

# MENU

*Paulino da Costa*

# COUVERT

**FOCACCIA DO DIA, MIX DE PÃES E MANTEIGA**

**R\$ 15,50**

# ENTRADAS

**BURRATA** ††

*Burrata com confit de tomate fresco e pesto de manjeriçã*

**R\$ 65,50**

**STEAK TARTARE** †

*Filet mignon picado temperado com mostarda lancienne, alcaparras, cebola roxa, pimenta tabasco, salsinha e gema de ovo de codorna*

**R\$ 45,50**

**PASTA FRITA** †

*Pasta empanda e frita (Consulte o Chef)*

**R\$ 32,50**

**TRIO DE BRUSQUETA** †

*Fatias de pão italiano tostado ao pomodoro, gorgonzola com pasta de beringela e mix de cogumelos*

**R\$ 28,50**

**PANZANELLA** †

*Alface, tomate, cebola roxa, manjeriçã, azeite, abobrinha e pão italiano*

**R\$ 35,50**

**CROCHETTA DE OSSOBUCO** (6 UNIDADES)

*Crochetta de ossobuco com maionese de agrião*

**R\$ 40,50**

**RAVIOLI DE GEMA DE OVO CAIPIRA** †

*Ravioli de gema de ovo caipira, ricota, espinafre e manteiga trufada (Consulte o Chef)*

**R\$ 47,50**

**TRIO DE BRUSQUETA**





## MASSAS

### **LASANHA À BOLOGNESE**

*Massa artesanal intercalada com molho bolonhesa*

↑ R\$ 54,50 ↑↑ R\$ 90,50

### **GNOCCHI DA NONNA**

*Gnocchi artesanal recheado com gorgonzola ao ragu de ossobuco*

↑ R\$ 72,50 ↑↑ R\$ 120,50

### **GNOCCHI DE MANDIOQUINHA**

*Gnocchi artesanal de mandioquinha com tiras de mignon, mix de cogumelos ao pomodoro basilico*

↑ R\$ 72,50 ↑↑ R\$ 122,50

### **TORTEI DE ABÓBORA**

*Tortei artesanal de abóbora ao molho de camarões*

↑ R\$ 75,00 ↑↑ R\$ 124,50

### **CONCHIGLIONE DE CAMARÃO**

*Massa grano duro recheada com camarões gratinada com molho 4 queijos*

↑ R\$ 75,00 ↑↑ R\$ 124,50

**TAGLIATELLE COM FRUTOS DO MAR**

† R\$ 87,00 †† R\$ 145,50

Massa artesanal envolvida em molho pomodoro basilico, alcaparras e frutos do mar (camarão, lula, polvo e marisco)

**RAVIOLLI DE MUÇARELA**

† R\$ 54,50 †† R\$ 84,50

Massa artesanal recheada com muçarela ao molho sugo

**SPAGHETTI AO VÔNGOLE** (sazonal, consulte o chef)

† R\$ 72,60 †† R\$ 121,00

Massa de grano duro, azeite, alho, vongole fresco, vinho branco e salsinha

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA**

† R\$ 54,50 †† R\$ 91,50

Massa grano duro envolvida com creme de gema de ovos levemente apimentado, pancetta e parmesão

**PENNE AO CREME DE COGUMELOS**

† R\$ 54,50 †† R\$ 88,50

Massa grano duro envolvida com creme de cogumelos

**PAPARDELLE COM RAGU DE COLEHO DA ANNA**

† R\$ 95,40 †† R\$ 159,50

Massa artesanal ao ragu de coelho

PENNE AO CREME  
DE COGUMELOS





RISOTO DE CAMARÕES

## RISOTOS

**RISOTO DE MIGNON COM FUNGHI TRUFADO**

*Arroz arbóreo com tiras de mignon e funghi trufado*

† R\$ 93,50 †† R\$ 155,50

**RISOTO DE CAMARÕES**

*Arroz arbóreo com camarões, molho de tomate levemente picant, tomates frescos e e manjeriçã*

† R\$ 85,8 †† R\$ 142,50



BACALHAU DA NONNA

## FRUTOS DO MAR

### LINGUADO À ROMANA

*Peixe empanado com farinha panco e parmesão servido com fettuccine na manteiga e sálvia*

† R\$ 90,60 †† R\$ 150,50

### CAMARÃO ROSA GRELHADO

*Camarão rosa grelhado com tagliolini artesanal, limão siciliano, molho sugo e rúcula*

