



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 EXPLOSÃO 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 28

Finas fatias de carne com molho especial de alcaparra.

CUORI DI CARCIOFI 39

Corações de alcachofra e queijo mussarela.

INSALATA DELLA CASA 28

Folhas verdes, tomate fresco, pepino e alcachofra.

INSALATA DI CARPACCIO 36

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

INSALATA CAPRESE 39

Tomate cereja, rúcula, mussarela de búfala e pesto.

OLIVE, SALAME, FORMAGGIO 30

Porção de azeitona, salame e queijo.

ZUPPA

SOPA

CAPPELLETTI IN BRODO 72

Caldo de frango com capeletti.



PASTA

MASSA

SPAGHETTI 39,70

TAGLIERINI VERDI 39,70

GNOCCHI 39,70

PENNE 39,70

TAGLIATELLE 39,70

PAGLIA E FENO 39,70

TORTELLONI VERDI DI RICOTTA 39,70

RAVIOLLI DI CARNE 39,70

CANELLONI VERDI SPINACI E RICOTTA 39,70

TREASSAGGI DI PASTA 39,70

CAPPELLETTI DI POLLO 39,70

ROSELLINI 39,70

PAPPARDELLE 39,70

BUCATINI 39,70

FUSILLI 39,70

(Sem glúten, com farinha de quinoa Paganini)

LASAGNE 78

LASAGNE DELLA NONNA 80

FETTUCCHINE 78

TREASSAGGI ALLA ROMANA 78

SUGHI

MOLHOS

AGLIO E OLIO Alho e óleo.	30,30
ALLA BOLOGNESE Molho à bolonhesa.	30,30
AL BURRO Na manteiga.	12,30
AL POMODORO Molho de tomate.	25,30
ALFREDO Creme de leite fresco, parmesão e salsinha.	38,30
ALLA CARBONARA Creme de leite fresco, bacon e ovos	38,30
ALLA PANNA Molho branco.	38,30
ALLA PANNA E CHAMPIGNON Molho branco com champignon.	38,30
ALLA PANNA E PROSCIUTTO Molho branco e presunto.	38,30
ALLA PANNA E RAGU Molho branco e bolonhesa	38,30
ALLA PANNA POMODORO Molho branco e sugo.	38,30
BACCALÀ Bacalhau do porto desfiado com molho branco, tomate, ovos e azeitonas.	73,30
BROCCOLI AL BURRO Brócolis na manteiga.	38,30
BROCCOLI ALL' AGLIO E OLIO Brócolis alho e óleo.	38,30
CARCIOFI AL POMODORO Coração alcachofra puxado no sugo e alho	38,30
CREMA DI SPINACI Creme de espinafre.	38,30
DA MAMMA Molho a base de tomate com cubos de carne fresca.	38,30
DI LEGNO Vinho madeira e champignon.	38,30
FIorentino Cubos de mignon, champignon, alho e azeite de oliva.	38,30
PESTO Manteiga, manjeriço e nozes.	38,30
PEZZO DI MANZO Molho com posta e ferrugem.	42,30



POLLO AFFUMICATO Frango defumado.	42,30
POLPETTA Molho vermelho com almôndegas.	38,30
PRIMAVERA Molho branco, bacon e champignon.	38,30
PRIMAVERILLE Tomate e manjeriço.	38,30
PROVENZALE Champignon frescos com ervas.	38,30
PUTTANESCA Molho com azeitonas, alcapparas, alicci e ovo cozido.	38,30
QUATTRO FORMAGGI Molho quatro queijos.	38,30
ROMANA Molho branco, picadinho de carne e champignon.	38,30
SCALOPPA Escalope de mignon ao molho provençal.	52,30
FILETTO FILETS	
FILETTO A PARMEGIANA Mignon à milanesa no molho sugo gratinado com queijo.	155
FILETTO A QUATTRO FORMAGGI Mignon à milanesa gratinado no molho quatro queijos.	155
FILETTO CON LEGUMI Mignon grelhado com legumes cozidos.	155
FILETTO SPAGHETTO Mignon grelhado com talharim verde e brócolis com molho pesto.	155
FILETTO A PROVENZALE Mignon grelhado com molho de champignon fresco.	155
FILETTO PRIMAVERA Mignon à milanesa gratinado com molho branco, bacon e champignon.	155
FILETTO A SALSA DI LEGNO Mignon grelhado com molho madeira.	155
FILETTO AGLIO E OLIO Mignon grelhado ao alho e óleo.	155
FILETTO ALFREDO Mignon grelhado com molho alfredo.	155
FILETTO SPAGHETTO SPECIALE Mignon grelhado com champignon fresco, brócolis e alho.	160
FILETTO CARCIOFI AL POMODORO Mignon grelhado com molho sugo, alho e coração de alcachofras.	160
FILETTO CARBONARA Mignon grelhado com molho carbonara.	160
FILETTO BUCATINI Mignon grelhado acompanhado de bucatini gratinado ao molho 4 formaggi com champignon.	160



