



La Pasta

— DON PATT  —

RISTORANTE



Spaghetti Al Formagio

# couvert

R\$25  
UNID

Patê de alho doce  
Caponata  
Manteiga  
Cestas de pães de fermentação natural

# tortano

R\$18  
pedaço

Pão redondo de fermentação natural  
recheado de calabresa e mussarela

# antepasto

Porção de fritas.....	R\$ 38,80
Brusqueta de abobrinha (6 un.) .....	R\$ 48
<i>abobrinha, azeite e queijo parmesão</i>	
Brusqueta de tomate (6 un.) .....	R\$ 50
<i>tomate, manjeriço e queijo parmesão</i>	
Brusquetas de cogumelos (6 un.) .....	R\$ 50
<i>shitake, shimeji e cogumelo paris, queijo Brie e pão italiano</i>	
Croquetes de costela (12 un.) .....	R\$ 53
<i>costela desfiada assada em baixa temperatura, empanada e frita</i>	
Burrata com tomatinho cereja.....	R\$ 110
<i>Queijo típico italiano, recheado com creme de leite fresco, com tomatinhos cereja conflitados no azeite, manjeriço e pesto acompanhado de cesta de pães de fermentação natural.</i>	
Polenta frita .....	R\$ 50
<i>polenta frita com funduta de tomate</i>	

# insalata

Servem 1 pessoa

Mista • R\$ 41

*Folhas, tomate, palmito e azeitonas.*

 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE OU ESPUMANTE BRUT

La Pasta • R\$ 50

*Folhas, palmito, tomate, cebola, azeitonas pretas,  
croutons e amendoim.*

 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE OU ESPUMANTE BRUT



## Harmonização de Vinhos

*Harmonização é a combinação perfeita entre o vinho e a comida. Para conseguirmos esse resultado é necessário encontrar um equilíbrio entre os sabores do prato e do vinho, para que um não sobressaia ao outro. Quando o par perfeito é encontrado, criamos um terceiro sabor, é como um momento mágico que surpreende todos os sentidos.*

# paste

Servem 2 pessoas. Pratos individuais: 70% do valor

## Lasanha à Bolonhesa • R\$ 249,90

Massa artesanal fina, muçarela, presunto, molho de tomate e carne).

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

## Ravióle de Mussarela de Búfala ao Molho de Alcachofra • R\$ 185

Massa artesanal fina recheada de muçarela de búfalo ao molho branco e alcachofra.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

## Gnocchi Frito com Ragú de Costela • R\$185

Massa artesanal de batata com ragu de costela, (molho de tomate e costela assada desfiada).

🍷 SUGESTÃO: VINHO ROSÉ OU TINTO LEVE

## Penne à Carbonara • R\$185

Massa artesanal curta ao creme de leite, bacon, gema de ovo, pimenta do reino e noz-moscada.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO

## Taglioline La Pasta • R\$185

Massa artesanal longa com alho, azeite, brócolis, bacon e tomate cereja.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

## Capeletti de brie com alho poró ao molho funghi • R\$185

Massa recheada de queijo brie e alho poró com molho cremoso de funghi secci.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO LEVE

## Agnelloti de abóbora com gruyère ao molho rosé • R\$185

Massa recheada de abóbora cabotiá e queijo gruyère, molho de tomate com creme de leite fresco.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÉ LEVE

## Cannelloni de fundo de alcachofra • R\$235

Massa recheada com alcachofra, ricota e brócolis com nosso molho bechamel.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÉ LEVE

## Mezzaluna de camarão ao molho limone • R\$185

Massa recheada de camarão com um molho cremoso de limão siciliano e cúrcuma.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÉ JOVEM



## acompanhamentos

Servem 2 pessoas para acompanhar as massas

### Stracotto de Fraldinha • R\$ 125

Fraldinha marinada e assada em baixa temperatura no vinho tinto e servida com próprio molho e tomate.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

### Tornedor de Filé Mignon • R\$ 210

Grelhado e servido com manteiga temperada (manteiga, conhaque, alho e alecrim).

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

### Galeto Assado • R\$ 125

Grelhado e servido com manteiga temperada (manteiga, conhaque, alho e alecrim).

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO LEVE

## carnes

### Filé à Parmegiana • R\$ 249,90

Filé mignon empanado com molho de tomate, queijo mussarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batatas fritas.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

### Filé a milanesa com saladas de batatas e rúcula • R\$ 155

Filé mignon empanado e frito com uma salada deliciosa de batatas, maionese caseira e chips de cebola, finalizado com rúcula.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

### Paleta de cordeiro com mini cebolas assadas e batatas bolinha com alecrim • R\$ 310

Paleta de cordeiro assada lentamente com cebolas e batatinhas assadas.

