

R I S T O R A N T E

La Pasta gialla

S E R G I O A R N O



TÃO ITALIANO QUANTO A ITÁLIA

LEGENDA ALERGÊNICOS

- Ovo
- Leite
- Trigo / Glúten
- Peixes ou Crustáceos
- Soja
- Oleaginosas
- Pimenta
- Corante
- Vegano

(Amêndoa, avelã, pinoli, castanha do Pará, pistache, castanha de caju, pecã e macadâmia).

Pessoas com intolerância ou alergia a alguma substância, solicitar orientação direto no atendimento.

Nos pratos do cardápio há possibilidade de conter traços de glúten.

HARMONIZAÇÃO

- Tinto Leve
- Tinto Médio
- Tinto Encorpado
- Branco Leve
- Branco Médio
- Branco Encorpado
- Rosé
- Sobremesa
- Espumante
- Frisante

0 acesso de clientes às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei. Todos os nossos produtos são artesanais e preparados diariamente.

Taxa de serviço opcional: 10%

Os preços contidos nesse cardápio são válidos por prazo indeterminado, podendo haver variações de preços entre as unidades da rede.

Os pesos descritos são referentes à gramatura “in natura” das proteínas.

ANTIPASTI

ENTRADAS / APPETIZERS



Burrata 🍇 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 82,00

Muçarela de búfala cremosa com tomatinhos assados, pesto de manjeriço, presunto crocante e focaccia

Creamy buffalo mozzarella with roasted cherry tomatoes, basil pesto, crispy ham and focaccia

Burrata assada 🍇 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷

R\$ 82,00

Muçarela de búfala envolta em massa artesanal com ragu de linguiça defumada

Buffalo mozzarella wrapped in artisanal dough with smoked sausage ragout

Carpaccio 🍇 🍷 🌿 🍷 🍷

R\$ 59,00

Fatias de carne bovina, molho de mostarda Dijon, queijo parmesão, alcaparras e folhas de rúcula, acompanha crostata de parmesão e alecrim

Slices of red meat with Dijon mustard sauce, parmesan, capers and arugula leaves, with a side of parmesan crostata and rosemary

Polpo alla griglia 🍇 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷

R\$ 93,00

Tentáculos de polvo grelhados, regados com gremolata de limão siciliano, acompanha pão italiano tostado

Grilled octopus tentacles seasoned with lemon gremolata, served with a side of toasted italian bread

Polpo alla griglia

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia



Melanzane al forno

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaafotografia

ANTIPASTI

ENTRADAS / APPETIZERS



Coperto 🍷🌿🍷🍷🍷🍷

Cesto de pães variados e especialidades da casa

Basket of assorted breads and house specialties

R\$ 32,00

Frittura di mare 🍷🌿🍷🍷🍷🍷

Fritura crocante com camarão, peixe branco e lula, acompanhada maionese verde de manjeriço e cebolinha

Crunchy seafood trio of shrimp, white fish and squid, served with basil mayonnaise and chives

R\$ 75,00

Melanzane al forno 🍷🌿🍷🍷🍷🍷

Berinjela recheada com muçarela de búfala, molho ao pomodoro e pesto de manjeriço (acompanha pão italiano)

Eggplant filled with buffalo mozzarella, pomodoro sauce and basil pesto - served with italian bread

R\$ 52,00

BRUSCHETTE

BRUSQUETAS / BRUSCHETTAS



Gamberetti 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 66,00

Camarão, alho, pomodoro basílico, queijo parmesão e azeite de oliva

Shrimp, garlic, pomodoro basilico sauce, parmesan cheese and olive oil

Gorgonzola e cipolla 🍷🍷🍷🍷

R\$ 60,00

Cebola caramelizada, queijos gorgonzola e muçarela derretidos, alecrim e azeite de oliva

Caramelized onion, melted mozzarella and gorgonzola cheeses, rosemary and olive oil

