.00
<b>0230</b>	File Cremoso (File grelhado com molho 4 quaijos)	\$ 90.00	\$ 220.00
<b>0231</b>	Parmegiana Miolo de Alcatra	\$ 80.00	\$ 190.00

Os acompanhamentos dos files:  
(Arroz e Fritas ou Espagete)





## Dolci (Sobremesas)

Tiramasú da casa	\$ 22.00
Petit Gateau	\$ 28.00
Torta Holandesa	\$ 20.00
Mulse / pudim	\$ 20.00
Canole de Creme	\$ 20.00
Café Espresso ILLY	\$ 12.00

## Cervejas 600ml:

Original 600ml	\$ 21.90
Serramalte 600ml	\$ 23.90
Heineken 600ml	\$ 23.90
Spaten 600ml	\$ 21.90
Skoll/ 600ml	\$ 21.90
Brahma 600ml	\$ 21.90

## Caipirinhas

Vodka Smirnoff	\$ 19.90
Pinga	\$ 19.90
Lamoncello	\$ 21.90
Soda Italiana	\$ 19.90
Drinks Gin Tônica (Sabores Diversos)	\$ 19.90

## Bebidas

Refrigerantes	\$ 9.90	Suco Integral (Uva)	\$ 18.00
Citrus	\$ 9.90	Suco (Polpas)	\$ 18.00
Agua Mineral	\$ 8.70	Suco Natural (Laranja e Limão)	\$ 18.00
H2o	\$ 9.90		



## Vinhos

Montepulsiano (Abruzo)	\$ 150.00
Primitivo (Puglia)	\$ 150.00
Lambrusco (Emilia Romana)	\$ 110.00
Santa Carolina Carmenére (Chile)	\$ 120.00
Santa Carolina Cabernet Sauvignon (Chile)	\$ 120.00
Santa Helena (Chile)	\$ 120.00
Primitivo Puglia Mandorla (Itália)	\$ 170.00
Negro Amaro Mandorla (Itália)	\$ 170.00
Nero D'Avola Mandorla (Itália)	\$ 170.00

## Vinho da Casa

Taça	\$ 21.90	Jarra	\$ 72.90
------	----------	-------	----------

Srs. Clientes

*Este restaurante através de seu chef executivo de cozinha está cadastrado e reconhecido pela federação Italiana de chefs. (Órgão oficial perante o governo italiano do cadastro de chefs formados em cozinha italiana trabalhando na Itália ou exterior), desta forma pedimos que qualquer solicitação ou sugestão de pratos seja feita diretamente ao chef.*

Obrigado.

Chef. Francesco Ruggiero

PIZZARIA & CANTINA



13 DE MAIO

