

PER MANGIARE



ANTIPASTO

	COUVERT EST! EST!! EST!!! Cesto de pães italianos artesanais com compota de tomate, patê de azeitonas pretas e manteiga de ervas.	R\$ 32
	CARPACCIO DI MANZO <i>Carpaccio</i> de carne bovina servido com rúcula e <i>parmigiano reggiano</i> . Acompanha cesto de pães.	R\$ 72
	SUPPLÌ AL TELEFONO Um clássico romano . Bolinhos de <i>risotto</i> ao molho de tomate recheados com <i>mozzarella</i> .	R\$ 48
	MIX AFFETTATI Mix de embutidos artesanais fatiados. Acompanha cesto de pães.	R\$ 72
	BURRATA <i>Mozzarella di bufala</i> fresca com interior amanteigado, tomate ao forno e rúcula. Acompanha cesto de pães.	R\$ 72
	BANDIERA <i>Mozzarella di bufala</i> fresca, <i>prosciutto di Parma</i> , tomate ao forno e rúcula	R\$ 82
	FRITTURA DI PARANZA Típica fritura de San Benedetto del Tronto Lulas, camarões e sardinhas empanadas e fritas.	R\$ 82
	GAMBERI IN GUAZZETTO Camarões saltados no alho e azeite com molho de tomatinhos frescos, servido com pão toscano frito.	R\$ 84
	STRANGOLAPRETI AL FORNO "Engasga Padres" são almôndegas de pão e espinafre, gratinado ao forno com molho de tomate e <i>parmigiano reggiano</i> .	R\$ 63
	POLPETTE DELLA NONNA Almôndegas de carne bovina ao molho de tomate com ervilhas, gratinado ao forno com <i>parmigiano reggiano</i> . Acompanha cesto de pães.	R\$ 68
	OLIVE ALL'ASCOLANA Azeitonas recheadas com carnes, empanadas e fritas à moda de Ascoli Piceno .	R\$ 59
	FORMAGGIO GRATINATO Queijo tipo <i>camembert</i> coberto de bacon e gratinado ao forno. Acompanha cesto de pães.	R\$ 72
	GNOCCHI ALLA ROMANA Nhoque típico romano . Feito com leite, ovos, semolina e toque de noz-moscada. Gratinado ao forno com manteiga, sálvia e <i>pecorino romano</i> .	R\$ 56
	POLENTA CON FUNGHI E CREMA DI GORGONZOLA Polenta italiana com queijo <i>parmigiano reggiano</i> e manteiga, ao molho de cogumelos italianos e finalizado com creme de <i>gorgonzola</i> .	R\$ 74
	BRUSCHETTA AL POMODORO Brusquetas com tomates ao forno.	R\$ 48
	BRUSCHETTA ALLA STRACCIATELLA Brusquetas com tomates ao forno e creme de burrata.	R\$ 58
	CROSTINI DI PARMA E FUNGHI Pão toscano tostado ao forno com <i>provolino affumicato</i> , mix de cogumelos italianos, rúcula, <i>prosciutto di Parma</i> e mel.	R\$ 72
	CESTINO DI PANE Pães italianos artesanais.	R\$ 22

PER MANGIARE



PRIMO PIATTO

PASTA ASCIUTTA {MASSA ITALIANA SECA}

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

O tradicional **Carbonara Romano!** Espaguete ao creme de ovos, queijo *pecorino*, pimenta-do-reino e *guanciale* artesanal.

R\$ 92

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

Espaguete ao molho de tomate, *guanciale* artesanal e queijo *pecorino*.

R\$ 89

RIGATONI ALLA GRICIA

Rigatoni salteado com *guanciale*, queijo *pecorino* e pimenta-do-reino.

R\$ 89

RIGATONI ALLA ZOZZONA

Rigatoni ao molho de tomate, linguiça, *guanciale* e creme de ovos com queijo *pecorino*.

