

# Antipasti



<b>ANTIPASTO L'ALBERO</b>	<b>89</b>
prosciutto cruo, salame sopressata, mortadella italiana, gorgonzola doce, grana padano, taleggio, caponata siciliana, manteiga aerada, peperonata e amarena	
<b>BURRATA PUGLIESE</b>	<b>67</b>
burrata, tomate cereja e pesto	
<b>ARANCINE</b>	<b>39</b>
bolinho de risoto com ragu misto, molho branco, queijo parmesão e aioli (4 unid.)	
<b>TALEGGIO ALLE AMARENE</b>	<b>59</b>
queijo italiano cremoso grelhado com calda de cereja silvestre italiana	
<b>CARPACCIO DI CARNE</b>	<b>56</b>
carne laminada, mostarda, limão e parmesão	
<b>CARNE CRUDA</b>	<b>64</b>
filet mignon picado na faca, alcaparras, azeite, mostarda dijon e mix de verdes	
<b>INSALATA DI POLPO</b>	<b>67</b>
polvo, pomodorini, azeite, raspas de limão siciliano	
<b>INSALATTINA FRESCA</b>	<b>39</b>
mix de folhas, tomate cereja, quinoa, lascas de parmesão e redução de balsâmico	
<b>FRITTURA MISTA</b>	<b>65</b>
camarões, lulas, iscas de peixe e aioli	
<b>GAMBERONE CORLEONE</b>	<b>32</b>
camarão envolto em massa crocante, mascarpone, geléia de amarena (1 unid.)	

# Bruschette

<b>POMODORO E BASILICO</b>	<b>29</b>
torrada, tomate, manjericão, azeite	
<b>FUNGHI E TARTUFO</b>	<b>37</b>
torrada, cogumelos, parmesão, azeite de tartufo	
<b>PERA E GORGONZOLA</b>	<b>39</b>
torrada, queijo gorgonzola italiano, pera e mel	
<b>MORTADELLA E CREMA DI PISTACCHIO</b>	<b>38</b>
torrada, mortadela, creme de pistache e pomodorini	

# Primi



## TRADIZIONALI

<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	<b>74</b>
massa longa, ovo, guanciale, pecorino e pimenta preta	
<b>RIGATONI CACIO E PEPE</b>	<b>71</b>
massa curta, fonduta de pecorino e pimenta preta	
<b>SPAGHETTI AMATRICIANA</b>	<b>69</b>
massa longa, guanciale, molho pomodoro e pecorino	
<b>LINGUINE VONGOLE</b>	<b>79</b>
massa longa, vôngole fresco, azeite, alho e salsinha	

## AUTORALI

<b>GNOCCHETTI TARTUFATI</b>	<b>79</b>
delicado nhoque de batatas, fonduta de grana padano, tartufo e amêndoas torradas	
<b>MEZZA LUNA DI BÚFALA</b>	<b>69</b>
massa recheada de mozzarella de búfala, molho pomodoro, parmesão e manjericão	
<b>RAVIOLONI PERA E GORGONZOLA</b>	<b>75</b>
massa recheada de pera e nozes, molho de gorgonzola doce italiana e pistache	
<b>CAVATELLI GRATINATI</b>	<b>69</b>
massa curta, ragu de linguiça, fonduta de grana padano e mozzarella gratinada	
<b>PACCHERI ALL'AMALFITANA</b>	<b>89</b>
massa curta, funghi trifolati, camarões, fonduta de grana padano e molho pomodoro	
<b>SPAGHETTI NERI CON GAMBERI</b>	<b>91</b>
Spaghetti negro com camarões ao molho bisque com cubos de tomate	



<b>RISOTTO GAMBERONI I ASPARAGI</b>	<b>103</b>
arroz arborio, camarões, aspargos e pomodorini	
<b>RISOTTO ANATRA I ZUCCA</b>	<b>89</b>
arroz arborio, ragu de pato e abóbora	

# Secondi



<b>STINCO D'AGNELLO IN SALSA BRUNA</b>	<b>107</b>
stincto de cordeiro, molho da carne e risoto de parmesão	
<b>COTOLETTA ALLA PALERMITANA</b>	<b>87</b>
carré suino empanado, salada de rúcula, tomate cereja e lascas de parmesão	
<b>FILETTO TARTUFATO</b>	<b>105</b>
filet mignon, cogumelos, aspargo, tartufo e frittata de batatas	



<b>BRANZINO CON VERDURE</b>	<b>89</b>
Robalo grelhado, servido com vegetais grelhados	
<b>GAMBERONI IN PADELLA I RUCOLA</b>	<b>117</b>
camarões, azeite, pomodorini e rúcula	
<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b>	<b>112</b>
polvo grelhado, acompanhado de arroz negro com raspas de limão siciliano	



*Gabriel Santos é um experiente chef de cozinha, especializado em alta gastronomia, com uma vasta vivência profissional. Seu objetivo é proporcionar experiências culinárias excepcionais aos clientes, combinando técnicas clássicas e contemporâneas, ingredientes de alta qualidade e criatividade gastronômica.*



# Dolci



<b>CANNOLI SICILIANI DOC</b>	<b>33</b>
casquinha crocante, creme de ricota, gotas de chocolate e pistache	
<b>TIRAMISÙ</b>	<b>36</b>
mascarpone, biscoito, café e amaretto	
<b>PANNA COTTA ALL'AMARENA</b>	<b>34</b>
flan de baunilha com calda de cereja italiana	
<b>ZUCCOTTO DI CIOCCOLATTO</b>	<b>35</b>
torta de chocolate belga, crumble de biscotto e gelato de vanila	
<b>SORBET AL LIMONE</b>	<b>31</b>
sorbet de limão siciliano servido na fruta	
<b>GELATO IN COPA DUE PALINE</b>	<b>29</b>
pistache / chocolate / vanila	
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>18</b>
fruta da estação	

ACESSE:

