



INAUGURADO EM 1988 O RESTAURANTE SPAGHETTO
É UMA TÍPICA CANTINA ITALIANA.

AQUI, MERGULHE EM UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA APAIXONANTE
QUE O TRANSPORTARÁ DIRETAMENTE PARA AS PITORESCAS RUAS DE UMA
AUTÊNTICA CIDADE ITALIANA.

NOSSO RESTAURANTE É UM VERDADEIRO SANTUÁRIO PARA OS AMANTES
DA CULINÁRIA ITALIANA, ONDE CADA PRATO É PREPARADO COM
AMOR, DEDICAÇÃO E INGREDIENTES FRESCOS E SELECIONADOS.

NOSSOS MOLHOS SÃO PREPARADOS COM RECEITAS FAMILIARES
TRANSMITIDAS DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO, PROPORCIONANDO
UMA EXPLOÇÃO DE SABORES AUTÊNTICOS EM CADA GARFADA.

NO NOSSO RESTAURANTE, A ATMOSFERA É ACOLHEDORA E
ACONCHEGANTE, CRIANDO O CENÁRIO PERFEITO PARA DESFRUTAR
DE UMA REFEIÇÃO MEMORÁVEL.

BUON APPETITO!!



ANTIPASTI E INSALATE

ANTIPASTOS E SALADAS

CARPACCIO

Finas fatias de carne com molho especial de alcaparra.

INSALATA DELLA CASA

Folhas verdes, tomate fresco, pepino e alcachofra.

INSALATA DI CARPACCIO

Salada de alface, cenoura, champignon, queijo parmesão e carpaccio.

INSALATA CAPRESE

Tomate cereja, rúcula, mussarela de búfala e pesto.

ZUPPA

SOPA

CAPPELLETTI IN BRODO

Caldo de frango com capeletti.

PASTA

MASSA (sem molho)

SPAGHETTI

TAGLIERINI VERDI

GNOCCHI

PENNE

TAGLIATELLE

PAGLIA E FENO

TORTELLONI VERDI DI RICOTTA

RAVIOLI DI CARNE

TREASSAGGI DI PASTA

CAPPELLETTI DI POLLO

PAPPARDELLE

BUCATINI

FUSILLI

(Sem glúten, com farinha de quinoa Paganini)

LASAGNE

LASAGNE DELLA NONNA

TREASSAGGI ALLA ROMANA



SUGHI

MOLHOS

AGLIO E OLIO

Alho e óleo.

ALLA BOLOGNESE

Molho à bolonhesa.

AL POMODORO

Molho de tomate.

ALFREDO

Creme de leite fresco, parmesão e salsinha.

ALLA CARBONARA

Creme de leite fresco, bacon e ovos

ALLA PANNA

Molho branco.

ALLA PANNA E CHAMPIGNON

Molho branco com champignon.

ALLA PANNA E RAGU

Molho branco e bolonhesa

ALLA PANNA POMODORO

Molho branco e sugo.

BROCCOLI AL BURRO

Brócolis na manteiga.

CREMA DI SPINACI

Creme de espinafre.

DA MAMMA

Molho a base de tomate com cubos de carne fresca.

FIORENTINO

Cubos de mignon, champignon, alho e azeite de oliva.

PESTO

Manteiga, manjerição e nozes.

PEZZO DI MANZO

Molho com posta e ferrugem.

POLPETTA

Molho vermelho com almôndegas.

PRIMAVERILLE

Tomate e manjerição.

PROVENZALE

Champignon frescos com ervas.

QUATTRO FORMAGGI

Molho quatro queijos.

SCALOPPA

Escalope de Mignon ao molho provençal.



FILETTO

FILLETS

FILETTO A PARMEGIANA

Mignon à milanesa no molho sugo gratinado com queijo.

FILETTO A QUATTRO FORMAGGI

Mignon à milanesa gratinado no molho quatro queijos.

FILETTO CON LEGUMI

Mignon grelhado com legumes cozidos.

FILETTO SPAGHETTO

Mignon grelhado com talharim verde e brócolis com molho pesto.

FILETTO A PROVENZALE

Mignon grelhado com molho de champignon fresco.

