

## ANTIPASTI

 **INSALATA VERDE** **R\$ 68,00**  
Seleção de verdes, tomatinhos cereja, palmito, molho italiano, croutons ao toque de ervas do campo e lascas Grana Padano

 **CARPACCIO CA'D'ORO** **R\$ 79,00**  
O primeiro carpaccio de São Paulo, servido com molho de alcaparras, limão, azeite e parmesão

**SALMONE MARINATO** **R\$ 79,00**  
Salmão marinado na casa ao toque de dill com sour cream, ovas de Mujol e acompanhado de pão integral

 **TARTARE DI TONNO E ANGURIA** **R\$ 82,00**  
Atum picado na ponta da faca temperado com pepino e pétalas marinadas de melancia

 **FONDUTA DI BRIE IN CROSTA** **R\$ 84,00**  
Queijo Brie folhado com oleaginosas, mel, figo e damascos com calda de frutas vermelhas

 **BURRATA E POMODORINI** **R\$ 85,00**  
Burrata italiana cremosa com tomatinhos confitados no azeite de ervas e mel com torradas de pães artesanais

## NOSTRE ZUPPE E RISOTTI

 **CUORE DI PALMA E TARTUFO** **R\$ 80,00**  
Creme de palmito com azeite tartufado e amêndoas laminadas levemente tostadas

 **MINISTRONE ALLA MILANESE** **R\$ 80,00**  
Clássica sopa lombarda de legumes cozidos com feijão branco e macarrão

  **RISOTTO AI TRE FUNGHI** Opção  **R\$ 105,00**  
Risotto preparado com trio de cogumelos secos e frescos

  **RISOTTO CAPRESE** **R\$ 105,00**  
Risotto com burrata cremosa, tomatinhos cereja e azeite de manjeriço

 **RISOTTO DE GAMBERI, POMODORINI E BASILICO** **R\$ 159,00**  
Risotto de camarões, tomatinhos confitados em mel e especiarias e manjeriço

## PASTA DELLA NOSTRA TRADIZIONE

-   **AGNOLOTTI DELLA NONNA** **R\$ 105,00**  
Nossa massa fresca recheada com queijos magros e espinafre
-  **TORTELLONI DE BRIE E ALBICOCCA** **R\$ 115,00**  
Recheado de um cremoso queijo brie e servido sobre creme de parmesão e damascos em conserva de pimenta
-  **CASONCELLI ALLA BERGAMASCA** **R\$ 115,00**  
Clássico e exclusivo. Nossa massa fresca recheada de carnes diversas, codeguim italiano e um toque de amaretti
- LASAGNA DI SALMONE AL TARTUFO** **R\$ 125,00**  
Nossa lasanha feita com massa artesanal, lascas de salmão gratinada em um delicioso creme de tartufo
-  **RIGATONI AL POMODORO E STRACCIATELLA** **R\$ 105,00**  
Massa de grano duro servida com nosso delicioso molho de tomate fresco com creme de mozzarella de búfala, manjeriço e peperoncino
- PENNE ALLA BOLOGNESE**    **R\$ 110,00**  
Receita clássica italiana com carne de boi, porco, legumes, tudo muito bem temperado servido com nosso delicioso molho de tomate fresco
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** **R\$ 125,00**  
Preparado com sua receita mais clássica, com guanciale dourado, gemas de ovo caipira, queijo pecorino e pimenta do reino

## MARE

-  **BRANZINO ALLA GRIGLIA E RISOTTO AI PORRI** **R\$ 140,00**  
Robalo grelhado com risotto de alho-poró, cenouras rama, farofa de castanhas e ar de limão siciliano
-  **SALMONE DEL PACIFICO ALLA GRIGLIA** **R\$ 140,00**  
Salmão do Pacífico grelhado com molho de alcaparras, crisp de alho-poró e acompanhado de mousseline de mandioquinha
-  **GAMBERONI ALLA PROVENZALE** **R\$ 165,00**  
Camarões salteados no azeite extravirgem com alho, tomate cereja e ervas do campo, acompanhados de arroz puxados no próprio molho

# CIELO E TERRA

## **PICATTA DI POLLO AL LIMONE** **R\$ 90,00**

Peito de frango batido ao molho de limão siciliano com legumes

## **ANATRA AL BARBARESCO** **R\$ 125,00**

Magret de pato ao molho de vinho tinto com frutas vermelhas, cenoura glaceada e mousseline de mandioquinha



## **LINGUA ESCARLATA AL MARSALA** **R\$ 120,00**

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

## **FILETTO GRIGLIATO CON SALSA "BAITA"** **R\$ 130,00**

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

## **FILETTO MARINATO A SECCO** **R\$ 140,00**

Medalhão de mignon curado e servido em crosta de ervas aromáticas com mousseline de batatas e queijos, cebola tostada e molho de vinho tinto

## **CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA** **R\$ 140,00**

Contra-filet de Angus grelhado ao toque de chimichurri, servido com legumes e batatas ao "murro"

## **AGNELLO ARROSTO CON TAGLIOLINI AL TARTUFO** **R\$ 145,00**

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\$ 155,00**

Deliciosa canela de vitelo cozida bem lentamente em vinho e tomates frescos ao toque de gremolata italiana e acompanhada de risotto ao açafrão

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

*Taxa de serviço opcional de 15%*

*Serviço de Vinho R\$ 100,00*



Nossos Clássicos



Vegetariano



Opção Vegana



Sem Glúten