Granchio e Latte di Cocco 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 64,00

Ragu de siri, leite de coco, alho, pimenta dedo-de-moça, queijo parmesão gratinado e coentro

Ragout of crab with coconut milk, garlic, red chilli pepper, grated parmesan cheese and cilantro

Mortadella, brie e pistacchio 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 64,00

Mortadela defumada, queijo brie, pistache e um fio de mel

Smoked mortadella, brie cheese, pistachio and a dollop of honey

Prosciutto crudo 🍷🍷🍷🍷

R\$ 64,00

Presunto cru, queijo brie gratinado com rúcula fresca, raspas de limão e azeite de oliva

Raw ham, gratin brie cheese with fresh arugula, lemon scrapings and olive oil

Pizzaiola 🍷🍷🍷

R\$ 54,00

Pomodoro basílico, alho, orégano, muçarela gratinada e azeite de oliva

Pomodoro with basil, garlic, oregano, gratin mozzarella and olive oil

Granchio e Latte di Cocco

Foto meramente ilustrativa





Pera e gorgonzola

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia

INSALATE

SALADAS / SALADS



Meia porção

Inteira

Caesar con pollo 🍷 🥗 🥑 🍴 🍷

R\$ 47,00

R\$ 62,00

Salada Caesar com frango, alface romana, parmesão, panceta, croutons e molho Caesar

Caesar salad with chicken, romaine lettuce, parmesan, pancetta, croutons and Caesar sauce

Pasta fredda con gamberetti 🍷 🥗 🥑 🍴 🍷 🍷

R\$ 59,00

R\$ 79,00

Salada de macarrão com camarão, azeitonas pretas, muçarela de búfala, tomatinhos confit, folhas de rúcula ao pesto de manjeriço

Macaroni and shrimp salad with olives, buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes, arugula leaves and basil pesto

Pera e gorgonzola 🍷 🥗 🥑 🍴

R\$ 44,00

R\$ 59,00

Salada de folhas, pera grelhada, gorgonzola e nozes assadas ao vinagrete de limão com mel

Lettuce, grilled pear, gorgonzola and toasted nuts with honey lemon vinaigrette

RISOTTI

RISOTOS / RISOTTO



Meia porção

Inteira

Frutti di mare e zafferano 🍷🍷🍷🍷🍷 **R\$ 74,00** **R\$ 99,00**

Risoto de açafrão com camarão, lula e polvo regados com gremolata de limão siciliano

Saffron and shrimp risotto with squid and octopus seasoned with lemon gremolata

Funghi 🍷🍷🍷🍷 **R\$ 62,00** **R\$ 82,00**

Risoto ao funghi e cogumelos frescos com ragu de tomates e queijo brie grelhado

Funghi risotto with fresh mushrooms, tomato ragout and grilled brie cheese

Gamberetti e burrata 🍷🍷🍷 **R\$ 83,00** **R\$ 110,00**

Risoto com camarão picante, rúcula fresca e burrata com raspas de limão siciliano

Risotto with spicy shrimp, fresh arugula and burrata with lemon zest

Gorgonzola con filetto e pistacchio 🍷🍷🍷🍷 **R\$ 67,00** **R\$ 89,00**

Risoto com queijo gorgonzola suave, iscas de filé mignon flambadas com conhaque e pistache

Creamy risotto with mild gorgonzola cheese, strips of beef flambéed with cognac and pistachio

Granchio e latte di cocco *lactose free* 🍷🍷🍷 **R\$ 66,00** **R\$ 88,00**

Risoto com carne de siri ao leite de coco, pimenta -dedo- de moça e coentro ao azeite de oliva