R\$ 92

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Espaguete ao molho de tomates, anchovas, alcaparras e azeitonas pretas.

R\$ 89

SPAGHETTI ALLA PESCATORA

Espaguete ao molho de tomate e frutos do mar.

R\$ 108

SPAGHETTI MARE E MONTI

Espaguete com camarões e cogumelos italianos salteados em azeite.

R\$ 108

RIGATONI ALLA CAPRESE

Rigatoni ao molho de tomatinho fresco com *mozzarella* fresca e manjericão.

R\$ 76

LINGUINE AL PESTO DI NOCI

Espaguete achatado com molho de basilico, alho e nozes.

R\$ 76

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO

Espaguete ao alho, azeite e pimenta.

R\$ 68

PENNE AL SUGO / ALL'ARRABIATA

Penne ao molho de tomates ou molho apimentado de tomates.

R\$ 68

PASTA FRESCA {MASSA ARTESANAL EST! EST!! EST!!!}

TAGLIATELLE ALLA CHITARRA GAMBERI E POMODORINI

Talharim "ao violão" ao molho de tomatinhos frescos e camarões salteados no azeite.

R\$ 108

CAVATELLI AL POLIPO

Massa curta típica abruzzese em formato de concha salteada com tomatinho fresco, azeitonas pretas e polvo.

R\$ 118

CAVATELLI PROVOLA E SALICCIA

Massa curta típica abruzzese em formato de concha, com creme de batata, *provola* defumada e linguça artesanal.

R\$ 87

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA NORMA

Espaguete "ao violão" ao molho de tomatinho fresco, berinjela frita, manjericão e *ricotta salata*.

R\$ 82

MALTAGLIATI AI FUNGHI

Massa com tinta de beterraba "mal cortada" ao molho de cogumelos italianos salteados no azeite.

R\$ 82

TAGLIATELLE ALLA CHITARRA QUATTRO FORMAGGI

Talharim "ao violão" ao molho quatro queijos.

R\$ 87

TAGLIATELLE ALLA CHITARRA ALLA BOLOGNESE

Talharim "ao violão" ao molho de carnes de boi e porco picadas, tomate, cenoura, aipo e queijo *parmigiano reggiano*.

R\$ 79

GARGANELLI ALLA BOSCAiola

Massa com ovos em formato de penne gigante ao molho de linguça artesanal, cogumelos italianos e creme de leite.

R\$ 88

PER MANGIARE



PRIMO PIATTO

PASTA RIPIENA {MASSA RECHEADA ARTESANAL EST! EST!! EST!!!}

	RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL SUGO / AL BURRO	R\$ 76
	Massa com ovos recheada com <i>ricotta di bufala</i> e espinafre ao molho de tomate ou com manteiga e sálvia.	
	RAVIOLI DI AGNELLO ALLA STRASCICATA	R\$ 106
	Massa com ovos recheada com cordeiro ao molho de tomate e <i>parmigiano reggiano</i> .	
	PLIN DI SALMONE E MASCARPONE AL LIMONE	R\$ 92
	Massa com ovos e tinta de beterraba com recheio de salmão e <i>mascarpone</i> ao molho de creme de leite e limão-siciliano.	
	FAGOTTINI DI ZUCCA AI QUATTRO FORMAGGI	R\$ 87
	Massa com ovos recheada com abóbora e <i>parmigiano reggiano</i> ao molho quatro queijos.	
	CASONCELLI AL GORGONZOLA	R\$ 87
	Massa com ovos recheada com linguiça artesanal ao molho de tomatinhos frescos e <i>gorgonzola</i> .	
	AGNOLOTTI DI PARMA	R\$ 94
	Massa com ovos recheada com <i>prosciutto di parma</i> e <i>ricotta di bufala</i> ao molho de cogumelos italianos salteados.	

Você encontra nossas massas artesanais à venda no Emporio Est! Est!! Est!!!

LASAGNA E GNOCCHI

GNOCCHI

Nhoque de batata.

