

◦ armazém71 ◦

cucina . vino

MENU

Pranzo

Entrada + Prato principal: **R\$79,90**

Prato principal + Sobremesa: **R\$79,90**

Prato principal + Taça de vinho: **R\$79,90**

Entrada + Prato principal + Sobremesa: **R\$99,90**

Entrada + Prato principal + Taça de vinho: **R\$99,90**

Prato principal + Sobremesa + Taça de vinho: **R\$99,90**

Entrada + Prato principal + Sobremesa + Taça de vinho: **R\$119,90**

ENTRADA

POLENTA FRITA: com parmesão ralado, acompanhado de molho de tomate artesanal (VEGETARIANO/ SEM GLUTEN)

ARANCINI DE COGUMELOS: com maionese de alho assado e pickles de cogumelos. Finalizado com pó de cogumelos (VEGETARIANO)

BRUSCHETTAS COM TOMATE: com creme de parmesão. Finalizada com manjeriço fresco (VEGETARIANO)

BRUSCHETTAS COM GORGONZOLA: finalizada com lascas de pera, nozes e mel (VEGETARIANO)

RAGU DE COGUMELOS: com polenta cremosa finalizado com agrião (VEGETARIANO/ SEM GLUTEN)

SALADA CAPRESE: rúcula com tomate cereja e mozzarella de búfala. Finalizado com molho pesto (VEGETARIANA/ SEM GLUTEN)

SALADA DE MIX DE FOLHAS E IOGURTE: alface temperado com molho de iogurte finalizado com gergelim tostado e fatias de parmesão (SEM GLUTEN)

PRINCIPAIS

RISOTO MILANÊS: finalizado com lascas de parmesão e azeite Nero (VEGETARIANO/ SEM GLUTEN)

RISOTO DE COGUMELOS: servido com cogumelo paris salteado e finalizado com cebollete e gergelim tostado (VEGETARIANO/ SEM GLUTEN)

RISOTO DE TOMATE SECO: finalizado com tomate assado, queijo mascarpone e agrião (VEGETARIANO/ SEM GLUTEN)

FETTUCCINE AO MOLHO: massa artesanal acompanhada do molho a sua escolha (sugo, bolognese, alfredo ou gorgonzola)

FETTUCCINE AL MARE: massa artesanal com camarão e lula no molho de limão siciliano finalizado com mexilhão salteado e salsinha

RAVIOLI DE ABÓBORA: massa artesanal recheada, servida com fonduta de parmesão e finalizada com tomates assados, picles de abóbora cabotiá, sementes de abóbora tostada e agrião (VEGETARIANO)

RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA: massa artesanal recheada, servida no molho de tomate rústico. Finalizada com pesto de manjerição

GNOCCHI TOSTADO: gnocchi artesanal selado na manteiga de ervas. Finalizado com compota de pera

RONDELLI GRATINADO: recheado com frango cremoso coberto por molho Rosmarino. Finalizado com trio de queijos

CONCHIGLIONE GRATINADO: com recheio cremoso de parmesão, camada de lascas de mignon cobertas por molho branco e mozzarella levado ao forno

TILÁPIA COM CROSTA DE ERVAS: acompanha risoto de limão siciliano finalizado com azeite verde

TILÁPIA GRELHADA: servida com batatas e legumes tostados. Finalizado com sardela

MIGNON GRELHADO: acompanhado de fettuccine ao molho Alfredo

MIGNON GRELHADO: acompanhado de gnocchi ao molho gorgonzola

SOBREMESAS

PANNA COTTA CLÁSSICA: com coulis de frutas vermelhas (SEM GLUTEN)

FRUTAS COM SORBET E COULIS DA ESTAÇÃO: (SEM GLUTEN/ SEM LACTOSE)

TIRAMISÙ ARTESANAL

MOUSSE DE CHOCOLATE: com ganache de chocolate finalizado com praliné de amêndoas e raspas de chocolate (SEM GLUTEN)