

Antipasti

Pani, burro al tartufo e olio	38,00
Caprese	38,00
mousse di burrata, pomodoro confit, olio d'oliva al basilico	
Crocchetta di «rabo de boi»	39,00
con marmellata di pomodoro e emulsione di prezzemolo	
Supplì con grana padano e «alho poró»,	38,00
mozzarella di bufala e geleia de maça	
Insalata di foglie,	58,00
pomodoro, confettura di fragole, noci e gorgonzola	

I Primi

Tagliolini all'uovo con burro al tartufo	78,00
crema di patate	
Fettuccine al funghi,	86,00
pasta funghi secchi, funghi tartufati freschi e grana padano	
Plin di mozzarella di bufala,	88,00
salsa di pomodoro e mousse al pesto di basilico	
Spaghetti la Carbonara di Olga,	92,00
chitarra fatta a mano, guanciale, tuorli d'uovo, grana padano e pangrattato	
Maccheroni al pomodoro	78,00
prosciutto di parma, fonduta di pecorino e mousse di burrata	
Orecchiette al ragù di salsiccia	88,00
funghi italiani porcini, zucchine e stracciatella	
Pappardelle al ragù di agnello,	108,00
crema di ricotta leggermente affumicata e olio alla menta	
Ravioli di bue alla cannella,	92,00
fonduta di grana padano, demi glace al vino rosso	
Lasagne alla Bolognese,	88,00
spinaci al ragù di carne cotti per ore, besciamella e rifiniti con grana padano	
Tagliatelle nero di seppia	168,00
con salsa provenzale, con gamberi, vino bianco, erbe fresche e pomodorini	
Cavatelli alla norma (vegano)	68,00
melanzane fritte, olio d'oliva, aglio, pomodoro e basilico fresco	

Mangiare con calma

Carne cruda,	79,00
acciuga, pistacchio, grana padano e pane rustico	
Bruschetta al salmone,	98,00
ricotta affumicata, molho cítrico e salsa de abacate	
Tre volte bruschetta	88,00
Crema di pecorino, composta di fichi, prosciutto parma e noci tostate	
Crema di mortadella bolognese, pomodoro, limone e mortadella frita	
Crema di pomodori, pomodorini freschi e pesto	
Calamari e Polpo,	78,00
in salsa di acqua pazza, tomates e erbe fresche, pane rustico a fermentazione naturale	
Carpaccio di filetto,	98,00
scottato, crema di pesto di burrata, olio di capperi, rucola e castagne	
Crudo di salmone,	98,00
salsa al limone e sorbetto al limone siciliano, sfoglia croccante	
Burrata al pappa con pomodoro,	82,00
e focaccia a fermentazione naturale	

C
O
Z
I
N
H
AI
T
A
L
I
A
N
A

Secondo

Salmone con salsa mediterranea,	138,00
crema di patate e spinaci al burro	
Baccalà alla genovese	169,00
crosta di pomodoro, aglio, noccioline e uvetta	
fregola, piselli freschi, pancetta e grana padano	
Stinco di maiale,	128,00
polenta caccio e peppe, demi glace e pomodorini	
Spalla di agnello,	135,00
purea di manioca, demi glace ai funghi e pistacchio	
Ossobuco,	118,00
risotto allo zafferano, demi glace e cipolle tostate	
Filetto,	138,00
ao demi glace, gnocchi di patate alla panna	

Per bambini

Pasta e filetto	52,00
------------------------	-------

Bebidas

Água sem gás	7,00
Água com gás	7,40
Água italiana Acqua Panna	25,00
Refrigerantes	8,00
Água Tônica	7,50
Água de Coco	18,00
Energético	15,00
Soda Italiana (maça verde, limão, framboesa)	20,00
Café espresso	8,50
Chá Quente	7,00
Sucos Orgânicos engarrafados (uva, maçã, goiaba)	20,00
Succo d'uva bambino	10,00

Cervejas

Corona	14,00
Beck's	13,00
Spaten	12,00
Leffe	17,50
Colorado Ribeirão Larger 600ml (clara com toque de laranja)	19,80
Colorado Indica Pale Ale 600ml (toque de rapadura)	19,80
Colorado Appia 600ml (trigo com mel)	21,80

Doses

Absolut	25,00
Smirnoff	20,00
Tequila Premium El Jimador	18,00
Cachaça Weber Haus Premium	38,00