Crab risotto with coconut milk, red chilli pepper and cilantro with olive oil

Polpo e salsiccia 🍷🍷🍷 **R\$ 74,00** **R\$ 98,00**

Risoto com polvo e linguiça calabresa defumada

Octopus risotto with smoked sausage

Gorgonzola con filetto e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia



Tortelli di carne secca e catupiry

Foto meramente ilustrativa

@tatiaguenafotografia

PASTA

MASSAS / PASTA



Meia porção

Inteira

Gnocchi alla sorrentina 🍇🥚🥫🌿🍴

R\$ 54,00

R\$ 72,00

Nhoque de batata ao pomodoro e muçarela de búfala gratinado com queijo parmesão

Potato gnocchi with pomodoro sauce and buffalo mozzarella, gratin with parmesan cheese

Gnocchi al pesto e gamberetti 🍷🥚🥫🌿🍴🍴 R\$ 74,00

R\$ 99,00

Nhoque de batata com camarão ao molho pesto de manjeriço

Potato gnocchi with shrimp in basil pesto sauce

Gnocchi di spinaci 🍷🌿🥚🥫🍴🍴 R\$ 62,00

R\$ 82,00

Nhoque de batata e espinafre com iscas de mignon ao molho de gorgonzola e nozes

Potato and spinach gnocchi with strips of mignon alla gorgonzola and nuts sauce

Lasagna alla bolognese 🍷🥚🥫🌿🍴🍴 R\$ 82,00

R\$ 82,00

Tradicional lasanha à bolonhesa com queijo parmesão gratinado e molho pomodoro

Traditional bolognese lasagna gratin with parmesan cheese and pomodoro sauce

Pallotte cacio e uova 🍇🥚🥫🌿🍴🍴 R\$ 85,00

R\$ 85,00

Almôndegas de queijo Grana Padano ao molho sugo e espaguete grano duro

Grana Padano cheese meatballs served in a sugo sauce with durum wheat spaghetti

Tortelli di carne secca e catupiry 🍷🥚🥫🌿🍴🍴 R\$ 74,00

R\$ 99,00

Massa com recheio cremoso de carne seca desfiada com catupiry, ao creme de tomate assado levemente picante

Pasta with a creamy jerked beef filling and catupiry cheese, with a mildly spicy roasted tomato cream

PASTA

MASSAS / PASTA



Meia porção

Inteira

Papardelle tradizionale 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 68,00

R\$ 91,00

Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal

Large pasta with strips of mignon on emmenthal sauce

Penne veggie 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 52,00

R\$ 69,00

Penne ao creme de abóbora e leite de coco, cogumelos salteados no azeite de oliva, folhas de rúcula e pistache

Penne with pumpkin cream and coconut milk, salted mushrooms with olive oil, arugula leaves and pistachio

Ravioli di brie 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 72,00

R\$ 96,00

Massa recheada com queijo brie, pera ao azeite trufado, mel e nozes

Pasta stuffed with brie cheese, pear on truffle oil, honey and nuts

Ravioli di burrata 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 74,00

R\$ 99,00

Massa recheada com queijo burrata, molho ao sugo com tomatinhos assados e pesto de manjeriço

Pasta filled with burrata cheese, with tomato sauce, toasted cherry tomatoes and basil pesto

Ravioli di gorgonzola alla fiorentina e noci 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 67,00

R\$ 89,00

Massa recheada com gorgonzola ao creme de espinafre com vinho branco e nozes assadas

Pasta filled with gorgonzola and spinach cream with white wine and toasted nuts

Tagliolini al ragù bolognese 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 52,00

R\$ 69,00

Massa fina com ragu de bolonhesa

Thin pasta with bolognese ragout

Tagliolini al ragù bolognese

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenafotografia



Tagliatelle con gamberi e vodka

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaofotografia

PASTA

MASSAS / PASTA



Meia porção

Inteira

Papardelle con funghi e gamberetti



R\$ 77,00

R\$ 102,00

Massa larga com funghi e camarão ao molho branco
Large pasta with mushrooms and shrimp in white sauce

