

Antipasti

Bruschetta al Pomodoro e Basilico

\$24.50

Fatias de pão italiano tostado, tomate fresco, alho, azeite de oliva e manjeriçã

Carpaccio di Manzo

\$29.50

Finas fatias de filé mignon marinadas em azeite de oliva, limão, alcaparras e parmesão

Insalata Caprese

\$29.90

Tomates, mussarela de búfala, manjeriçã fresco, azeite de oliva e vinagre balsâmico

Melanzane alla Parmigiana

\$35.50

Berinjelas empanadas, assadas com molho de tomate e queijo parmesão

Arancini

\$38.50

Bolinhos de risoto recheados com queijo mozzarella, empanados e fritos, servidos com molho marinara e folhas de manjeriçã fresco

Polenta con Funghi

\$49.50

Polenta cremosa servida com um rico molho de cogumelos selvagens, alho e ervas

Pizza

Margherita

\$44.50

Molho de tomate, mozzarella fresca, tomate fatiado e manjeriço

Quattro Formaggi

\$49.50

Molho de tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesão e queijo de cabra

Pepperoni

\$39.90

Molho de tomate, mozzarella e pepperoni fatiado

Funghi e Prosciutto

\$45.50

Molho de tomate, mozzarella, cogumelos, presunto de Parma e rúcula fresca

Diavola

\$48.50

Molho de tomate, mozzarella, pepperoni, pimenta calabresa e azeitonas pretas

Prosciutto e Rucola

\$49.50

Molho de tomate, mozzarella, presunto de Parma, rúcula fresca e lascas de parmesão

Primi Piatti

Risotto ai Frutti di Mare

\$64.50

Risoto cremoso com frutos do mar, como camarões, mexilhões e lula, cozidos em um caldo de peixe aromático

Spaghetti Carbonara

\$65.80

Espagete cozido al dente, guarnecido com um molho cremoso à base de ovos, queijo pecorino, pancetta, pimenta-do-reino e salsinha

Lasagna al Forno

\$69.90

Tomates, mussarela de búfala, manjeriço fresco, azeite de oliva e vinagre balsâmico

Gnocchi alla Sorrentina

\$75.50

Gnocchi de batata servido com molho de tomate, mozzarella fresca, manjeriço e parmesão, gratinado no forno

Ravioli alla Panna e Funghi

\$78.50

Raviólis recheados com ricota e espinafre, servidos com um delicado molho de manteiga e sálvia e cogumelos selvagens

Tagliatelle alla Bolognese

\$79.50

Tagliatelle com molho à bolonhesa feito com carne moída, tomate, cenoura, aipo e vinho tinto

Fettuccine Alfredo

\$82.50

Fettuccine caseiro servido com um rico molho Alfredo feito com manteiga, creme de leite, parmesão e noz-moscada

Dolci

Tiramisù

\$24.50

Sobremesa clássica italiana feita com camadas de biscoitos champagne embebidos em café, queijo mascarpone e cacau em pó

Panna Cotta alle Fragole

\$29.80

Panna cotta de baunilha servida com calda de morango e hortelã fresca

Cannoli Siciliani

\$34.90

Massa crocante recheada com creme de ricota, açúcar e baunilha, finalizada com pistaches picados

Sfogliatella Riccia

\$35.50

Folhado crocante recheado com ricota, açúcar, frutas cristalizadas e canela

Gelato Artigianale

\$19.50

Seleção de sorvetes italianos artesanais, incluindo sabores como pistache, stracciatella e limão

Bevande

Cartela de Vinhos

Uma cuidadosa seleção de vinhos italianos, incluindo Chianti, Barolo, Pinot Grigio e Prosecco, para uma experiência enológica completa

Limonata

\$15.80

Limonada fresca feita com limões italianos, açúcar e água gaseificada

Caffè Espresso

\$9.90

Café italiano forte e encorpado, perfeito para finalizar a refeição

Cappuccino

\$10.50

Espresso misturado com leite vaporizado e uma pitada de cacau em pó

Aperol Spritz

\$12.50

Uma bebida clássica italiana feita com Aperol, prosecco, água com gás e uma rodela de laranja, perfeita para abrir o apetite

Limoncello

\$16.50

Licor de limão tradicional italiano, servido gelado como digestivo após a refeição

Espresso Martini

\$19.50

Uma mistura perfeita de café espresso, vodka, licor de café e xarope de açúcar, servido gelado e guarnecido com grãos de café