Digestivos

Limoncello	38,00
Disaronno	22,00
Aperitivo Rosato	22,00
Licor 43	34,00

Drinks

Aperol	36,00
(Aperol, prosecco, laranja)	
Olga	39,00
(Gim, limão, licor de amora)	
Limoncello Spritz	36,00
(Limoncello, vinho branco, limão siciliano)	
Bellini	38,00
(Prosecco e purê de pessego italiano)	
Pink Fizz	30,00
(Vinho Rosé, licor de laranja, limão, manjeriçã)	
Oliveto	32,00
(Gim, licor 43, limão, azeite italiano)	
Negroni	39,00
(Campari, vermouth rosso, gim, canela, laranja)	
Truffle D'hiver	39,00
(Vodka, Xerez, azeite italiano, limão)	
Virgin Oliver Oil Martini	36,00
(Vodka, vermouth, licor de laranja, azeite, manjeriçã)	
The Mediterranean	30,00
(Gim, manjeriçã, limão)	
Iris Coffe	30,00
(Whisky, açúcar mascavo, café, chantilly)	
Whisky Sour	39,00
(Whisky, chá camomila, limão, mel, azeite italiano)	

Sangria

Vinho Tinto	38,00
(vinho tinto, suco laranja, licor de laranja e frutas)	
Vinho Branco	38,00
(vinho branco, tônica, licor de laranja e frutas)	
Vinho Rosé	38,00
(vinho branco, tônica limão, licor de laranja e frutas)	
* Todas as opções de sangria em jarra 1L	148,00

Whiskies

Chivas 12	35,00
Chivas 18	65,00
Macallan Quest	42,00
Macallan 12 anos	95,00

Siamo tutti vini italiani

Spumanti

Prosecco Freixenet	225,00
Região: Veneto Uva: Glera	
Frescor de frutas cítricas como maçãs e flores. Notas de lima, maçã verde e toranja.	

Vino Bianchi

Bera Langhe	284,00
Região: Norte Itália Uva: Chardonnay	
De cor amarelo palha, com reflexo dourado. Perfume: aroma suave e característico, bastante frutado. Sabor: sabor seco, fresco e delicioso.	

Piemonti Castello Poggio Moscato D'Asti	220,00
Região: Norte Itália Uva: 100% Moscato	
Um bouquet intenso, muito agradável e bem definido por notas delicadas de floresta vegetação rasteira, musgo e pêssego. Delicadamente doce, harmonioso e com um aroma muito fino.	

Tenuta Ca' Vescovo	162,00
Região: Friuli Aquileia Uva: Pinot Grigio	
Fresco e envolvente, com notas de acácia flores e um aroma de frutas exóticas. Cheio, delicadamente frutado, perfeitamente equilibrado e duradouro.	

Giacondi Grigio	148,00
Região: Sicília Uva: Pinot Grigio	
Um vinho meio seco, no paladar com notas equilibradas de frutas exóticas.	

Fiano Ápulo Masseria Altemura	142,00
Região: Salento Uva: Fiano	
Um enorme bouquet que se abre com notas de pêssego, toranja e casca de limão, seguido por notas flor de laranjeira, jasmim e erva-cidreira. Paladar agradável e muito aromático.	

Vino Rosati

Freixenet Italian Rose	168,00
Região: Veneto Uva: Tradicionais do Veneto	
Aroma floral e frutado, sutil e muito delicado.	

Villa Di Mare	112,00
Região: Piemonte Uva: Primitivo e Negroamaro	
Vinho de cor rosa e delicado, buquê floral e aroma frutado	

Vino Rosso

Brunello di Montalcino II Pogigione	775,00
Região: Montalcino Uva: 100% Sangiovese	
Intenso e persistente com notas de frutas vermelhas. Quente, equilibrado, com taninos aveludados.	

Barolo DOCG Bera	750,00
Região: Piemonte Uva: 100% Nebbiolo	
Étereo e picante, persistente, com notas de baunilha, cacau, café, alcaçuz e trufas. Seco e equilibrado.	

Chianti Clássico Riserva II Poggiale Castellare	567,00
Região: Chianti Uva: 90% Sangiovetto, 5% Canaiolo e 5% Ciliegiolo	
Perfume de violeta e aroma de cereja com notas minerais.	

Vino Rosso

Rosso di Toscana II Pogigione	288,00
Região: Toscana Uva: Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon	
Notas de frutos vermelhos, doce a abaunilhado. É macio e tem acidez agradável.	

Primitivo di Manduria Masseria Settearchi	280,00
Região: Manduria Uva: 100% Primitivo	
Aromas intensos que lembram ameixas e compotas de frutos vermelhos. Encorpado e com textura aveludada. É quente e macio, maduro e sustenta taninos delicados.	

Montepulciano D'Abruzzo Masciarelli	212,00
Região: Montepulciano D'Abruzzo Uva: 100% Montepulciano	
Intenso e complexo. No paladar frutas vermelhas, cereja, groselha e violeta.	

