

CARDÁPIO



RESTAURANTE RACANELLI
MASSAS ARTESANAIS

@racanelli_massasartesanais
www.racanellimassas.com.br



ME NU

CARDÁPIO DE VINHOS

ENTRADAS

Carpaccio
individual R\$ 45 | Duas pessoas R\$ 94

Aranccini
individual R\$ 30 | Duas pessoas R\$ 68

SOBREMESAS

Palha Italiana
R\$ 20

Mascarpone
R\$ 30

Tiramisu
R\$ 32

Pandoro
R\$ 25

PRATOS

Carbonara
individual R\$ 80 | Duas pessoas R\$ 127

Raviolli
individual R\$ 80 | Duas pessoas R\$ 125

Lasanha
individual R\$ 78 | Duas pessoas R\$ 114

Risoto
individual R\$ 69 | Duas pessoas R\$ 97

Nhoque
individual R\$ 89 | Duas pessoas R\$ 132



ME NU

CARDÁPIO DE VINHOS

TINTOS ITALIANOS

Chianti Classico DOCG (Itália – Toscana)

Clássico toscano, notas de cereja e especiarias.

Taça R\$ 40 | Garrafa R\$ 180

Montepulciano d'Abruzzo (Itália – Abruzzo)

Encorpado, com taninos macios, ideal para massas com molho de tomate.

Garrafa R\$ 160

Brunello di Montalcino DOCG (Itália – Toscana)

Complexo, encorpado, um dos maiores vinhos da Itália.

Garrafa R\$ 620

Amarone della Valpolicella DOCG (Itália – Vêneto)

Potente, notas de frutas secas e especiarias.

Garrafa R\$ 590

TINTOS INTERNACIONAIS

Malbec Reserva (Argentina – Mendoza)

Potente, com notas de frutas negras e baunilha.

Garrafa R\$ 190

Cabernet Sauvignon (Chile – Colchagua)

Estruturado, com taninos marcantes.

Garrafa R\$ 210

Rioja Reserva (Espanha – Rioja)

Elegante, com notas de couro, baunilha e frutas maduras.

Garrafa R\$ 280

Bordeaux Supérieur (França – Bordeaux)

Clássico francês, macio e refinado.

Garrafa R\$ 320



ME NU

CARDÁPIO DE VINHOS

BRANCOS

Pinot Grigio delle Venezie (Itália – Vêneto)

Leve, fresco, com notas de maçã verde.

Taça R\$ 32 | Garrafa R\$ 140

Verdicchio dei Castelli di Jesi (Itália – Marche)

Mineral, frutado, excelente para massas com frutos do mar.

Garrafa R\$ 190

Etna Rosato (Itália – Sicília)

Mineral, feito com uvas das encostas do vulcão Etna.

Garrafa R\$ 250

Chardonnay Reserva (Chile – Vale de Casablanca)

Mais encorpado, com notas amanteigadas e tropicais.

Garrafa R\$ 170

ROSÉS

Cerasuolo d’Abruzzo (Itália – Abruzzo)

Frutado, fresco, ideal para pizzas e antepastos.

Taça R\$ 34 | Garrafa R\$ 145

Bardolino Chiaretto (Itália – Vêneto)

Rosa pálido, delicado e refrescante..

Garrafa R\$ 180

Etna Rosato (Itália – Sicília)

Mineral, feito com uvas das encostas do vulcão Etna. maduras.

Garrafa R\$ 250

Rosé de Provence (França – Provence))

Elegante, seco, aromas de frutas vermelhas.

Garrafa R\$ 220



ME NU

CARDÁPIO DE VINHOS

ESPUMANTES E CHAMPAGNES

Prosecco DOC Brut (Itália – Vêneto)

Refrescante, frutado, ideal para entradas e frutos do mar.

Taça R\$ 35 | Garrafa R\$ 150

Ferrari Trento Brut (Itália – Trentino-Alto Adige)

Elegante, notas cítricas e minerais..

Garrafa R\$ 280

Franciacorta Brut DOCG (Itália – Lombardia)

M“O champagne italiano”, fino e persistente.a.

Garrafa R\$ 390

Moët & Chandon Brut Impérial (França – Champagne))

Clássico francês, elegante e festivo.

Garrafa R\$ 620

SOBREMESA

Moscato d'Asti DOCG (Itália – Piemonte)

Doce, leve, frisante, perfeito para sobremesas italianas.

Taça R\$ 28 | Garrafa R\$ 120

Vin Santo del Chianti (Itália – Toscana)

Tradicional, para acompanhar cantucci (biscoitos toscanos).

Taça R\$ 28 | Garrafa R\$ 120

Passito di Pantelleria (Itália – Sicília)

Doce, com notas de damasco e mel.

Garrafa R\$ 320

Porto Tawny 10 anos (Portugal – Douro)

Encorpado, notas de frutos secos e caramelo.

Taça R\$ 55 | Garrafa R\$ 390