VICOLO NOSTRO

Chef de cozinha:
Cristiano Panizza

Horário de Funcionamento

Almoço:
segunda à sexta: das 12h às 15h.
sábado, domingo e feriado: das 12 às 16h30.

Jantar:
segunda à quinta: das 19h às 24h.
sexta e sábado: das 19h à 01h.

Abril de 2017

www.vicolonostro.com.br

eventos@vicolonostro.com.br

Pranzo Espresso

Servido No Almoço de Segunda à sexta-feira, exceto feriado

(Incluí couvert, entrada, prato principal, sobremesa, exclusivamente entre os itens abaixo)

Couvert

Pasta de azeitonas, manteiga extra, grissini e focaccia.

Antipasti entrada

Insalata Fresca
Mix de folhas, fios de palmito pupunha, parmesão e molho mostarda.

Carpaccio
Finas fatias de carne com pesto de azeitonas verdes e pretas.

Insalata di Capra
Folhas frescas, cenoura ralada e molho de queijo de cabra.

Zuppa
Sopa cremosa de mandioquinha.

Piatti prato

Cappelleti ai Funghi
Massa fresca recheada de frango e vitela ao molho cremosos de funghi seco . . . . . .

Risotto di Zucca e Cipolla (V/L/G)
Risoto de abóbora, cebola caramelizada e castanha do pará . . . . . .

Galetto Grigliato al Limone con Legumi
Galeto desossado e grelhado, com espaguete de legumes e molho de limão . . . . . .

Salmone con Asparagi
Salmão com aspargos grelhados e molho cremoso de alho poró . . . . . .

San Pietro con Risotto
Saint Peter grelhado ao molho de aceto balsâmico com risoto de brócolis e parmesão . . . . . .

Tagliatelle ala Rustica con Zucchini (V/L)*
Massa fresca com azeitonas, tomates, berinjela e abobrinha . . . . . .

Scaloppine di Filetto son Spaghetti
Escalopes de mignon ao molho mostarda com espaguete alho e óleo . . . . . .

Fraldinha con Patate ai Formaggio
Fraldinha especial ao molho de tomilho com batatinhas no molho de queijos . . . . . .

Dolci sobremesa

Ambrosia
Frutte Fresche
Gelato
Creme Brûlé

V - *Vegano* / L - *Sem lactose* / G - *Sem glúten*

Temos opções de massa integral e sem glúten

Couvert

Gorgonzola, olive, burro, melanzana, olio extra vergine di oliva aromatizzato, aceto balsamico, pani e grissini

Pasta de gorgonzola, azeitonas, manteiga, pasta de berinjela, azeite extra virgem aromatizado, aceto balsâmico, pão italiano, grissini e pães frescos de nossa produção (por pessoa) . . . . . .

Lo Chef Consiglia o chef de cozinha sugere

Polenta com Ragu di Legumi e Burrata

Polenta mole com ragu de legumes e muçarela de búfala . . . . . .

Gnocchi al Ragù d'Ossobuco

Nhoques de mandioquinha ao molho de ossobuco, tomates e vinho. . . . . .

Risotto ai Frutti di Mare

Camarões, lulas, polvo, vongoles e cubos de tomates frescos . . . . . .

Filetto Ripieno con Brie

Filet mignon recheado com queijo brie, ao molho de ervas, servido com risoto de cogumelos. . . . . .

Petto d'Anatra Al Balsamico con Risotto di Gorgonzola e Pera

Peito de pato grelhado, mal passado, com molho de aceito balsâmico e risoto de gorgonzola e pera . . . . .

Gamberi Provenzale con Risotto

Camarões puxados no azeite com alho, salsinha e cubos de tomate, acompanhado de risoto cremoso de parmesão e limão siciliano . . . . . .

ANTIPASTI antepastos

Insalata di Rucola con Crostini di Polenta
Rúcula, lâminas de tomate, croutons de polenta e renda de parmesão . . . . . .