Primitivo del Salento Masseria Setterarchi	184,00
Região: Salento Uva: 100% Primitivo	
Aroma forte de fruto vermelho maduro, uma compota e frutas negras. Quente, envolvente e persistente.	

Masseria Settearchi Negroamaro	184,00
Região: Salento Uva: 100% Negroamaro	
Bouquet amplo e intenso com notas de amora, cereja e frutos vermelhos maduros, compota e um doce picante com aromas persistentes de café taxa, chocolate e alcaçuz. Sabor bem equilibrado e completo muito agradável com taninos suaves no final paladar e boa persistência com fruta distinta corpo e frescor no final.	

Sant'ilario Chianti	168,00
Região: Toscana Uva: Sangiovese	
Seco, encorpado, fresco e deliciosamente tânico. Sabor frutas silvestres e aromas de violeta.	

Le Casine Sangiovese	162,00
Região: Toscana Uva: 100% Sangiovese	
Um vinho meio seco com mostras de cereja, groselha, acompanhada de notas florais.	

Feudo Del Principe	148,00
Região: Sicília Uva: Nero d'Avola	
Bouquet amplo e persistente com notas de flor de amêndoa sobrepostas com aromas tensos de especiarias e pequenos frutos vermelhos. Sabor seco e bem estruturado com grande redondeza, oferece um frutado complexo	

Ventiterre Montepulciano D'Abruzzo	144,00
Região: Abruzzo Uva: Montepulciano Sangiovese	
Vermelho rubi quente. Aroma amplo e extremamente complexo. No palato seco e gracioso, delicado e suave, um equilíbrio harmonioso e fino.	

Valpolicella Zonin	144,00
Região: Valpolicella Uva: Corvina, Rondinella e Molinara	
Amplio e complexo, de aroma vinoso e com nuances bem definidas de amêndoas sob notas de frutos vermelhos. Estruturado e harmoniso. Final persistente com notas de especiarias e frutos vermelhos.	

Picolle Bottiglie

Pinot Grigio Ventiterre (branco)	58,00
Região: Veneza Uva: 100% Pinot Grigio	
Fresco e envolvente, com notas de acácia e frutas exóticas. Delicadamente frutado, equilibrado e persistente.	

Loma Negra Cabernet Sauvignon (tinto)	54,00
Região: Valle Central Uva: Cabernet Sauvignon	
Notas de ameixas e cerejas complementadas por toques tostados e de café agregadas pelo carvalho. Em boca revela-se concentrado, com taninos redondos e boa persistência.	

Loma Negra Carmenère (tinto)	54,00
Região: Valle Central Uva: Carmenère	
No aroma é intenso, com notas de amora e groselha e especiarias pimenta do reino. E na boca é persistente e de meio corpo, taninos agradáveis, acidez média e final frutado.	

Loma Negra Sauvignon Blanc (branco)	54,00
Região: Valle Central Uva: Sauvignon Blanc	
No nariz, frutos tropicais como o maracujá ou o ananás. E no paladar apresenta uma acidez média e equilibrada.	

Non Siamo italiani

Chile

De Martino Lote 25 (tinto) 270,00

Região: Valle do Maipo Uva: Cabernet Sauvignon

De cor violeta complementada por notas frescas de cassis maduro e groselha, além de folhas de tabaco, grafite e violetas. Na boca é de corpo médio, muito fino, acidez fresca e final longo.

Apaltagua Gran Reserva (tinto) 138,00

Região: Valle do Maule Uva: Malbec, Syrah e Merlot

De cor púrpura, muito intenso, com aromas de frutos vermelhos, violetas, cassis, notas de chocolate amargo e um sutil toque final de tabaco e especiarias. Na boca, é um vinho amplo e arredondado, com taninos suaves.

Ocho Milas (tinto) 138,00

Região: Valle do Leyda Uva: Pinot Noir

Elegante com notas de frutas vermelhas e flores como cereja, framboesa e violeta. Na boca amostra fresca, e taninos que proporcionam uma estrutura muito macia. Excelente final de boca.

Apaltagua Gran Verano (branco) 98,00

Região: Valle do Central Uva: Sauvignon Blanc

Cor amarela limpa com tons verdes. Intensidade em aromas cítricos combinados com notas de grama e fruta. Na boca é macio e com acidez refrescante.

Argentina

PispBlend de Tintas Mosquita Muerta (tinto) 262,00

Região: Mendoza Uva: Malbec, Petit Verdot, Bonarda, Cabernet Franc e Merlot

Mentolado, amora, groselha e notas tostadas de caramelo. Encorpado, com taninos sedosos.

Alta Vista Estate Premium (tinto) 223,00

Região: Mendoza Uva: 100% Cabernet Franc

Tem nariz explosivo que combina fruta vermelha, toques de ervas e pimenta. Taninos firmes e persistente.

