






ANTIPASTI

 **INSALATA VERDE** **R\$60,00**
Seleção de verdes, tomatinhos cereja, palmito, molho italiano, croutons ao toque de ervas do campo e lascas Grana Padano

 **CARPACCIO CA'D'ORO** **R\$69,00**
O primeiro carpaccio de São Paulo, servido com molho de alcaparras, limão, azeite e parmesão


SALMONE MARINATO **R\$69,00**
Salmão marinado na casa ao toque de dill com sour cream, ovas de Mujol e acompanhado de pão integral

  **PERE AL FORNO CON GORGONZOLA, MIELE E PISTACCHIO** **R\$69,00**
Peras assadas com gorgonzola, mel, pistache servida em leito de rúcula


 **FONDUTA DI BRIE IN CROSTA** **R\$72,00**
Queijo Brie folhado com oleaginosas, mel, figo e damascos com calda de frutas vermelhas

NOSTRE ZUPPE E RISOTTI



 **CUORE DI PALMA E TARTUFO** **R\$76,00**
Creme de palmito com azeite tartufado e amêndoas laminadas levemente tostadas

 **RISOTTO DE BRIE, PROSCIUTO E PERE** **R\$98,00**
Risotto de brie com presunto italiano e peras

  **RISOTTO AI TRE FUNGHI** Opção  **100% VEGAN** **R\$98,00**
Risotto preparado com trio de cogumelos secos e frescos

 **RISOTTO DE GAMBERI, POMODORINI E BASILICO** **R\$139,00**
Risotto de camarões, tomatinhos confitados em mel e especiarias e azeite de manjeriço

PASTA DELLA NOSTRA TRADIZIONE

  **AGNOLOTTI DELLA NONNA** **R\$98,00**
Nossa massa fresca recheada com queijos magros e espinafre

 **CASONCELLI ALLA BERGAMASCA** **R\$98,00**
Clássico e exclusivo. Nossa massa fresca recheada de carnes diversas, codeguim italiano e um toque de amaretti

LASAGNA 100 STATI ALLA CADORO **R\$98,00**

Nossa lasanha feita com massa artesanal em camadas com queijo, presunto e um delicioso bechamel com Grana Padano e um toque de tomate fresco com manjeriço

PENNE ALLA BOLOGNESE Opção   **R\$98,00**

Receita clássica italiana com carne de boi, porco, legumes, tudo muito bem temperado servido com nosso delicioso molho de tomate fresco

 **GNOCCHI, POMODORO, PESTO E STRACCIATELLA** **R\$98,00**

Massa artesanal puxada na manteiga e sálvia e gratinada com molho de tomate fresco, pesto genovese e stracciatella

SPAGHETTI ALLA CARBONARA **R\$109,00**

Preparado com sua receita mais clássica, com guanciale dourado, gemas de ovo caipira, queijo pecorino e pimenta do reino

MARE

 **PESCE DEL GIORNO** **R\$125,00**

Nosso peixe do dia acompanhado de risotto de alho-poró, cenouras rama, farofa de castanhas e ar de limão siciliano

 **SALMONE SELVAGGIO ALLA GRIGLIA** **R\$129,00**

Salmão selvagem do Alasca grelhado com molho de alcaparras, crisp de alho-poró e acompanhado de mousseline de mandioquinha

POLPO CON TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA **R\$180,00**

Polvo no azeite de alho e ervas com tomatinhos servido sobre massa fresca preparada com tinta de lula

CIELO E TERRA

 **LINGUA ESCARLATA AL MARSALA** **R\$98,00**

Curada na casa por 10 dias com especiarias e servidas ao molho de vinho marsala, acompanhada com purê de batatas e ervilhas

 **QUAGLIE ALLA BERGAMASCA** **R\$115,00**

Um dos pratos que representam a alma da casa. Codornas assadas com pancetta e ervas do campo servidas em seu próprio molho, acompanhadas de polenta bramata

FILETTO GRIGLIATO CON SALSA "BAITA" **R\$ 119,00**

Filet mignon servido sobre polenta frita, molho de dijon com picles de mostarda e acompanhado de risotto de cogumelos trifolados

CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA **R\$125,00**
Contra-filet de Angus grelhado ao toque de chimichurri, servido com legumes e batatas ao “murro”

FILETTO MARINATO A SECCO **R\$125,00**
Medalhão de mignon curado e servido em crosta de ervas aromáticas com mousseline de batatas e queijos, cebola tostada e molho de vinho tinto

AGNELLO ARROSTO CON TAGLIOLINI AL TARTUFO **R\$134,00**
Paleta de cordeiro assada bem lentamente servida em seu próprio molho acompanhada de massa fresca da casa ao molho de parmesão e trufas negras



OSSOBUCO ALLA MILANESA **R\$139,00**
Deliciosa canela de vitelo cozida bem lentamente em vinho e tomates frescos ao toque de gremolata italiana e acompanhada de risotto ao açafrão

DOLCI

MACEDONIA DI FRUTTA & TRIPLE SEC **R\$35,00**
Salada de frutas com calda de licor de laranja e sorvete de creme

BUNDINO DI LATTE E CARMELLO **R\$35,00**
Nosso pudim de leite com calda de caramelo e tuile de amendoim

MANGO CHUTNEY E COCCO **R\$38,00**
Chutney de manga com sorvete de coco e tuile de curry

Opção 

BROWNIE CALDO DI CIOCCOLATO **R\$38,00**
Brownie quente de chocolate servido com sorvete de creme

TIRAMISU CADORO **R\$38,00**
Clássica sobremesa italiana a base de mascarpone, cacau e café

TORTA DI MONDORLE & MELE & CANNELA **R\$38,00**
Torta de amêndoas e maçãs com sorvete de canela

CANNOLI CON CREMA DI GIANDUIA E AMARETTO **R\$40,00**
Cannoli italiano recheado de chocolate de giandua e amaretto com calda de zabaione, crumble de castanhas e gelato de limão

COUVERT CAD`ORO – R\$35,00; Nos Jantares e nos Finais de Semana / Feriados
Nossa seleção de pães artesanais, manteiga temperada, azeite aromatizado, patê do dia e surpresa do Chef



Nossos Clássicos



Vegetariano



Opção Vegana



Sem Glúten