Bruschetta con Olive e Mozzarella di Bufala
Pão italiano com azeitonas, tomates, mozzarella de búfala e anchovas . . . . . .

Carpaccio
O tradicional carpaccio . . . . . .

Carpaccio con Insalata
Carpaccio, alcaparras e parmesão com folhas frescas . . . . . .

Insalata di Formaggio di Capra
Folhas da estação com cestinhas de queijo caprino quente ao molho balsâmico . . . . . .

Vitello Tonnato
Finas fatias de vitela com rúculas selvagens, molho de atum e flor de alcaparras . . . . . .

Bruschetta di Polenta con Formaggio di Capra e Insalata di Rucola
Polenta grelhada e gratinada com cubos de tomates e queijo chevrotin com salada de rúcula ao molho de aceto balsâmico. . . . . .

Insalata Caprese
Mozzarella de búfala com tomates, manjericão e azeite extra virgem . . . . . .

Carpaccio di Salmone Marinato all'Aneto
Fatias de salmão marinado com dill, ao molho de mostarda dijon e fios de palmito fresco . . . . . .

Insalata con Filetto
Salada morna de folhas frescas com filet mignon ao molho balsâmico e alecrim . . . . . .

ZUPPE sopas

Minestrone
Sopa de legumes com carne e arroz . . . . . .

Zuppa di Pomodoro con Pesto
Creme de tomates frescos com pesto de manjericão. . . . . .

Zuppa Casalinghe
Sopa creme de mandioquinha salsa . . . . . .

Cappelletti in Brodo
Massa recheada com vitelo, frango e parmesão no caldo de galinha . . . . . .

POLENTA polentas

Polenta alla Trevisana
Polenta mole com molho de linguiça fresca e radicchio ao vinho tinto . . . . . .

Polenta con Brie e Prosciutto
Polenta mole com queijo brie e presunto cru sobre folhas de rúcula . . . . . .

PASTE MASSAS

Penne alla Rustica
Molho picante de cubos de tomate, berinjela, azeitonas verdes e pretas, alcaparras e queijo de cabra . .

Fettuccine alla Calabrese
Massa fresca com molho de calabresa e tomates com mozzarella de búfala e rúculas . . . . . .

Tagliatelle ai Funghi e Formaggio
Massinha fina com shitake alho e óleo sobre molho de queijos . . . . . .

Penne con Formaggio di Capra e Prosciutto Crudo
Molho cremoso de queijo de cabra com presunto crú, alho poró e pinoli . . . . . .

Spaghetti Campo e Mare
Camarões, polvo, lulas e vongoles ao alho e óleo, servido com legumes grelhados . . . . . .

Fettuccine all'Aromi di Tartufo Bianco
Massa fresca aromatizada com azeite de trufas brancas e fonduta de parmesão,
servida com abobrinhas grelhadas . . . . . .

Fettuccine con Gamberi e Carciofini
Massa fresca no molho branco com camarões e alcachofras. . . . . .

Tagliatelle al Pesto con Gamberi
Massinha fina com manjericão, pinoli e camarões . . . . . .

Spaghetti ai Frutti di Mare
Camarões, lulas, polvo e vongoles com cubos de tomate . . . . . .

PASTE RIPIENE MASSAS RECHEADAS

Raviolini di Mozzarella di Bufala
Massa fresca recheada com mozzarella de búfala ao molho de tomates e manjericão . . . . . .

Tortelli di Zucca
Massa fresca recheada com moranga, parmesão e amaretto na manteiga de sálvia e pinoli . . . . . .

Tortelloni d'Agnello
Massa fresca recheada com cordeiro ao molho cremoso de sálvia . . . . . .

Agnolotti di Carciofini
Massa fresca recheada com alcachofras ao molho de mascarpone e hortelã . . . . . .

Cappelletti Fonduta
Massa fresca recheada com frango e vitela ao molho cremoso de parmesão e redução de balsâmico . . .

