

Menu Degustação

Couvert

Cestinha de Pães da Casa
Capponata
(berinjela, abobrinha, pimentão, cebola, alho e especiarias)
Polenta da Nona ao molho especial

Massas Frescas

LASANHA PRESUNTO E QUEIJO À BOLONHESA

Massa artesanal, presunto e queijo, finalizada ao molho bolonhesa (tomate italiano, cebola, alho, ervas, cenoura, aipo, bacon e carne moída).

RAVIOLONE À PUTANESCA

Massa artesanal recheada de mussarela, finalizada ao molho putanesca (tomate pelado, alho, salsinha, azeitonas pretas, pimenta vermelha, anchova e alcaparras).

CANELONE DE FRANGO AO MOLHO BECHAMEL

Massa artesanal enrolada com frango e catupiry, finalizada ao forno com molho bechamel (leite, manteiga, farinha de trigo e especiarias).

NHOQUE DE MANDIOQUINHA AO MOLHO 4 QUEIJS

Massa à base de mandioquinha, ovos, manteiga, parmesão e farinha de trigo, finalizada ao molho 4 queijos.

NHOQUE DE BATATA COM RAGU DE COSTELA

Massa à base de batata, ovos, manteiga, parmesão e farinha de trigo, finalizada com ragu de costela (tomate, cenoura, cebola, alho, costela bovina desfiada e especiarias).

Massas Secas

TAGLIATELLE
PENNE
ESPAGUETE
TAGLIOLINI

**Consulte os molhos disponíveis*

Risotos

RISOTO COM LIMÃO SICILIANO

Arroz arbóreo puxado no fundo de legumes e manteiga, finalizado ao limão siciliano e parmesão.

RISOTO COM BACALHAU

Arroz arbóreo puxado no fundo de bacalhau e azeite, finalizado com lascas de bacalhau no azeite, cebola, alho, parmesão e cheiro verde.

RISOTO AO FUNGHI SECCHI

Arroz arbóreo puxado no fundo de legumes e manteiga, finalizado com funghi seco hidratado, cebola, alho, parmesão e cheiro verde.

Para petiscar e saborear com um bom vinho italiano!

Antepastos

Fundo de Alcachofra

Fundos de alcachofras puxados no alho, azeite e cheiro verde.

Bruschetta

Fatias de pão italiano, tomate fresco, manjericão e parmesão, finalizada ao forno.

Saladas

Mix (para 1 pessoa)

Alface americana, alface crespa, alface roxa, rúcula, agrião, tomate, palmito e azeitona.

La Pasta (para 1 pessoa)

Mix de folhas, palmito pupunha, tomate, cebola e azeitona.

Pratos Individuais

Escalope a Moda do Chef

Escalope de filé mignon ao molho madeira. Acompanha risoto de parmesão.

Polpettone à Napolitana

Carne moída bovina, pão, ovos, alho, mussarela, presunto, manjericão, cheiro verde e finalizado ao molho à napolitana. Acompanha tagliatelle na manteiga.

Filé de Frango da Vila

Filé de frango ao molho de ervas na manteiga. Acompanha tagliolini puxado no azeite, alho, brócolis e tomate cereja.

Pratos Infantis

Sapeca (para 1 criança)

Filé de frango grelhado, arroz, feijão e batata smiles.

Alegria (para 1 criança)

Escalope de filé mignon com arroz, feijão e batata smiles.

Sobremesas

Pudim de Leite

Pudim de leite condensado e ovos, finalizado na calda de caramelo.

Tiramisú

Doce italiano à base de café, açúcar, mascarpone e biscoito champanhe.

Pannacotta com calda de amora

Doce italiano à base de creme de leite e açúcar, finalizado com calda de amoras frescas.

Petit Gateau com sorvete de creme e calda de chocolate

Gelato La Pasta de limão siciliano

Sorvete desenvolvido na casa com matérias-primas selecionadas italianas, finalizado com limão siciliano, destaca-se pela sua refrescância.

Gelato de Creme com calda de chocolate