Rigatoni con

salsiccia e funghi secchi



R\$ 59,00

R\$ 79,00

Massa curta com ragu de linguiça, funghi, vinho branco, pomodoro e queijo parmesão
Corta style pasta with sausage ragout, funghi, white wine, pomodoro sauce and parmesan

Spaghetti alla carbonara



R\$ 64,00

R\$ 85,00

Espaguete, ovo, queijo e panceta curada
Spaghetti, egg, cheese and salt-cured pancetta

Spaghetti al mare



R\$ 71,00

R\$ 95,00

Espaguete, camarão, lula e polvo ao pomodoro basilico
Spaghetti with shrimp, squid, and octopus in basilico pomodoro sauce

Tagliatelle con gamberi e vodka



R\$ 77,00

R\$ 102,00

Massa estreita ao molhho de alho-poró, pomodoro e camarões flambados na vodka
Flat pasta with leek sauce, pomodoro and shrimps flamed in vodka

Tagliatelle con Grana Padano



R\$ 74,00

R\$ 99,00

Massa estreita ao molho de Grana Padano com ragu à escolha: bolonhesa, linguiça, camarão ou cogumelos
Flat pasta with Grana Padano sauce and ragout of your choice: bolognese, sausage, shrimp or mushrooms

CARNE

CARNES / BEEF



Arrosticino di filetto e pancetta

R\$ 110,00

Espetinho de filé mignon com panceta defumada e pétalas de cebola roxa, grelhado ao molho roti com aroma de azeite trufado, acompanha tagliolini na manteiga e sálvia

Tenderloin and smoked pancetta skewers with red onion petals, grilled in rôti sauce with truffle oil, served alongside tagliolini in butter and sage (180g)

Costola di manzo arrosto

R\$ 112,00

Costela bovina assada, regada com molho roti, acompanha tagliatelle ao molho Alfredo (350g)

Roasted bovine rib seasoned with rôti sauce, with a side of tagliatelle Alfredo (350g)

Filetto alla griglia

R\$ 108,00

Filé de fraldinha grelhada e fatiada com tagliatelle ao molho Grana Padano (200g)

Grilled flank steak with tagliatelle in Grana Padano sauce (200g)

Arrosticino di filetto e pancetta

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguenaofotografia



Polpettone tradizionale

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenafotografia

CARNE

CARNES / BEEF



Filetto alla parmigiana 🍷🥚🥛🌿🔪

R\$ 89,00

Filé à milanesa, molho ao sugo com muçarela gratinada (2 acompanhamentos à escolha: purê de batata, arroz com alho e salsinha, batatas douradas ou salada de folhas) (150g)
Breaded filet, tomato sauce with gratin mozzarella (plus two side dishes of your choice: mashed potatoes, rice with garlic and parsley, fried potatoes, or lettuce) (150g)

Medaglione di filetto 🍷🥚🥛🌿🍄🌶️🔪

R\$ 122,00

Medalhão de filé mignon com cogumelos mistos, creme de gorgonzola e pistache com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)
Filet mignon medallion with mixed mushrooms, gorgonzola and pistachio cream with tagliolini on butter and sage (200g)

Polpettone tradizionale 🍷🥚🥛🌿🔪🌶️

R\$ 79,00

Almôndega recheada de muçarela com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)
Meatball stuffed with mozzarella with tagliolini on butter and sage (200g)

CARNE

CARNES / BEEF



Portafoglio di filetto con brie e piselli 🍷🥘🌿🍴🍷

R\$ 108,00

Filé mignon recheado com queijo brie ao molho de vinho branco, folhas de sálvia, ervilhas e risoto de açafrão (200g)

Filet mignon filled with brie cheese and covered in white wine and peas sauce, sage leaves and saffron risotto (200g)

Stinco di maiale 🍷🥘🌿🍴🍷

R\$ 115,00

Ossobuco suíno assado lentamente ao vinho branco, acompanha nhoque de batata na manteiga trufada (380g)

Slow roasted pork ossobuco in white wine, served with potato gnocchi in truffled butter (380g)