POLLO

FRANGO

- POLLO PRIMAVERA** 96
Frango à milanesa, gratinado com molho branco, bacon e champignon.
- POLLO A PARMEGIANA** 96
Frango à milanesa, ao molho sugo, gratinado com queijo.
- POLLO A QUATTRO FORMAGGI** 96
Frango à milanesa, gratinado no molho quatro queijos.
- POLLO CON LEGUMI** 96
Frango grelhado com legumes cozidos.
- POLLO SPAGHETTO** 96
Frango grelhado com talharim verde, brócolis e molho pesto.
- POLLO A PROVENZALE** 96
Frango grelhado com molho de champignon fresco.
- POLLO A SALSA DI LEGNO** 96
Frango grelhado com molho madeira.
- POLLO AGLIO E OLIO** 96
Frango grelhado ao alho e óleo.
- POLLO ALFREDO** 96
Frango grelhado ao molho Alfredo.
- POLLO SPAGHETTO SPECIALE** 99
Frango grelhado com champignon fresco, brócolis e alho.
- POLLO CARCIOFI A POMODORO** 99
Frango grelhado com molho ao sugo, alho e coração de alcachofra.
- POLLO COM INSALATA CAPRESE** 96
Frango grelhado com salada Caprese.

PESCI

PEIXE

- PENNE AL BACCALÀ** 113
Penne com molho branco, bacalhau do Porto desfiado, gratinado com tomate, ovos e azeitonas.



SUGGERIMENTI

SUGESTÕES

- LASAGNE DELLA NONNA** 80
- RAVIOLI CON POSTA** 82
- ROSELLINI CON SPINACI** 78
- PAGLIA E FIENO A FIORENTINO** 78
- PENNE AL BACCALÀ** 113
- FILETTO PRIMAVERA** 155
- FILETTO SPAGHETTO SPECIALE** 160
- FILETTO BUCATINI** 160

PIATTO ESECUTIVO

PRATOS EXECUTIVO
INDIVIDUAL - DE TERÇA A SEXTA-FEIRA

- GNOCCHI AL RAGÚ ALLA BOLONHESE** 42
Nhoque a bolonesa.
- PENNE CON SCALOPPA
IN SALSA DI FUNGHI ALLA PROVENZALE** 49
Pene com escalope de mingnon ao molho de champignon a provençal.
- TORTELLONI DI RICOTTA CON SALSA PRIMAVERILLE** 42
Torteloni de ricota ao molho primavera.
- TAGLIATELLI IN SALSA ALFREDO CON STRÉCE DI POLLO** 46
Talhaçim ao molho alfredo com tiras de frango.



DOLCE

SOBREMESAS

- GELATO** 14
Sorvete.
- GELATO CON TOPPING** 20
Sorvete com calda de chocolate.
- PROFITEROLIS** 25
Carolinas recheadas de sorvete.
- BUDINO** 18
Pudim
- CAFÉ EXPRESSO LAVAZZA** 7



BROWNIE *

Massa de chocolate com camada de ganache de chocolate meio amargo.

21



TORTA MOUSSE *

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

21



CROISSANT DE AMÊNDOAS *

Massa semi-folhada, recheada com Frangipane (creme artesanal de amêndoas), finalizado com açúcar de confeitiro.

21

* BOLA DE SORVETE EXTRA

6










BIBITE

BEBIDAS

- GUARANÁ** 7
- PEPSI** 7
- SODA LIMONADA** 7
- SUKITA** 7
- ÁGUA MINERAL** 6
- ÁGUA TÔNICA** 8
- H2O** 7
- LIMONADA** 11
- SUCO DE LARANJA** 11
- SUCO DE TOMATE** 13

BIRRE

CERVEJAS

	BECK'S	13
	BUDWEISER	11,50
	CHOPP BRAHMA	12,50
	CORONA	14
	MALZIBIER	11,50
	SPATEN	11,50
	STELLA ARTOIS	13

DRINKS

BEBIDAS

ALEXANDER	14
BACARDI	17
BATIDA DE MARACUJÁ	14
BRANDY (IMP)	29
BRANDY DOMEQ	19
BRANDY MACIEIRA	19
CACHAÇA	10
CAIPIRA	24
CAMPARI	23
CARPANO (IMP)	29
CINZANO	18
CUBA LIBRE	24
GIN	20
GIN TÔNICA	26
MARTINI	18
STEINHAEGER	17
UNDERBERG	17
VODKA (IMP)	29
VODKA SMIRNOFF	17

WHISKY

8 ANOS

GRANT'S	29
WHITE HORSE	29
JOHNNIE WALKER RED	29

12 ANOS

OLD PARR	39
CHIVAS REGALL	39
JOHNNIE WALKER BLACK	39

LIQUORI

DRAMBUIE	29
COINTREAU	29
FRANGELICO	29
GRAPPA	20

* NÃO COBRAMOS COUVERT