Verificar molhos disponíveis e valores.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

R\$ 87

Folhas de massa com ovos artesanal entremeadas com camadas de molho alla bolognese (carnes de boi e porco picadas, tomate, cenoura e aipo) e molho bechamel com *parmigiano reggiano*.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

R\$ 78

Lasanha de berinjela ao molho de tomate, *mozzarella* de búfala, molho bechamel e *parmigiano reggiano*.

RISOTTO

RISOTTO ALLA MILANESE

R\$ 132

Arroz *carnaroli*, manteiga, açafrão, *parmigiano reggiano* e *ossobuco di vitello*.

RISOTTO ALL'ISOLANA

R\$ 87

Risoto à moda da cidade de **Isola della Scala, Veneto**. Arroz *carnaroli*, file de boi e porco, manteiga, *parmigiano reggiano*, alecrim e pitada de canela.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

R\$ 108

Arroz *carnaroli*, manteiga e frutos do mar.

RISOTTO LIMONE E GAMBERETTI

R\$ 108

Arroz *carnaroli*, manteiga, limão-siciliano e camarões.

RISOTTO ZUCCA E ZOLA

R\$ 87

Arroz *carnaroli*, manteiga, creme de abóbora, *gorgonzola* e *parmigiano reggiano*.

RISOTTO AI FUNGHI

R\$ 87

Arroz *carnaroli*, manteiga, cogumelos italianos e *parmigiano reggiano*.

RISOTTO SALICCIA E FUNGHI

R\$ 92

Arroz *carnaroli*, manteiga, linguiça artesanal e cogumelos italianos e *parmigiano reggiano*.

RISOTTO ALLA STRACCIALETTA

R\$ 92

Arroz *carnaroli*, manteiga, molho de tomate, manjerião, *stracciatella* (recheio da burrata) e *parmigiano reggiano*.

PER MANGIARE



SECONDO PIATTO

STRACCHETTI AL GORGONZOLA	R\$ 98
Tiras de filé salteadas em azeite com alho e alecrim, ao molho de queijo <i>gorgonzola</i> . Servido com batatas assadas e farofa de pão toscano.	
ANATRA ALL'ARANCIA	R\$ 152
Coxa e sobre-coxa de pato recheadas com figo e erva-doce na calda de laranja fermentada. Acompanha batatas assadas e farofa de pão toscano.	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	R\$ 108
Escalopes de filé salteados na manteiga com <i>prosciutto di Parma</i> e sálvia. Servido com purê de batatas e farofa de pão toscano.	
SCALOPPINE AL LIMONE	R\$ 105
Escalopes de filé ao molho de limão-siciliano. Servido com batatas ao forno e farofa de pão toscano.	
TAGLIATA DI FILETTO AI TRIFOLATI	R\$ 108
Filé mignon tostado por fora e mal passado por dentro, fatiado e coberto com cogumelos italianos salteados. Servido com batatas ao forno e farofa de pão toscano.	
TAGLIATA DI FILETTO ALL'ITALIANA	R\$ 108
Filé mignon tostado por fora e mal passado por dentro, fatiado e coberto com rúcula, tomate assado e lascas de <i>parmiaggiano regiano</i> . Servido com batatas ao forno e farofa de pão toscano.	
SALMONE AL FORNO	R\$ 105
Salmão ao forno, servido com purê do dia, ervilhas, farofa de pão toscano e maionese artesanal.	
BACCALÀ ALLA NAPOLETANA	R\$ 164
Bacalhau empanado e frito ao molho de tomatinhos, azeitonas pretas e alcaparras. Servido com purê de batatas e farofa de pão toscano.	
MELANZANA ALLA MILANESE	R\$ 84
Bife de berinjela à milanesa frita, finalizada ao forno com molho de tomate, <i>provolino</i> defumando. Servido com batata rústica frita e maionese artesanal.	
COTOLETTA ALLA VALDOSTANA	R\$ 84
Bife de frango à milanesa recheado com <i>prosciutto di Parma</i> e <i>provolino affumicato</i> . Servido com purê de batata e maionese artesanal.	
BRASATO DI AGNELLO	R\$ 118
Jarre de cordeiro braseado no vinho tinto e servido com polenta com cogumelos italianos salteados e farofa de pão toscano.	