Tagliata di filetto 🍷🥘🌿🍴🍷

R\$ 115,00

Fatias de filé mignon grelhadas, acompanha nhoque de batata dourado na manteiga e sálvia, roti e molho Grana Padano (200g)

Slices of grilled filet mignon (tenderloin) served with butter-fried potato gnocchi with sage, roti and Grana Padano sauce (200g)

Stinco di maiale

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenafotografia





Pollo croccante

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia

POLLO

FRANGOS / CHICKEN



Meia porção

Inteira

Filetto di pollo 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 75,00

Filé de frango grelhado ao molho emmenthal com risoto ao funghi chileno (200g)

Chicken filet on emmenthal sauce with chilean funghi risotto (200g)

Pollo croccante 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 75,00

Frango crocante à milanesa, acompanha salada Caesar (150g)

Crispy breaded chicken, accompanied by a classic Caesar salad (150g)

Saltimbocca di

pollo alla Romana 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 59,00

R\$ 79,00

Escalope de frango com fatias de presunto cru e folhas de sálvia, flambado no conhaque com paglia e fieno na manteiga e sálvia (150g)

Chicken escalope with raw ham slices and sage leaves, flambéed with cognac and butter-fried paglia and fieno with sage (150g)

PESCE

PEIXES / FISH



Gamberi alla griglia 🍷🥚🌿🍷🍷🍷

R\$ 110,00

Camarão grelhado com tagliatelle ao molho Grana Padano (150g)

Grilled shrimp with tagliatelle in Grana Padano sauce (150g)

Salmone al frutto della passione 🍷🍷🍷🍷

R\$ 112,00

Filé de salmão grelhado ao molho de maracujá e laranja, acompanha risoto de queijo brie e rúcula (200g)

Grilled salmon filet served in a passion fruit and orange sauce, with brie cheese and arugula risotto (200g)

Salmone al frutto della passione

Foto meramente ilustrativa

@tatianaquenaafotografia



Alho Negro



ENTRADAS

APPETIZERS



Pasta frita (3 unid) 🍷 🌿 🥄 🥫

R\$ 39,00

Pastéis com massa de pizza recheados com tomate picado temperado, muçarela e orégano, finalizado com nuvem de parmesão

Fried pizza dough pockets filled with seasoned chopped tomato, mozzarella and oregano, topped with a parmesan cloud

Rotolini 🍷 🌿 🥄 🥫

R\$ 42,00

Massa de pizza assada envolta com caponata, ricota, muçarela e manjerição

Baked rolled pizza dough filled with caponata, ricotta, mozzarella and basil

CROSTINI

Massa de pizza bem fininha e crocante em 3 sabores

Thin and crispy pizza dough in 3 flavors



Calabresa 🍷 🌿 🥫

R\$ 30,00

Calabresa ralada, azeite, sal e parmesão

Grated calabrese sausage, olive oil, salt and parmesan

Tradicional 🍷 🌿 🥫

R\$ 25,00

Azeite, sal, alecrim e parmesão

Olive oil, salt, rosemary and parmesan

Pepperoni 🍷 🌿 🥫

R\$ 30,00

Pasta de pepperoni e parmesão

PIZZAS *tradicionais*

individuais (4 fatias - 22 cm) / família (8 fatias - 35 cm)
individual (4 slices - 22 cm) / family (8 slices - 35cm)



Obs.: Pizzas família são servidas apenas aos domingos no jantar.