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE BRUT OU BRANCOS OU ROSÉS

# risotto

Servem 1 pessoa

## Limão Siciliano • R\$ 103

Arroz arbóreo, vinho branco, manteiga, limão siciliano e parmesão

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE ROSÉ

## Funghi • R\$ 103

Arroz arbóreo, vinho branco, funghi, manteiga e parmesão

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

## Alcachofra • R\$ 103

Arroz arbóreo, vinho branco, alcachofra, shitake, manteiga e parmesão, finalizado com nozes trituradas

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

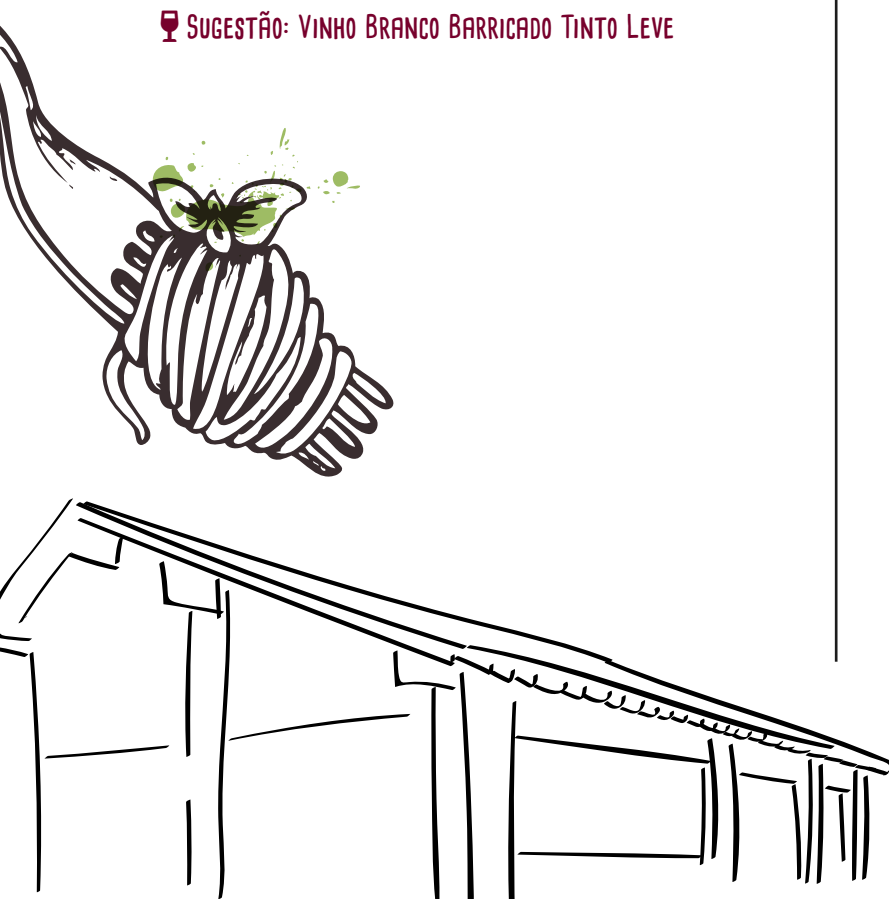


# spaghetti al formaggio

Serve 1 pessoa

Delicioso spaghetti artesanal preparado e flambado dentro do queijo parmesão • R\$ 115

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO TINTO LEVE



# dolce

## Palha Italiana • R\$ 36

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE ROSÉ

## Pudim de Leite • R\$ 22

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DEMI-SEC

## Tiramissú • R\$ 32,90

🍷 SUGESTÃO: VINHO FORTIFICADO

## Petit Gateau • R\$ 34

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

## Sagu de Vinho com Creme de Baunilha • R\$ 26

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO SUAVE

## Churros com doce de leite e ganache de chocolate • R\$ 45

deliciosos churros com dois recheios para você molhar

🍷 SUGESTÃO: VINHO FORTIFICADO SUAVE

## Crosta d' Itália • R\$ 50

Massa crocante de chocolate, recheada com creme de avelã, chantilly e Gelatto de limão siciliano

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

# bebidas



## AGUARDENTES & APERITIVOS

CACHAÇAS.....	R\$ 30,50
<small>(CHICO MINEIRO PRATA, SALINAS TRADICIONAL)</small>	
CAMPARI.....	R\$ 12,80
ESPIRITO DE MINAS.....	R\$ 30,50
TEQUILA JOSÉ CUERVO ESPECIAL SILVER.....	R\$ 40,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO ESPECIAL REPOSADO.....	R\$ 40,00
PISCO CAMPANÁRIO REPOSADO.....	R\$ 38,00
SMIRNOFF VODKA.....	R\$ 16,00
ABSOLUT VODKA.....	R\$ 30,50
GIN TANQUERAY LONDON DRY.....	R\$ 40,00
GIN DON PATTO.....	R\$ 16,00
BAGACEIRA /GRAPPA.....	R\$ 40,00