DOLCE

SEMIFREDDO DI PISTACCHIO	R\$ 32
Mousse gelado de pistache. Com base de ganache de chocolate branco com biscoito maizena e camada de pão-de-lo embebido em rum. Finalizado com geleia de frutas vermelhas.	
PANNACOTTA	R\$ 26
Doce típico do Piemonte , feito com creme de leite e servido com calda de chocolate ou caramelo salgado ou frutas vermelhas. Finalizado com praliné de pistache e nozes.	
TIRAMISÙ	R\$ 28
Doce tradicional do Veneto , feito com biscoito champanhe molhado em <i>Amaretto dell Orso</i> e café entremeado com creme de queijo mascarpone.	
SALAME DI CIOCCOLATO	R\$ 28
Salame de chocolate e biscoito, servido com bola de sorvete. Finalizado com praliné de pistache e nozes.	
CANNOLO SICILIANO	R\$ 26
Doce típico da Sicilia . Canudo de massa doce frita, recheada com creme de <i>ricotta di bufala</i> , purê de laranja, açúcar e gotas de chocolate ou creme de <i>Nutella</i> e <i>Mascarpone</i> . Finalizado com praliné de pistache e nozes.	

DA BERE



SOFT DRINK



COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, GUARANÁ, GUARANÁ ZERO, TÔNICA, TÔNICA ZERO 350 ml	R\$ 8
RED BULL 250 ml	R\$ 16
Energy Drink	
Sugarfree	
Tropical	
Melancia	

ACQUA

MINERAL com ou sem gás 300 ml	R\$ 8
SAN PELLEGRINO com gás 750 ml	R\$ 42
ACQUA PANNA sem gás 505 ml	R\$ 28

SUCCO

SUCO NOBRE COLHEITA (INTEGRAL) 300 ml	R\$ 16
Uva Tinto Uva Branca Uva Rosé Tangerina,maçã e acerola Amora e uva Mirtilo e uva Framboesa e uva branca	

SODA ITALIANA

SODA ITALIANA XAROPE FABBRI + ÁGUA COM GÁS	R\$ 16
Abacaxi Cranberry Framboesa Gengibre Granadine Laranja Limão-Siciliano Maçã Verde Manga Maracujá Tangerina Tropical Blue Amarena Zero Açúcar Baunilha Zero Açúcar	

CAFFÈ

CAFFÈ ESPRESSO ILLY	R\$12
CAFFÈ ILLY CORRETTO CON GRAPPA café “corrigido” com grappa	R\$ 18
CAFFÈ ILLY CORRETTO CON SAMBUCA Café “corrigido” com Sambuca	R\$ 18

BIRRA

PAULANER MÜNCHNER HELL 500 ml	R\$ 32
PAULANER WEISSBIER DUNKEL 500 ml	R\$ 32
PAULANER WEISSBIER 500 ml	R\$ 32
WALLS COPO LAGOINHA 600 ml	R\$ 20
VERACE PILSEN 600 ml	R\$ 20
STELLA ARTOIS LONG NECK 330 ml	R\$ 14
ANALCOLICA	
PAULANER WEISSBIER ZERO 500 ml Teor alcoólico: 0%	R\$ 32