Humberto Íntimo (branco) 162,00

Região: Patagônia Uva: Sauvignon Blanc e Semillón

São aromas cítricos com notas de arruda e numa segunda fase aparecem os aromas típicos tropicais do Semillón. Na boca a entrada é doce, simpática, melosa, de bom amplitude e final bem equilibrado.

Cordero Con Piel De Lobo (tinto) 126,00

Região: Luján de Cuyo Uva: Malbec

Aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca tem uma acidez justa, taninos agradáveis, com um final persistente por sua passagem pela madeira.

Portugal

Quinta dos Bons Ventos (rose) 138,00

Região: Lisboa Uva: Cabernet Sauvignon e Castelão

Com aromas de frutas vermelhas como morango e amora, além de notas apimentadas. Um vinho intenso e seco, na boca equilibrado e com final longo.

Terras de Lisboa Adega Mãe Reserva (branco) 132,00

Região: Lisboa Uva: Alvarinho, Arinto, Sauvignon Blanc e Viosinho

Com uma boa intensidade aromática, tem juventude e concentração citrina, espargos e ligeiro tropical. Corpo médio e com acidez refrescante, leve cremosidade, suave e final com presença de fruta boa e salino.

Casal Mendes (branco) 118,00

Região: Lisboa Uva: Azal, Pedernã, Trajadura, Loureiro

Com cor citrina e reflexos verdes, no nariz apresenta-se muito frutado. Na boca é ligeiramente ácido, o que lhe confere frescura. O final é suavemente adocicado. Ideal

Austrália

River Retreat (branco) 144,00

Região: Nova Gales do Sul Uva: Chardonnay

Cor palha clara com aromas de frutas de caroço e melão. No paladar, os sabores de nectarina e pêssego. Um vinho macio e frutado,

Ma Siamo Vini

França

Chateau Calet Bordeaux (tinto) 170,00

Região: Blaye Côtes de Bordeaux Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Cor vermelho rubi, com aromas de frutas em compota, cereja e ameixa, pimenta preta e toques de fava de baunilha. Em boca, um vinho macio e profundo, uma acidez refrescante, taninos moderados, bom equilíbrio e um final longo.

6 Ème Sens (branco) 158,00

Região: Narbonne Uva: Sauvignon, Chardonnay, Grenache e Viognier

É muito complexo lembrando o floral do louro e acácia. Também é muito frutado revelando frutas exóticas e cítricas. Tem bom nível de acidez e um belo frescor com acabamento leve.

Les Acolytes (tinto) 99,00

Região: Narbonne Uva: Syrah Grenache e Merlot

Aromas que lembram à cerejas, pimenta do reino e notas de chocolate. Frutas vermelhas, cereja, uva passa. No paladar frutado abrem caminho para taninos finos e delgados, garantindo um boa estrutura e persistência.

Brasil

Casa Valduga Premium Moscatel (espumante) 162,00

Região: Serra Gaúcha Uva: 75% Moscato Alexandria 25% Moscato Giallo

Intenso aroma frutado de frutas brancas e cítricas e nuances florais. Paladar leve e elegante.

Casa Perini Prosecco (espumante) 152,00

Região: Serra Gaúcha Uva: 100% Uvas Prosecco

Possui coloração amarelo-palha, sendo um espumante leve e natural que, ao paladar, apresenta refrescância e acidez equilibrada.

Garibaldi Reserva Marselan (tinto) 154,00

Região: Serra Gaúcha Uva: Marselan

No nariz frutas maduras, café, especiarias e menta. Um vinho equilibrado, macio e persistente.

Miolo Reserva (tinto) 144,00

Região: Campanha Meridional Uva: 100% Merlot

Bom aroma de fruta vermelha madura, lembrando morango e ameixa guardados em madeira.

Bem estruturado ao paladar, encorpado e com ótima persistência no retrogosto.

Aurora Pinto Bandeira (branco) 144,00

Região: Pinto Bandeira - Serra Gaúcha Uva: Chardonnay

Expressa todas as características de um grande chardonnay: frutado, floral, com leve toque de coco e baunilha. A longa persistência e o equilíbrio entre refrescância e cremosidade tornam este vinho complexo e diferenciado.

Cobramos taxa de rolha - R\$ 80,00.

Cobramos couvert musical.

Não aceitamos cheques.

Solicite CPF na nota.

Taxa brinquedoteca - R\$ 15,00 por criança

(espaço permitido para crianças acima de 3 anos).

Senhores Pais, atenção as regras da brinquedoteca,

estão dispostas na parede do local.

Não é permitido fumar em nenhuma das dependências

do restaurante, nem mesmo cigarros eletrônicos.