## WHISKIES

PASSPORT SCOTCH (8 ANOS).....	R\$ 20,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL (8 ANOS).....	R\$ 34,00
JACK DANIELS (8 ANOS).....	R\$ 44,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (12 ANOS).....	R\$ 48,00

## COQUETÉIS

### SHORT DRINKS

ALEXANDER.....	R\$ 17,00
DRY MARTINI.....	R\$ 19,00
DRY MARTINI IMPORTADO.....	R\$ 40,00
CAIPIRINHA.....	R\$ 19,50
CAIPIRINHA PREMIUM.....	R\$ 42,00
BATIDAS DE AGUARDENTE.....	R\$ 19,50
BATIDAS DE VODKA.....	R\$ 23,00
BATIDAS DE VODKA IMPORTADA.....	R\$ 44,00
CAIPIROSKA.....	R\$ 25,00
CAIPIROSKA IMPORTADA.....	R\$ 44,00
SAQUERITA.....	R\$ 27,50
MARGARITA.....	R\$ 29,50
WHISKY SOUR.....	R\$ 34,00
MOSCOW MULE.....	R\$ 37,00

### LONG DRINKS

CAMPARI SODA.....	R\$ 21,00
GIN TÔNICA NACIONAL.....	R\$ 23,00
GIN TÔNICA IMPORTADO.....	R\$ 44,00
MOJITO.....	R\$ 29,50
PIÑA COLADA.....	R\$ 29,50

## CAFÉS (CONSULTE OPÇÕES)

CAFÉ ESPRESSO.....	R\$ 6,80
--------------------	----------

## CERVEJAS

HEINEKEN LAGER LONG NECK.....	R\$ 13,50
HEINEKEN ZERO 0% ALC. LONG NECK.....	R\$ 13,50
MALZBIER LONG NECK.....	R\$ 13,50
BADEN BADEN CRISTAL PILSEN 600 ML.....	R\$ 30,00
BADEN BADEN WIT BIER TRIGO.....	R\$ 32,00
BADEN BADEN GOLDEN 600 ML.....	R\$ 32,00
WEINBERG DON PATTO 600 ML.....	R\$ 20,80

## VINHOS EM TAÇA (180ML)

### BRANCOS

D. PATTO SUAVE NIAGARA BRASIL.....	R\$ 27,50
D. PATTO CHARDONNAY CHILE.....	R\$ 31,50

### TINTOS

D. PATTO SUAVE BORDÔ BRASIL.....	R\$ 27,50
D. PATTO VARIETAL VALLE DE CURICÓ CHILE.....	R\$ 31,50
<small>GABERNET SAUVIGNON, CARMENÈRE, SYRAH OU MERLOT</small>	
VINHO DO PORTO 70ML.....	R\$ 41,00

### ROSÈS

D. PATTO TERROIR ROSÉ.....	R\$ 34,60
----------------------------	-----------

## ÁGUAS, SUCOS & REFRIS

ÁGUA COM / SEM GÁS.....	R\$ 8,50
REFRIGERANTES.....	R\$ 8,90
<small>COCA, GUARANÁ, FANTA, SPRITE, TÔNICA, CITRUS</small>	
REFRIGERANTES GLASH'D.....	R\$ 8,90
<small>MORANGO, FRUTAS VERMELHAS E LIMÃO</small>	
ITUBAÍNA RETRÔ.....	R\$ 9,50
H2OH.....	R\$ 9,50
SUCO NATURAL.....	R\$ 12,80
<small>LARANJA OU LIMÃO</small>	
SUCO DE FRUTAS CONGELADAS.....	R\$ 11,00
<small>ABACAXI, ABACAXI C/ HORTELÃ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E MORANGO</small>	
SUCO DE UVA TINTO DON PATTO (COPO).....	R\$ 12,00
SUCO DE UVA BRANCO DON PATTO (COPO).....	R\$ 12,00
SUCO DE UVA GARRAFA (GARRAFA 1L).....	R\$ 34,00
ENERGÉTICO.....	R\$ 19,00

## LICORES

COINTREAU.....	R\$ 31,50
AMARULA.....	R\$ 29,50
BAILEYS.....	R\$ 31,50
CUARENTA Y TRÊS ERVAS 43.....	R\$ 34,00
PEACHTREE.....	R\$ 41,00
DRAMBUIE.....	R\$ 44,00