

M E N U

◦ armazém71 ◦
cucina . vino

*mix de
bruschettas*



entradas

bolinho de bacalhau

R\$ 41 | R\$ 64

Bolinho de Bacalhau Artesanal. Acompanha Molho de Pimenta, Molho Tártaro e Limão-taiti. 6 ou 12 unidades.

arancini

R\$ 23 | R\$ 35

Bolinho artesanal de arroz arbóreo e Ragu de Carne recheado com Queijo Mozzarella. Acompanha Molho de Pimenta. 4 ou 8 unidades.

mix de bruschettas (08 un.)

R\$ 46

Focaccia com Tomate Italiano, Alho, Manjericão e Mozzarella de búfala - 3 unidades.
Mix de cogumelos - 3 unidades.
Queijo Tipo Brie e Geleia de Frutas Vermelhas - 2 unidades.

salada caprese

R\$ 68

Tomate Cereja, Rúcula, Focaccia Tostada e Burrata. Acompanha molho pesto artesanal.

salada brie

R\$ 41

Queijo Tipo Brie, Mix de Folhas Verdes (alface roxa, alface americana e rúcula), Tomate Cereja, Damasco, Nozes, Figo e Uva Passa. Acompanha molho de mostarda e mel.

carpaccio de carne

R\$ 45

Carpaccio de fabricação artesanal servido com rúcula, tuile de queijo parmesão, pimenta biquinho e molho de mostarda de Dijon.

ceviche de tilápia

R\$ 40

Tilápia marinada em suco de limão, laranja, pimenta dedo de moça e gengibre. Acompanha cebola roxa, manga, salsinha e finalizada com crispy de batata doce.

salada provençal

R\$ 45

Mix de Folhas Verdes, Tomate Cereja, Queijo de Cabra, Uva Thompson e Croutons. Finalizado com Vinagrete de Mel.

consommé de frango

R\$ 39

com capeletti de linguiça Blumenau e queijo gouda

Caldo de Frango Clarificado servido com capeletti de linguiça blumenau e queijo Gouda.

polenta cremosa com ragu de carneiro

R\$ 39

Polenta cremosa servida com ragu de carneiro.
Acompanha tuile de queijo parmesão.

crostine de brie

R\$ 30 | R\$ 46

Berinjela grelhada, presunto tipo Parma, queijo tipo Brie, figo e rúcula servidos na focaccia tostada no azeite de oliva. 2 ou 4 unidades.

*risoto de
bacalhau e açafraão*



menu kids

uma carne e dois acompanhamentos

R\$ 40

Carnes: Iscas de mignon / Iscas de frango.
Acompanhamentos: Arroz / Fritas / Legumes grelhados /
Spaghetti ao molho branco, sugo ou na manteiga.

risotos

risoto de camarão

R\$ 105

Arroz arbóreo com camarões salteados no azeite de oliva e molho sugo. Finalizado com Camarões Rosa G, queijo Parmesão e manteiga.

risoto de queijo brie e pera

R\$ 57

Arroz arbóreo com peras ao caramelo de laranja. Finalizado com queijo Tipo Brie, queijo Parmesão e manteiga.

risoto de queijo gorgonzola e pera

R\$ 57

Arroz arbóreo com peras ao caramelo de laranja. Finalizado com queijo Tipo Gorgonzola, queijo Parmesão e manteiga.

risoto de beterraba

R\$ 53

com queijo stracchino

Arroz arbóreo com beterraba. Finalizado com queijo Stracchino, queijo Parmesão e manteiga.

risoto de funghi secchi

R\$ 57

Arroz arbóreo com cogumelo tipo funghi secchi. Finalizado com queijo Parmesão e manteiga.

risoto de bacalhau e açafrão

R\$ 91

Arroz arbóreo com lascas de bacalhau confitado Gadus Morhua e açafrão. Finalizado com queijo Parmesão e manteiga.

risoto de aspargos frescos, queijo mascarpone e amêndoas

R\$ 80

Arroz arbóreo com aspargos frescos e queijo tipo mascarpone. Finalizado com amêndoas laminadas, queijo Parmesão e manteiga.

risoto de limão siciliano e alho poró

R\$ 53

Arroz arbóreo com suco de limão siciliano e alho poró. Finalizado com queijo Parmesão e manteiga.