† R\$ 115,50 †† R\$ 205,50

### BACALHAU DA NONNA

*Bacalhau grelhado com arroz, brócolis, azeitonas pretas, crispy de cebola e batata ao murro e alho*

† R\$ 150,00



LINGUADO À ROMANA



## CARNES E AVES

### **FILE A PARMEGIANA**

*Com gnocchi na manteiga e salvia ou arroz e fritas*

† R\$ 87,48 †† R\$ 145,80

### **MIGNON ALLA CACCIO PEPE**

*Mignon grelhado acompanhado de risoto a caccio pepe*

† R\$ 105,00 †† R\$ 175,50

### **MIGNON ALLA 4 QUEIJOS**

*Mignon grelhado acompanhado de tagliatele alla quatro queijos*

† R\$ 105,00 †† R\$ 175,50

### **POLPETONE**

*Polpetone empanado, recheado com muçarela e gratinado servido com gnocchi ao sugo ou tagliatele ao sugo*

† R\$ 76,50 †† R\$ 126,50

### **SALTIMBOCCA COM RISOTO TRUFADO**

*Escalope de mignon, salvia, presunto cru com risoto de parmesao trufado*

† R\$ 109,50 †† R\$ 183,00

### **PALETA DE CORDEIRO DA NONNA**

*Paleta de cordeiro assada, brócolis, batatas, cebola e tagliatelle na manteiga e sálvia*

† R\$ 105,00



TIRAMISÙ

## SOBREMESAS

(PORÇÕES INDIVIDUAIS)

<b>SORVETE DE CREME COM CALDA DE CHOCOLATE</b>	<b>R\$ 24,50</b>
<b>BROWNIE COM SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE</b>	<b>R\$ 31,50</b>
<b>PUDIM DE LEITE CONDENSADO</b>	<b>R\$ 25,50</b>
<b>CANOLLI DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE CREME</b>	<b>R\$ 31,50</b>
<b>TIRAMISÙ</b>	<b>R\$ 27,50</b>
<b>MIL FOLHAS COM CREME DE BAUNILHA E CALDA DE CAMELO</b>	<b>R\$ 28,50</b>



**BROWNIE COM  
SORVETE DE  
CREME E CALDA  
DE CHOCOLATE**



# BEBIDAS

<b>ÁGUA / ÁGUA COM GÁS</b>	<b>R\$ 9,50</b>
<b>ÁGUA SAN PELEGRINO</b>	<b>R\$ 31,00</b>
<b>REFRIGERANTE</b>	<b>R\$ 9,50</b>
<b>SUCO</b> (Laranja, Uva)	<b>R\$ 15,50</b>
<b>SODA ITALIANA</b> (Maçã Verde, Pêssego, Romã e Cranberry)	<b>R\$ 15,50</b>
<b>CHÁ NATURAL</b> (Limão e Pêssego)	<b>R\$ 9,50</b>
<b>CAFÉ EXPRESSO</b>	<b>R\$ 8,50</b>
<b>CAFÉ LATTE</b>	<b>R\$ 12,50</b>
<b>CHÁ QUENTE</b>	<b>R\$ 8,50</b>
<b>CERVEJA</b>	<b>R\$ 15,50</b>

# LICORES

<b>LICOR 43 DOSE</b>	<b>R\$ 28,00</b>
<b>AMARETTO DOSE</b>	<b>R\$ 18,50</b>
<b>LIMONCELLO DOSE</b>	<b>R\$ 30,50</b>

# DRINKS

<b>CAIPIRINHA CACHAÇA</b> (Limão e Morango)	<b>R\$ 24,50</b>	<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>R\$ 33,50</b>
<b>CAIPIROSCA VODKA</b> (Limão e Morango)	<b>R\$ 28,50</b>	<b>NEGRONI</b>	<b>R\$ 30,50</b>
<b>SAQUIRINHA SAQUÊ</b> (Limão e Morango)	<b>R\$ 28,50</b>	<b>BLACK LABEL DOSE</b>	<b>R\$ 35,50</b>
<b>CAIPIRÍSSIMA RUM</b> (Limão e Morango)	<b>R\$ 28,50</b>	<b>JACK DANIELS DOSE</b>	<b>R\$ 28,50</b>
		<b>GYN TÔNICA</b>	<b>R\$ 30,50</b>
		<b>MIMOSA DA NONNA</b>	<b>R\$ 30,50</b>