DA BERÉ



COCKTAIL ALCOLICI

SPRITZ APEROL	Prosecco, Aperol, laranja	R\$ 32
SPRITZ CAMPARI	Prosecco, Campari, laranja	R\$ 32
SPRITZ CYNAR	Prosecco, Cynar, laranja	R\$ 32
AMERICANO	Campari, Martini Rosso, tônica	R\$ 28
NEGRONI	Gin Gordon's, Martini Rosso, Campari	R\$ 32
NEGRONI SBAGLIATO	Vodka Ketel One, Martini Rosso, Campari	R\$ 40
PENICILLIN	Whisky Johnnie Walker Red Label, xarope Fabbri de Gengibre, suco de limão e toque de Whisky Johnnie Walker Double Black	R\$ 40
DRY MARTINI	Gin Gordon's, Martini Dry, azeitona	R\$ 40
MANHATTAN	Bourbon Bulleit, Martini Rosso, Angostura	R\$ 44
CAIPIRINHA ITALIANA	Grappa, limão-siciliano, açúcar	R\$ 36
CAIPIRINHA	Cachaça, limão, açúcar	R\$ 28
CAPIVODKA	Vodka Ketel One, limão, açúcar	R\$ 42
GIN TONICA TANQUERAY	Gin Tanqueray London Dry, tônica, limão	R\$ 42
GIN TONICA ROYALE	Gin Tanqueray Royale, tônica, limão	R\$ 42
GIN LIMONCELLO	Limoncello Est!, Gin Gordon's, xarope Fabbri mojito, água com gás, suco de limão	R\$ 40
SINGLETON TÉ	Whisky Singleton, chá de pêssego, tônica, laranja	R\$ 42
JOHNNIE BLONDE CITRUS	Whisky Johnnie Walker Blonde, refrigerante Citrus, suco de limão	R\$ 34
TROPICAL GIN	Gin Gordon's, Red Bull Tropical e laranja	R\$ 44
MELANCITA GIN	Gin Gordon's, Red Bull Melancia, limão e hortelã	R\$ 44

COCKTAIL ANALCOLICI

APPLE	Xarope Fabbri de maçã verde, suco de maçã integral e limão	R\$ 24
TWIST ENERGY DRINK	Red Bull Energy Drink, suco de limão, xarope Fabbri de maçã verde, hortelã e água com gás	R\$ 34
TWIST AMARENA	Red Bull Sugarfree, suco de limão, xarope Fabbri sem açúcar de Amarena, hortelã e água com gás	R\$ 34
TWIST BAUNILHA	Red Bull Sugarfree, suco de limão, xarope Fabbri sem açúcar de Baunilha, hortelã e água com gás	R\$ 34

DA BERE



SUPER ALCOLICI

VODKA ABSOLUT	R\$ 20
VODKA KETEL ONE	R\$ 29
VODKA BELVEDERE PURE	R\$ 29
VODKA CIROC	R\$ 29
VODKA ROBERTO CAVALLI	R\$ 32
AGUARDENTE GOUVEIA BRASIL	R\$ 27
AGUARDENTE SELETA	R\$ 10
AGUARDENTE GERMANA	R\$ 16
WHISKY BALLANTINE'S 8 ANOS	R\$ 18
WHISKY BALLANTINE'S 17 ANOS	R\$ 59
WHISKY J. WALKER BLACK LABEL 12 ANOS	R\$ 27
WHISKY J. WALKER DOUBLE BLACK 12 ANOS	R\$ 32
WHISKY J. WALKER GOLD RESERVE 18 ANOS	R\$ 42
WHISKY CHIVAS 12 ANOS	R\$ 22
WHISKY JAMESON 8 ANOS	R\$ 20
WHISKY OLD PARR 12 ANOS	R\$ 22
WHISKY DIMPLE 15 ANOS	R\$ 58
WHISKY BUCHANAN'S 18 ANOS	R\$ 68
WHISKY SINGLE MALT SINGLETON 12 ANOS	R\$ 32
BOURBON BULLEIT	R\$ 32
TENNESSEE WHISKEY JACK DANIEL'S	R\$ 20
TENNESSEE WHISKEY GENTLEMAN JACK	R\$ 26