Paganini

Specialità Gastronomica

*rigatoni
all'amatriciana*



massas

ravioli de maçã e canela ao molho Alfredo

R\$ 64

Massa artesanal recheada com purê de maçã e canela ao molho Alfredo. Acompanha crispy de maçã.

spaghetti ai frutti di mare

R\$ 102

Massa Grano Duro tipo Spaghetti com lula, camarão, vongole, marisco e filé de linguado ao molho Sugo.

rigatoni all'amatriciana

R\$ 57

Massa Grano Duro tipo Rigatoni com pancetta artesanal ao molho sugo. Finalizada com queijo parmesão.

gnocchi ao molho

R\$ 53

Gnocchi de batata artesanal com molho à sua escolha (sugo, ragu de carne, alfredo ou pesto).

spaghetti alla carbonara

R\$ 53

Massa Grano Duro tipo Spaghetti com pancetta artesanal, ovos e pimenta do reino preta. Finalizada com queijo parmesão.

linguini al pesto

R\$ 53

Massa Grano Duro tipo Linguini com molho pesto artesanal. Finalizada com queijo parmesão e nozes.

linguini alle vongole

R\$ 69

Massa Grano Duro tipo Linguini com vongoles preparados no molho de vinho branco.

tortellini com creme de stracciatella e pistache ao molho sugo

R\$ 70

Massa artesanal recheada com creme de stracciatella e pistache ao molho Sugo. Finalizada com pistache tostado.

melanzana al forno

R\$ 41

Berinjela Assada, recheada com a polpa da berinjela, tomate italiano e mozzarella de búfala. Gratinada com queijo parmesão.

Paganini

Specialità Gastronomica

*chorizo black angus
com risoto de brie,
presunto tipo parma e nozes*



carnes

ancho black angus R\$ 105
com fettuccine ao molho Alfredo

Corte nobre da raça Angus tipo Black grelhado. Acompanha massa artesanal tipo Fettuccine ao molho Alfredo.

chorizo black angus R\$ 98
com risoto de brie, presunto tipo parma e nozes

Corte nobre da raça Angus tipo Black grelhado. Acompanha risoto de queijo tipo Brie e Presunto tipo Parma. Finalizado com Nozes.

mignon ao molho de tamarindo R\$ 82
com legumes

Medalhão de Mignon grelhado ao molho de Tamarindo e acompanhado de legumes caramelizados no mel (cebola pérola, batata-mini, pimentões amarelo e vermelho, abobrinha verde e berinjela).

mignon com gnocchi R\$ 82
ao molho gorgonzola

Medalhão de Mignon grelhado acompanhado de gnocchi artesanal ao molho gorgonzola.

mignon ao molho de cogumelos R\$ 82
e crocante de bacon com fettuccine Alfredo

Medalhão de Mignon grelhado ao molho de Cogumelos, finalizado com crocante de bacon. Acompanha massa artesanal tipo Fettuccine ao Molho Alfredo.

mignon ao molho roti R\$ 82
com risoto de gorgonzola

Medalhão de Mignon grelhado finalizado com molho Roti e crispy de alho poró. Acompanha risoto de queijo gorgonzola.

mignon em crosta com risoto R\$ 82
de mix de cogumelos e queijo brie

Medalhão de Mignon grelhado, finalizado com crosta de Amêndoas. Acompanha risoto de mix de cogumelos e queijo tipo brie.

mignon ao molho cremoso R\$ 95
de funghi porcini com gratin de batatas

Medalhão de Mignon grelhado ao molho de cogumelos Porcini. Acompanha gratin de batata.

carré de cordeiro com linguini R\$ 130
na manteiga e sálvia

Corte de cordeiro tipo "Carré Francês" grelhado. Acompanha massa Grano Duro tipo Linguini na Manteiga de Sálvia e Tomate Cereja. Finalizado com Molho de Shao Xing.

*robalo em crosta
ao molho beurre blanc*



frutos do mar

bacalhau confitado com purê de batata

R\$ 150

Posta de bacalhau Gadus Morhua Confitado. Acompanha Purê de Batata, cebola roxa braseada, tomate cereja confitado e azeitonas. Finalizado com tuile de queijo parmesão.

peixe branco na manteiga de sálvia, lâminas de amêndoas torradas e spaghetti al nero di seppia

R\$ 80

Filé de peixe branco grelhado e finalizado na manteiga de sálvia e lâminas de amêndoas torradas. Acompanha Spaghetti al Nero di Seppia na Manteiga de Sálvia e Tomate Confitado.