	<i>individuais</i>	<i>família</i>
Caprese 🍷🍷🍷 <i>Molho de tomate, muçarela de búfala, tomate, manjerição e pasta de azeitonas</i> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, tomato, basil and olive paste</i>	R\$ 49,00	R\$ 77,00
Camarão 🍷🍷🍷 <i>Molho de tomate, camarão, muçarela, molho pesto e tomate cereja</i> <i>Tomato sauce, shrimp, mozzarella, pesto sauce and cherry tomatoes</i>	R\$ 67,00	R\$ 116,00
Calabresa 🍷🍷 <i>Molho de tomate, calabresa, cebola e muçarela</i> <i>Tomato sauce, calabrese sausage, onion and mozzarella</i>	R\$ 48,00	R\$ 76,00
Frango com Catupiry® 🍷🍷🍷 <i>Molho de tomate, muçarela, frango desfiado e Catupiry®</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, shredded chicken and Catupiry®</i>	R\$ 55,00	R\$ 102,00
Muçarela 🍷🍷 <i>Molho de tomate, muçarela e azeitonas</i> <i>Tomato sauce, mozzarella and olives</i>	R\$ 40,00	R\$ 67,00
Marguerita 🍷🍷 <i>Molho de tomate, muçarela, tomate e manjerição</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, tomato and basil</i>	R\$ 42,00	R\$ 69,00
Napolitana 🍷🍷 <i>Molho de tomate, muçarela de búfala e manjerição</i> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella and basil</i>	R\$ 44,00	R\$ 71,00
Parma 🍷🍷 <i>Molho de tomate, presunto parma, rúcula e queijo Grana Padano</i> <i>Tomato sauce, Parma ham, arugula and Grana Padano cheese</i>	R\$ 61,00	R\$ 105,00
Pepperoni 🍷🍷 <i>Molho de tomate, pepperoni e muçarela</i> <i>Tomato sauce, pepperoni and mozzarella</i>	R\$ 51,00	R\$ 91,00
Portuguesa 🍷🍷🍷 <i>Molho de tomate, presunto, palmito, ovo cozido, cebola roxa, muçarela e azeitonas</i> <i>Tomato sauce, ham, heart of palm, boiled egg, red onion, mozzarella and olives</i>	R\$ 55,00	R\$ 102,00



PIZZAS *especiais*

individuais (4 fatias - 22 cm) / família (8 fatias - 35 cm)
individual (4 slices - 22 cm) / family (8 slices - 35cm)



individuais

família

Alho negro 🍷 🍷 🍷

R\$ 70,00 R\$ 110,00

Molho de tomate amarelo, muçarela, alho negro, manjeriço, parmesão e burrata

Yellow tomato sauce, mozzarella, black garlic, basil, parmesan and burrata

Burrata 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 70,00 R\$ 110,00

Molho de tomate, tomate cereja, presunto parma, burrata e molho pesto

Tomato sauce, cherry tomato, Parma ham, burrata and pesto sauce

Bianco 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 55,00 R\$ 102,00

Molho bechamel, muçarela, isca de mignon e cebola roxa

Bechamel sauce, mozzarella, beef strips and red onion

Carne seca 🍷 🍷 🍷

R\$ 47,00 R\$ 84,00

Molho de tomate, muçarela de búfala, carne seca, cebola confit e Catupiry®

Tomato sauce, buffalo mozzarella, sun-dried beef, caramelized onion and Catupiry®

Gorgonzola 🍷 🍷 🍷

R\$ 53,00 R\$ 94,00

Molho de tomate, muçarela, queijo gorgonzola e fios de mel trufado

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese and a drizzle of truffled honey

Quatro queijos 🍷 🍷 🍷

R\$ 62,00 R\$ 116,00

Molho de tomate, muçarela, gorgonzola, parmesão e Catupiry®

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parmesan and Catupiry®

Pizza alla vodka 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 65,00 R\$ 102,00

Molho de alho-poró, pomodoro, camarões flambados na vodka, cobertos com muçarela

Leek sauce, pomodoro, vodka-flambéed shrimps, topped with mozzarella

PIZZAS *doces*



Petit gateau 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 39,00

Uma pizza individual de petit gateau de chocolate com sorvete de baunilha e farofa de cantucci, finalizada com chantilly

An individual chocolate petit gateau pizza with vanilla ice cream and cantucci crumble, finished with whipped cream