RISOTTI RISOTOS

Risotto ai Carciofini e Pollo
Alcachofras italianas e fatias de filet de frango ao vinho marsala, sálvia e parmesão . . . . . .

Risotto di Salmone con Broccoletti al Prosecco
Cubos de salmão fresco, flores de brócolis, ervas frescas e espumante italiano . . . . . .

Risotto con Filetto e Radicchio al Vino Rosso
Iscas de filet mignon e radicchio cozidos com vinho tinto . . . . . .

Risotto con Gamberi e Asparagi
Camarões, aspargos frescos, ervas e grana padano . . . . . .

Risotto di Salsiccia e Zucca
Linguiça calabresa com moranga, tomilho e parmesão . . . . . .

Risotto d'Anatra con Cipolla
Peito de pato com cebolas glaceadas . . . . . .

CARNI CARNES

Tagliata di "Fraldinha" al Senape con Fettuccine al Burro
Fraldinha grelhada e fatiada ao molho cremoso de mostarda dijon com massa na manteiga. . . . . .

Ossobuco di Vitela com Risoto Alla Milanese
Ossobuco di vitela com risoto de açafrão e parmesão.. . . . . .

Filetto al Gorgonzola e Pera
Filet mignon grelhado ao molho de gorgonzola e vinho santo com peras . . . . . .

Filetto in Salsa d'Aglio con Erbe
Filet mignon ao molho de azeite extra virgem com alhos assados e ervas frescas, servido com tagliatelle no mesmo molho . . . . . .

Scaloppine di Vitello ai Funghi Porcini
Escalopes de vitelo ao molho cremoso de cogumelos porcini e marsala, acompanhados de tagliatelle na manteiga . . . . . .

Filetto con Prosciutto al Pepe e Risotto di Aspargi
Filet mignon envolto em presunto cru ao molho de pimentas verdes e risoto de aspargos frescos . . . .

Galetto Grigliato con Gnocchi al Tartufo
Galeto desossado e grelhado com nhoque de mandioquinha ao molho de grana padano, perfumado com azeite de trufas brancas . . . . . .

Costoletta d'Agnello
Costeletas de cordeiro ao molho de ervas, acompanhadas de polenta mole com shitake . . . . . .

Lombata ai Funghi
Bife ancho black angus ao molho de cogumelos frescos e secos, acompanhado de risoto de alho poro brie e tomates cereja . . . . . .

Agnello con Cipolla e Fettuccine Alfredo
Lombo de cordeiro ao molho de cebolas acompanhado de massa fresca no molho de parmesão . . . . .

Filetto di Pollo con Risotto
Filet de frango ao molho roti perfumado com limão e risoto siciliano de tomate seco, mozzarela de búfala e rúculas. . . . . .

Pesci e Frutti di Mare peixes e frutos do mar

Pesce al Limone e Gamberi con Spaghetti di Legumi
Peixe do dia ao molho cremoso de açafrão, limão siciliano e camarões, acompanhado de espaguete de legumes . . . . . .

Salmone con Asparagi e Risotto di Brie e Zucchini
Filet de salmão grelhado ao molho de aspargos frescos, servido com risoto de queijo brie, abobrinha e cubos de tomates. . . . . .

Trota al Burro d'Arancia e Mandorle
Filet de truta com molho de laranjas e amêndoas, servido com trouxinhas de aspargos e presunto crú e batatinhas cozidas . . . . . .

Filetti di San Pietro con Purè
Filet de saint peter grelhado ao molho de alho poró, servido com purê de aspargos frescos . . . . . .

Namorado in Crosta di Granchio con Riso Nero
Filet de namorado grelhado com crosta de siri gratinado ao molho de tomates frescos e alcaparras com risoto de arroz negro . . . . . .

Gamberi al Prosecco
Camarões ao molho de espumante prosecco e maçãs, servidos com arroz de pistache . . . . . .