tilápia em crosta com camarões, legumes grelhados e purê de batata

R\$ 74

Filé de tilápia grelhado e finalizado em crosta de pesto. Acompanhado de camarões empanados, purê de batata e mix de legumes (brócolis, couve-flor, abobrinha verde e cenoura) salteados na manteiga.

peixe branco em crosta com risoto de limão siciliano e alho poró

R\$ 80

Filé de peixe branco grelhado e finalizado em crosta de amêndoas. Acompanha risoto de limão siciliano e alho poró.

camarão rosa grelhado com risoto de arroz negro e tomate confit

R\$ 93

Camarões rosa salteados na manteiga. Acompanha risoto de arroz negro e tomate confitado.

peixe branco ao molho de camarão com legumes grelhados

R\$ 80

Filé de peixe branco grelhado ao molho de camarão com limão siciliano. Acompanhando de legumes (berinjela, abobrinha verde, cebola roxa, tomate cereja e batata mini).

salmão com linguine ao pesto

R\$ 90

Filé de Salmão Grelhado. Acompanha massa de Grano Duro tipo Linguini com molho pesto artesanal finalizada com queijo parmesão e nozes.

linguini ai gamberi

R\$ 93

Massa Grano Duro tipo Linguini ao molho Alfredo com camarões rosa grelhados. Finalizada com praliné doce.

robalo em crosta ao molho beurre blanc

R\$ 90

Robalo em Crosta ao Molho Beurre Blanc acompanhado de batatas mini ao forno, legumes braseados e mix de cogumelos .

camarão rosa em crosta de amêndoas com risoto de limão siciliano e alho poró

R\$ 93

Camarões rosa empanados na crosta de amêndoas. Acompanha risoto de limão siciliano e alho poró.

polvo grelhado com legumes grelhados e redução cítrica

R\$ 130

Polvo Grelhado finalizado com redução cítrica. Acompanha legumes (berinjela, abobrinha verde, cenoura e tomate cereja) e batata mini crocante.

*crumble de banana
com sorvete de canela*



sobre mesas

brownie de chocolate meio amargo com sorvete de creme R\$ 28

Brownie artesanal feito com chocolate meio amargo e nozes e acompanhado de ganache de chocolate. Finalizado com sorvete de creme.

banoffee R\$ 28

Base crocante de biscoito com canela, doce de leite artesanal, rodelas de banana e chantilly. Finalizada com cacau e chips de banana.

petit gâteau de doce de leite com sorvete de creme R\$ 28

Petit Gateau de doce de leite artesanal com sorvete de creme.

tiramisù R\$ 28

Receita de origem italiana preparada com biscoito champagne, café e queijo mascarpone. Finalizada com cacau em pó e biscoito champagne.

cheesecake com frutas vermelhas R\$ 28

Torta Doce de Queijo Cremoso (cream cheese) e baunilha. Finalizado com calda de frutas vermelhas.

crumble de banana com sorvete de canela R\$ 28

Base crocante de farinha, açúcar e manteiga com camadas de banana e canela. Acompanha Sorvete de Canela.

crème brûlée R\$ 28

Receita tradicional francesa feita com creme de leite fresco, açúcar e baunilha. Finalizada com crosta de açúcar queimado.

mousse de chocolate branco R\$ 28

Mousse Chocolate Branco com Recheio de Geleia de Frutas Vermelhas. Finalizada com glaçagem espelhada e crocante de amêndoas.

frutas da estação R\$ 25

Mix de frutas da estação (consulte disponibilidade).

Prun
BRIC TUV
Barbaresco
DENOMINAZIONE DI
CONTROLLATA E GARANTITA
2016

bebidas

vinho em taça R\$ 25
consulte as opções disponíveis

caipirinha (*limão ou morango*) R\$ 31
cachaça Sagatiba R\$ 28
vodka Smirnoff

cerveja R\$ 13
Stella Artois 330ml R\$ 25
Heineken 600ml

sucos R\$ 14
uva (tinto ou branco) R\$ 9
laranja R\$ 9
limonada

refrigerantes R\$ 8

soda italiana R\$ 16
consulte as opções disponíveis

água Prata R\$ 7
sem ou com gás
água San Pellegrino 505ml R\$ 35
água Acqua Panna 505ml R\$ 35

chá quente R\$ 7
consulte sabores disponíveis

espresso R\$ 7
curto/carioca

licores (*dose*) R\$ 33
Licor 43 / Drambuie / Porto Ruby



• armazém71 •
cucina . vino

R. Rocha Pombo, 246
Juvevê, Curitiba/PR

@armazem_71