# ANTIPASTI

# Cestino del Pane | R\$ 35.00

Cesta de pães acompanhada de creme de ricota, azeite, sardela e manteiga

## Antipasti della Casa | R\$ 62,00

Presunto cru, mortadela, copa curada, conserva de abobrinha, queijo grana padano e caponata de berinjela

# Arancini di funghi e tartufo | R\$ 39,00

Bolinho de risoto ao funghi e tartufo ao molho aioli trufado

# Bruschetta della Casa | R\$ 42,00

Tomate confit, pesto e parmesão crocante | Pera assada, creme de ricota e Presunto Parma | Queijo Brie, figo e mel trufado

### Burrata Mia Cucina | R\$ 79,00

Burrata assada em forno à lenha, com azeitonas e tomates Romanita

### Polenta cremosa | R\$ 59,00

Gratinada com gorgonzola dulce, funghi e tartufo

## Carne Cruda al tartufo | R\$ 59,00

Carne Cruda, salsa de trufa, pinoli e maionese de aliche

#### Crocchetta di polpo | R\$ 42,00

Bolinho de polvo com gremolata e aioli de limoncello

#### Nhoque frito recheado | R\$ 42,00

Recheado de ossobuco com compota de tomate picante

# INSALATE

#### Insalata Romana | R\$ 39,00

Salada de mini folhas romanas, nozes, lascas de pecorino, dill, lâminas de rabanete

#### Insalata di Vitello Tonnato | R\$ 59,00

Rosbife artesanal com rúcula selvagem ao molho de atum, anchova e alcaparras

#### Insalata di Fichi | R\$ 42,00

Mix de folhas, figos, mozzarella de búfala, presunto cru e mel balsâmico



# PRIMIPIATTI

Todas as massas frescas são produzidas na casa.

#### Ravioli di Mozarella | R\$ 67,00

Massa recheada com mozarela de búfala ao molho pomodoro e basílico.

### Tortelli di Caprino | R\$ 74,00

Massa recheada de queijo de cabra, alho poró, fonduta de uvas verdes, figos grelhados e nozes caramelizadas

#### Ravioli di pere e gorgonzola | R\$ 69,00

Massa recheada de pera com fonduta de gorgonzola e nozes

# Fettuccini Lasgostim alla fonduta de limone siciliano | R\$ 92,00

Massa fresca com molho de limão siciliano, Lagostim e sálvia

# Tagliolini al funghi con tartufo | R\$ 78,00

Massa fresca ao funghi com tartufo e gema curada

#### Lasagne di vitello al forno a legna | R\$ 80,00

Lasanha com massa verde artesananl de vitelo gratinado no forno a lenha

#### Fusilli a calabrese | R\$ 72,00

Massa fresca ao molho de calabresa com pimenta

# Spaghetti al pesto | R\$ 66.00

Spaghetti ao pesto de pistache, creme de burrata e limão siciliano

#### Gnocchi di ossobuco | R\$ 69,00

Nhoque de batata ao Ragú de Ossobuco com creme de ricota de búfala

# Quadrucci della Nonna | R\$ 79,00

Massa recheada de cordeiro com fonduta de grana padano e demi glace

# Carbonara | R\$ 69,00

Spaghetti com emulsão de gema, quanciale, pecorino e pimenta

### Cacio Peppe | R\$ 64,00

Fettuccini, pecorino e pimenta

#### Amatriciana | R\$ 72,00

Spaghetti ao pomodoro, guanciale, pecorino e pimenta

# Pappardelle Vegan alla fonduta de parmigiano e funghi V | R\$ 79,00

Massa fresca vegana com molho branco de leite de amêndoas, parmesão vegano, espinafre, cogumelos assados e goji berry

# RISOTTO

## Risotto Toscano | R\$ 79,00

Risoto com linguiça toscana, trufa, funghi e queijo grana padano

#### Risotto alla zucca | R\$ 72,00

Risoto de abóbora com queijo de cabra e mussarela de búfala

#### Risotto Gamberi | R\$ 83.00

Risoto de camarões ao molho pomodoro, basilico e alcachofra

# CARNEEPESCE

# Tagliata di ancho 481 | R\$ 105,00

Bife Ancho ao molho demiglace com batata gratinada e mix de folhas

# Polpo alla Griglia | R\$ 115,00

Polvo na brasa com fregula sarda e lardo de colonato

## L'agnello Stinco di Giuseppe | R\$ 99,00

Stinco de cordeiro ao demiglace servido com risoto de açafrão

# Pesce del Giorno | R\$ 88,00

Peixe do dia com mousseline de batata, aspargos e molho de champagne

# Filé Mignon 481 al funghi | R\$ 98,00

Filé mignon ao molho demiglace com risoto de funghi e azeite trufado

# Cotoletta di Maiale | R\$ 86,00

Costeleta suína à milanesa com pasta de tomate, creme de burrata, acompanhada de risoto de limão siciliano

# DOLCI

#### Torta Tre Cioccolati | R\$ 36,00

Torta mousse de chocolate meio amargo, ao leite, branco e avelãs

# Tiramissu | R\$ 35,00

Creme de mascarpone com biscoito artesanal banhado com café e Marsala

#### Cioccolato Cremoso | R\$ 39.00

Bolo de chocolate quente e cremoso com sorvete de baunilha

#### Mille Foglie di pistacchio | R\$ 37,00

Mil folhas com creme de pistache acompanhado de sorbet de frutas vermelhas

#### Gelato del aiorno | R\$ 22.00

Com crumble de Amêndoas (Gianduia, pistache, vanilla e sorbet de frutas vermelhas)