Palline dolce 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 33,00

3 unidades de bolinhas de pizza fritas, recheadas de doce de leite

3 fried pizza balls filled with dulce de leche

DOLCI

SOBREMESAS / DESSERTS



Buddino al late 🍷🥚🥛🌿

Pudim de leite com calda de doce de leite e crostata de amêndoas

Milk pudding with dulce de leche syrup and almonds crostata

R\$ 32,00

Petit gateau de Nutella® 🍷🥚🥛🌿🍫🥛

Creme de avelã e cacau com sorvete de baunilha

Molten lava cake with hazelnut and cocoa cream and vanilla ice cream

R\$ 38,00

Semifreddo 🍷🥚🥛🌿

semifreddo de chocolate branco e meio amargo

Frozen dessert with white and semisweet chocolate

R\$ 38,00

Tiramisù 🍷🥚🥛🌿🍫

Creme de mascarpone com calda de café e biscoito champagne

Mascarpone cream with coffee syrup and ladyfinger

R\$ 42,00

Tiramisù





BIBITE

BEBIDAS / DRINKS



Café espresso / Espresso	R\$ 9,00
Cappuccino	R\$ 12,00
Chá / Tea	R\$ 9,00
Água / Water 300ml (com / sem gás)	R\$ 8,00
Água San Pellegrino c/gás (505 ml) / Sparkling water	R\$ 36,00
Água Panna s/gás / water (505 ml)	R\$ 36,00
Refrigerante (lata) / Soft Drink	R\$ 11 ,00
Schweppes / H2Oh!	R\$ 12,00
Suco de Frutas (330ml) / Fruits Juice (330ml)	R\$ 14,00
Suco de Tomate / Tomato Juice	R\$ 16,00
Suco de Uva / Grape Juice	R\$ 19,00
Limonada Suíça / Brazilian Lemonade	R\$ 15,00

ALCOLICI

ALCOÓLICOS



Aguardente especial	R\$ 24,00
Americano / American	R\$ 34,00
Aperol Spritz	R\$ 34,00
Bellini	R\$ 34,00
Caipirinha / Drips	R\$ 25,00
Caipirinha Especial / Special Caipirinha	R\$ 28,00
Caipiroska Importada / Imported	R\$ 32,00
Caipiroska Nacional / Brazilian Caipirinha	R\$ 30,00
Caravella Spritz	R\$ 36,00
Cerveja Long Neck / Longneck Beer	R\$ 17,00
Cognac importado / Imported	R\$ 42,00
Gin tônica / Gin tonic	R\$ 34,00
Licor Importado	R\$ 25,00
Margarita	R\$ 34,00
Mojito	R\$ 34,00
Negroni	R\$ 34,00
Saquerinha nacional	R\$ 28,00
Tequila	R\$ 28,00
Vodka Importada	R\$ 28,00
Vodka Nacional / Brazilian Vodka	R\$ 25,00
Whisky 12 Anos / 12-Year Old Whisky	R\$ 38,00
Whisky 8 Anos / 8-Year Old Whisky	R\$ 36,00
Limonata di casa (morango com gengibre / kiwi c/ maçã verde)	R\$ 22,00
Soda italiana (maçã verde / tangerina / tangerina c/ maracujá / limão siciliano)	R\$ 20,00
Gin & Tônica ROSITA (Gin, MONIN cranberry e água tônica)	R\$ 36,00
Gin & Tônica GINGER TONIC (Gin, MONIN gengibre e água tônica)	R\$ 36,00
Gin & Tônica LA PASSIONITE (Gin, MONIN maracujá e água tônica)	R\$ 36,00
Gin & Tônica GREEN FOREST (Gin, MONIN maçã verde e água tônica)	R\$ 36,00



R I S T O R A N T E
La Pasta gialla
S E R G I O A R N O
TÃO ITALIANO QUANTO A ITÁLIA