DA BERÉ

GRAPPA



GRAPPA SELEZIONE CUORE PIAVE	R\$ 32
GRAPPA CASTAGNER FUORICLASSI BIANCA	R\$ 29
GRAPPA CASTAGNER FUORICLASSI BARRIQUE	R\$ 39
GRAPPA PÓ MOSCATO DI POLI	R\$ 30
GRAPPA QUAGLIA CLASSICA FINISSIMA	R\$ 28
GRAPPA FRANCOLI 12 SECCA	R\$ 30
GRAPPA RUSSO FALANGHINA	R\$ 30
GRAPPA NOBILUVAE MOSCATO	R\$ 37
GRAPPA BOTTEGA MORBIDA	R\$ 37
GRAPPA BOTTEGA BARRICATA	R\$ 43
GRAPPA POGGIO BASSO	R\$ 41
GRAPPA BERTA VILLA PRATO INVECCHIATA	R\$ 41
GRAPPA BERTA VALDAVI DI MOSCATO	R\$ 57
GRAPPA TENUTA DEGLI DEI	R\$ 55
GRAPPA BERTA UNICA	R\$ 64



DA BERE

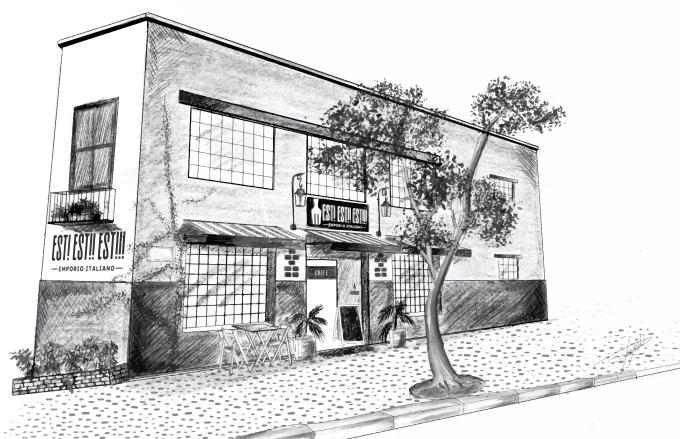


APERITIVI ED AMARI CLASSICI ITALIANI

APERITIVO APEROL	R\$ 14
APERITIVO CAMPARI	R\$ 14
APERITIVO PUNT E MES	R\$ 34
APERITIVO MARTINI	R\$ 14
APERITIVO CYNAR	R\$ 14
AMARO RAMAZZOTTI	R\$ 22
AMARO FERNET-BRANCA	R\$ 34
AMARO NERONE "L'AMARO DI ROMANO"	R\$ 28
AMARO LUCANO	R\$ 32
AMARO AVERNA SICILIANO	R\$ 28
AMARO GRAPPAMARO LUCANO	R\$ 32

LIQUORI CLASSICI ITALIANI

LIQUORE AMARETTO DELL'ORSO	R\$ 20
LIQUORE FRANGELICO	R\$ 32
LIQUORE LIMONCELLO MASSA	R\$ 28
LIQUORE DI CAFFÈ SALVATORE LONGOBARDO	R\$ 32
LIQUORE STREGA	R\$ 28
LIQUORE SAMBUCA servido com grãos de café	R\$ 32





CONTATOS E REDES SOCIAIS

✉ ristorante@est-est-est.com.br

☎ 31 2526-5852 (reservas apenas pelo whatsapp)

🌐 facebook/estristorantebh

📷 instagram/estcucina

🐦 twitter/estristorantebh

SITES DE CRÍTICAS

🌐 www.tripadvisor.com.br

✳️ www.yelp.com

📍 pt.foursquare.com

🌐 kekanto.com.br

INFORMAÇÕES

🚫 Não aceitamos cheques.

💳 Aceitamos dinheiro, pix e cartões de crédito e débito.

⌚ A casa não cobra gorjeta, mas autoriza a cobrança pelos garçons. O pagamento e o valor sugerido não são obrigatórios.