Riso Nero con Calamaretti
Arroz negro, lulas refogadas e rúcula italiana . . . . . .

Baccalà Mantecato
Bacalhau defiado, azeitonas verdes e cubinhos de batata servido gratinado com polenta brustolada . . . .

DOLCI DOCES

Crumble di Mele con Crema Inglese
Torta quente de maçãs com cobertura crocante de amêndoas e creme inglês

Crostata di Latte Brûlé con Pistacchio
Nosso creme brûlé crocante com pistache

Cioccolatino
Bolinho de chocolate quente com recheio cremoso e sorvete de creme

Brownie Cappuccino
Servido com sorvete de creme, chantilly e canela

Tortino di Cioccolato con Fragole
Bolinho de chocolate quente recheado com creme e morangos frescos

Sformato Croccanti con Mango Caramellato
Pavê gelado de crocante com manga caramelada

Semifreddo al Caffè
Creme gelado de café e chocolate com calda de café

Fragolata
Mini suspiros com morangos e chantilly

Frutta Gratinata allo Zabaione
Frutas frescas gratinadas com zabaione e telha de amêndoas

Zabaione con Amaretti
Espuma de ovos batidos com marsala, servida com biscoito de amêndoas

Sorbetto di Limone con Vodka

Gelato di Cioccolato Belga con Crocanti
Sorvete de chocolate belga com farofa crocante de frutas secas

Tiramisù

Banana Flambata con Gelato

Pera al Vino
Pera ao vinho com creme reggiano e calda de framboesas

Essere in Forma (diet)
Mousse leve de queijo ligth sem açúcar e farinha com calda de frutas fresca

Gelato

Frutta di Stagione

Observações Gerais

Não é permitido fumar no restaurante, de acordo com a Lei Estadual no. 13.541/2009.

É proibida a venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade, conforme dispõe a Lei Estadual nº 14.592/11 e 2011 e artigo 243 da Lei Federal nº 8069/90.

Substituímos apenas os Vinhos que estiverem estragados. Os demais casos de rejeição serão cobrados normalmente.

Rolha de Vinhos ou Espumantes,(280) . . . . . R$ 80,00 (por garrafa)
Rolha de Whiskies, (275) . . . . . .R$ 120,00 (por garrafa)

Obs.: Serão cobradas duas rolhas no caso de garrafas de Lts ou garrafas 'Magnum'

A "Taxa de Serviço" ou "Gorjeta Sugerida", destina-se exclusivamente aos trabalhadores e será distribuída segundo critérios de custeio e de rateio definidos em convenção ou acordo coletivo de trabalho, de acordo com a Lei 13.419/17, independente da nossa vontade.

Estamos trabalhando com os cartões Amex, Visa, Mastercard, Diners, TR Refeição, Alelo Refeição, Sodexo Refeição, VR Refeição.

Para nota Fiscal Paulista, por favor, informe o número do CNPJ ou CPF.

De acordo com a portaria interministerial 85/2014 e lei 12.741/2012 - a carga aproximada dos tributos é de 18,45% fonte IBPT.

De acordo com a Lei 12.853/13, os direitos autorais e musicais, são administrados pelo ECAD, do qual somos associados.

Visite nossa cozinha.

Nota:

AOC: Appellation d'Origine Contrôlée (Denominação de Origem Controlada)

IGT: *Indicazione Geografica Tipica* (Indicação Geográfica Típica)

DOC: *Denominazione di Origine Controllata* (Denominação de Origem Controlada)

DOCG: *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (Denominação de Origem Controlada e Garantida)

VS: *Very Special* (Envelhecimento mínimo de 2 anos)

VSOP: *Very Superior Old Pale* (Envelhecimento mínimo de 4,5 anos)

XO: *Extra Old* (Envelhecimento mínimo de 6 anos)

SE BEBER NÃO DIRIJA