FILETTO PRIMAVERA

Mignon à milanesa gratinado com molho branco, bacon e champignon.

FILETTO A SALSA DI LEGNO

Mignon grelhado com molho madeira.

FILETTO ALFREDO

Mignon grelhado com molho alfredo.

FILETTO SPAGHETTO SPECIALE

Mignon grelhado com champignon fresco, brócolis e alho.

FILETTO CARCIOFI AL POMODORO

Mignon grelhado com molho sugo, alho e coração de alcachofras.

FILETTO CARBONARA

Mignon grelhado com molho carbonara.

FILETTO BUCATINI

Mignon grelhado acompanhado de bucatini gratinado ao molho 4 formaggi com champignon.



POLLO

FRANGO

POLLO PRIMAVERA

Frango à milanesa, gratinado com molho branco, bacon e champignon.

POLLO A PARMEGIANA

Frango à milanesa, ao molho sugo, gratinado com queijo.

POLLO A QUATTRO FORMAGGI

Frango à milanesa, gratinado no molho quatro queijos.

POLLO CON LEGUMI

Frango grelhado com legumes cozidos.

POLLO SPAGHETTO

Frango grelhado com talharim verde, brócolis e molho pesto.

POLLO ALFREDO

Frango grelhado ao molho Alfredo.

POLLO COM INSALATA CAPRESE

Frango grelhado com salada Caprese.

SUGGERIMENTI

SUGESTÕES

LASAGNE DELLA NONNA

RAVIOLI CON POSTA

ROSELLINI CON SPINACI

PAGLIA E Fieno A FIORENTINO

POLLO A PARMEGIANA

FILETTO PRIMAVERA

FILETTO SPAGHETTO SPECIALE

FILETTO BUCATINI



PIATTO INDIVIDUALE

PRATO INDIVIDUAL

NOVO RAVIOLI DI BISTECCA TRITATA CON CIPOLLA
CAMELLATA IN SALSA AI 4 FORMAGGI.

Ravioli de Faldinha com cebola caramelizada ao molho 4 queijos..

NOVO TORTÉI DI ZUCCA CON SAVIA AL BURRO

Tortei de abóbora com sálvia na manteiga.

NOVO POLLO CON VERDURE ALLA PROVENZALE.

Frango grelhado com brócolis, cenoura, vagem e champignon a provençal.

SPAGHETTI IN SALSA PEZZO DI MANZO

Espaghete com posta ao molho ferrugem.

PENNE CON SCALOPPA

IN SALSA DI FUNGHI ALLA PROVENZALE

Penne com escalope de mignon ao molho de champignon a provençal.

TAGLIATELLE IN SALSA ALFREDO CON STRÉCE DI POLLO

Tagliatelle ao molho alfredo com tiras de frango.

DOLCE

SOBREMESAS

PROFITEROLIS

Carolinas recheadas de sorvete.

BUDINO

Pudim

TORTA MOUSSE *

Fina base de cacau com mousse meio amargo, coberto com raspas de chocolate.

GELATO

Sorvete.

GELATO CON TOPPING

Sorvete com calda de chocolate.

CAFÉ EXPRESSO

BIBITE

BEBIDAS

GUARANÁ

PEPSI

SODA LIMONADA

SUKITA

ÁGUA MINERAL

ÁGUA TÔNICA

H2O

LIMONADA

SUCO DE LARANJA

SUCO DE UVA

SUCO DE TOMATE



BIRRE

CERVEJAS



DRINKS

BEBIDAS

ALEXANDER
BACARDI
BATIDA DE MARACUJÁ
BRANDY (IMP)
BRANDY DOMEQ
BRANDY MACIEIRA
CACHAÇA
CAIPIRA
CAMPARI
CARPANO (IMP)
CINZANO
CUBA LIBRE
GIN
GIN TÔNICA
MARTINI
STEINHAEGER
UNDERBERG
VODKA (IMP)
VODKA SMIRNOFF

WHISKY

8 ANOS
GRANT'S
WHITE HORSE
JOHNNIE WALKER RED

12 ANOS
OLD PARR
CHIVAS REGALL
JOHNNIE WALKER BLACK

LIQUORI

DRAMBUIE
COINTREAU
FRANGELICO
GRAPPA

