

CARDÁPIO DE EVENTOS



EST! EST!! EST!!!!

— CUCINA ITALIANA —



MENU ROMA

ANTIPASTO (DEGUSTAÇÃO)

BRUSCHETTA AL POMODORO

Brusquetas com tomates ao forno.

SUPPLÌ AL TELEFONO

Bolinhos de risotto ao molho de tomate recheados com mozzarella.

PRIMO PIATTO (ESCOLHA)

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL SUGO

Massa com ovos recheada com ricota e espinafre ao molho de tomate.

MALTAGLIATI AI FUNGHI

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

OU GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

Nhoque de batata ao molho de carnes de boi e porco picadas, tomate, cenoura, aipo e queijo parmesão reggiano.

DOLCE (ESCOLHA)

PANNACOTTA

Doce típico do Piemonte, feito com creme de leite e servido com calda de caramelo salgado.

OU CANNOLI SICILIANO

Doce típico da Sicilia. Talvez um dos doces mais famosos do mundo. Canudo de massa doce frita, recheada com creme de ricotta di bufala, purê de laranja, açúcar e gotas de chocolate.

BIBITE

ÁGUA com gás ou sem.

REFRIGERANTE

OPÇÃO COM BEBIDA ALCOÓLICA

CERVEJA Copo Lagoinha 600ml ou similar.

VINHO Vinho em jarra da semana.

Preço por pessoa: R\$172

Preço com bebida alcoólica: R\$242

EST! EST!! EST!!!!
— CUCINA ITALIANA —

MENU FIRENZE

ANTIPASTO (DEGUSTAÇÃO)

 **COUVERT EST! EST!! EST!!!** Cesto de pães italianos artesanais com compota de tomate, paté de azeitonas pretas e manteiga de ervas.

CARPACCIO DI MANZO Carpaccio de boi servido com rúcula e parmesão reggiano.

 **SUPPLÌ AL TELEFONO** Bolinhos de risotto ao molho de tomate recheados com mozzarella.

PRIMO PIATTO (ESCOLHA)

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

OU  **GNOCCHI ALLA NORMA** Nhoque de batata ao molho de tomate fresco, berinjela frita, manjericão e ricotta salata.

OU  **RIGATONI ALL'AMATRICIANA** Rigatoni ao molho de tomate, guanciale artesanal e queijo pecorino.

OU  **RISOTTO ALL'ISOLANA** Risoto à moda da cidade de Isola della Scala, Veneto. Arroz Carnaroli, file de boi e porco, manteiga, parmesão reggiano, alecrim e pitada de canela.

DOLCE (ESCOLHA)

PANNACOTTA Doce típico do Piemonte, feito com creme de leite e servido com calda caramelada.

OU **CANNOLO SICILIANO** Doce típico da Sicília. Talvez um dos doces mais famosos do mundo. Canudo de massa doce frita, recheada com creme de ricotta di bufala, purê de laranja, açúcar e gotas de chocolate.

BIBITE

ÁGUA com gás ou sem.

REFRIGERANTE

OPÇÃO COM BEBIDA ALCOÓLICA

CERVEJA Copo Lagoinha 600ml ou similar.

VINHO Vinho em jarra da semana.

Preço por pessoa: R\$192

Preço com bebida alcoólica: R\$262

EST! EST!! EST!!!!
— CUCINA ITALIANA —

MENU MILANO

ANTIPASTO (DEGUSTAÇÃO)

 **COUVERT EST! EST!! EST!!!** Cesto de pães italianos artesanais com compota de tomate, paté de azeitonas pretas e manteiga de ervas.

CARPACCIO DI MANZO Carpaccio de boi servido com rúcula e parmesão reggiano.

 **SUPPLÌ AL TELEFONO** Bolinhos de risotto ao molho de tomate recheados com mozzarella.

OLIVE ALL'ASCOLANA Azeitonas recheadas com carnes, empanadas e fritas à moda de Ascoli Piceno.

PRIMO PIATTO (ESCOLHA)

 **RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL SUGO** Massa com ovos recheada com ricota e espinafre ao molho de tomate.

OU **RIGATONI ALLA BOSCAIOLA** Massa com ovos em formato de penne gigante ao molho de linguiça artesanal, cogumelos italianos e creme de leite.

OU  **GNOCCHI ALLA CAPRESE** Enhoques ao molho de tomatinho fresco com mozzarella fresca e manjericão.

OU **RISOTTO LIMONE E GAMBERHTI** Arroz Carnaroli, manteiga, limão-siciliano e camarões.

DOLCE (ESCOLHA)

OU **PANNACOTTA** Doce típico do Piemonte, feito com creme de leite e servido com calda de chocolate.

TIRAMISÙ Doce tradicional do Veneto, feito com biscoito champanhe molhado em Amaretto dell'Orso e café entremeado com creme de queijo mascarpone.

BIBITE

ÁGUA com gás ou sem.

REFRIGERANTE

OPÇÃO COM BEBIDA ALCOÓLICA

CERVEJA Copo Lagoinha 600ml ou similar.

VINHO Vinho em jarra da semana.

Preço por pessoa: R\$252

Preço com bebida alcoólica: R\$322

EST! EST!! EST!!!!
— CUCINA ITALIANA —

MENU VENEZIA (4 TEMPI)

ANTIPASTO (DEGUSTAÇÃO)

OLIVE ALL'ASCOLANA Azeitonas recheadas com carnes, empanadas e fritas à moda de Ascoli Piceno.

 **SUPPLÌ AL TELEFONO** Bolinhos de risotto ao molho de tomate recheados com mozzarella.

+ **GRAND MIX ITALIANO:**

BURRATA, MIX DE EMBUTIDOS E MIX DE BRUSCHETTA

PRIMO PIATTO (ESCOLHA)

 **RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL SUGO** Massa com ovos recheada com ricota e espinafre ao molho de tomate.

OU PLIN DI SALMONE Massa com ovos e tinta de beterraba com recheio de salmão e mascarpone ao molho de creme de leite e limão-siciliano.

OU RIGATONI ALLA PUTTANESCA Rigatoni ao molho de tomates, anchovas, alcaparras e azeitonas pretas.

OU RISOTTO AI FRUTTI DI MARE Arroz carnaroli, manteiga e frutos do mar.

SECONDO PIATTO (ESCOLHA)

STRACCETTI AL GORGONZOLA Tiras de filé salteadas em azeite com alho e alecrim, ao molho de queijo gorgonzola. Servido com batatas assadas e farofa de pão toscano.

OU SALMONE AL FORNO Salmão ao forno, servido com purê do dia, ervilhas, farofa de pão toscano e maionese artesanal.

DOLCE (DEGUSTAÇÃO)

PANNACOTTA Doce típico do Piemonte, feito com creme de leite e servido com calda de chocolate.

TIRAMISÙ Doce tradicional do Veneto, feito com biscoito champanhe molhado em Amaretto dell'Orso e café entremeado com creme de queijo mascarpone.

BIBITE

ÁGUA com gás ou sem.

REFRIGERANTE

OPÇÃO COM BEBIDA ALCOÓLICA

CERVEJA Copo Lagoinha 600ml ou similar.

VINHO Vinho em jarra da semana.

Preço por pessoa: R\$312

Preço com bebida alcoólica: R\$382

EST! EST!! EST!!!!
— CUCINA ITALIANA —



AV. GETÚLIO VARGAS, 107

FUNCIONÁRIOS

BELO HORIZONTE - MG

31 2526 5852

COMERCIAL@EST-EST-EST.COM.BR



EST! EST!! EST!!!

— CUCINA ITALIANA —

VEGETARIANO

VEGANO

* Outros itens do cardápio serão cobrados à parte.

* A casa autoriza cobrança de gorjeta, mas o pagamento e o valor sugerido não são obrigatórios.

* Acima de 25 pessoas sugerimos degustação dos PRIMO PIATTO e não escolha.

* Para eventos corporativos esse menu não é válido.

* Duração do evento: 2h (para serviço de bebidas alcoólicas).