

ANTEPASTOS

ANTIPASTI

ANTIPASTI PER DUE | 02 pessoas |

Bruschetta de tomate e mussarela (02 unidades) , focaccia, crostini, berinjela à italiana, manteiga de ervas, azeitonas marinadas, patê de linguiça, provolone ao orégano e pães | 1 |

Bruschetta with Tomato and mozzarella cheese (02 units), flat bread, crostini, marinated eggplant, herb butter, olives, sausage pate, provolone cheese and Selection of home-made breads |02 people|

BRUSCHETTA CAPRESE | 06 unidades |

Bruschetta com pão tostado, tomate, mozzarella de búfala, manjeriço e molho pesto | 20 |

Bruschetta with toasted bread, tomato, Buffalo Mozzarella and pesto sauce |06 units|

BRUSCHETTA AI FUNGHI TRIFOLATI | 06 unidades |

Bruschetta com pão tostado, velutatta de cogumelos frescos e queijo parmesão | 21 |

Bruschetta with toasted bread, mushrooms and Parmesan |06 units|

BRUSCHETTA MEDITERRÂNEA | 06 unidades |

Bruschetta com pão tostado, tomates frescos, azeitonas pretas, azeite ex.virgem e manjeriço | 22 |

Bruschetta with toasted bread, fresh tomato, black Olives and Basil |06 units|

BRUSCHETTA INTEGRALI DI ZUCCA | 06 unidades |

Bruschetta de pão integral de grãos com pasta rústica de abóbora ao perfume de Anis, ricota temperada e amêndoas | 25 |

Bruschetta with toasted whole grain bread, Pumpkin paste with anise aroma, ricotta and almonds |06 units|

CARPACCIO DE CARNE | individual |

Finas fatias de mignon, molho clássico com mostarda, alcaparras, azeite e limão servido com lâminas parmesão, crôutons e saladinha de rúcula | 26 |

Beef Carpaccio with mustard and capers sauce, parmesan cheese, croutons and small arugula salad

TAGLIATA DE MIGNON

Mignon em tiras salteados (300gr) servido com molho

Gorgonzola à parte, saladinha verde e pães artesanais | 27 |

Beef strips grill with Gorgonzola cheese sauce, green salad and selection of home-made breads

BOLINHOS DE BACALHAU | 06 unidades |

Acompanha molho aïoli e salsa arrabbiata | 28 |

Salt Cod Fritters, Aioli (garlic) sauce and Arrabbiata (tomate and red pepper) sauce |06 units|

TARTINE DE BERINJELA DOM PARMA | 06 unidades |

Berinjelas assada intercaladas com mozzarella de búfala e molho de tomate rústico, gratinada com queijo | 29 |

Roasted eggplants with buffalo mozzarella, rustic tomato sauce and cheese au gratin | 06 units |

SALADAS

SALADS

INSALATA CAPRESE

Rúcula, tomates, mozzarella di Búfala, molho pesto | 41 |

Arugula, Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Pesto sauce

INSALATA LA SPEZIA

Mescla de folhas, rúcula e radicchio roxo, tomates assados, abobrinhas marinadas

pimentões confitados, berinjela grelhada, palmito e crostines de pão ao alho | 43 |

Green Salad, arugula, radicchio, roasted tomatoes, marinated zucchinis

Sweet chili confit, grilled eggplant, palm heart and garlic toast

INSALATA DI SALMONE GRAVLAX E CROSTINE DI PANE

Mescla de folhas verdes, crostine de pão de grãos com fatias de Salmão Gravlax,

tomatinhos, pepino e molho do chef com iogurte, limão siciliano e dill | 40 |

Green Salad, grain bread toast with gravlax salmon, cherry tomatoes, cucumber,

And yogurt sauce with lemon and fennel

INSALATA AL MARE

Mescla de folhas, cenoura e tomatinhos frescos com Camarões e

Lulas marinados com temperos e ervas frescas | 42 |

Mixed leaf Salad, carrot and cherry tomatoes with sautéed Shrimps and squid with spices and herbs

ENTRADAS QUENTES

SOUPS & HOT STATERS

CAPPELETTI IN BRODO

Massa artesanal recheada com carne servida com caldo artesanal e salsinha | 44 |

Tortellini stuffed with meat in our homemade broth with parsley

CREMA DI PUPUNHA

Creme de palmito | 45 | *Palm cream*

CREMA ALLA DONNA

Creme de batata e alho poró com bacon crocante | 46 | *Potatoes and leeks cream with bacon*

POLENTA CREMOSA AI FUNGHI

Polenta cremosa com velutatta de cogumelos frescos | 47 | *Creamy polenta with mushrooms*

POLENTA AL RAGÙ DI OSSOBUCO

Polenta cremosa com ragù clássico de ossobuco | 48 | *Creamy polenta with meat ragout*

MASSAS ARTESANAIS PASTA

RAVIOLI DI GAMBERI ALLA VICTÓRIA

Massa artesanal recheada com camarão e temperos, molho cremoso
com Camarões flambados, tomate e cogumelos frescos | 50 |

*Homemade pasta stuffed with shrimps and spices, flamed shrimp, tomatoes
and fresh mushrooms with creamy sauce*

MEZZALUNA ALLA SICILIANA

Massa artesanal recheada com linguiça colonial e catupiry, molho de tomates
mozzarella de búfala, alcachofra, cogumelos frescos e tomatinhos | 51 |

*Homemade pasta stuffed with typical sausage and creamy cheese, tomatoes sauce
with mushrooms, artichoke, buffalo mozzarella and cherry tomatoes*

RAVIOLI DI VITELLO ALLA PANNA & FUNGHI

Massa artesanal recheada com carne de vitela ao molho cremoso de funghi | 54 |

Homemade pasta stuffed with veal in a mushroom creamy sauce

TORTELLI DI ZUCCA AL BURRO

Massa artesanal recheada com abóbora ao perfume de amareto e amêndoas
servido na manteiga com sálvia e amêndoas laminadas | 55 |

*Homemade pasta stuffed with pumpkin and almonds to the scent of amaretto liqueur,
sages and laminated almonds in butter*

RAVIOLI CAPRESE AL POMODORO

Massa recheada com mozzarella de búfala, molho rústico de tomates e manjeriço | 56 |

Homemade pasta stuffed with Buffalo mozzarella, rustic tomatoes sauce and basil

FETTUCCINE ALLA PESCATORA | Frutti di Mare |

Massa artesanal, camarão, lula, polvo e mexilhões, molho de tomate, ervas frescas | 52 |

Homemade pasta with shrimp, squid, octopus and mussels, tomatoes sauce and herbs

FETTUCCINE ALLA LUCCA

Massa artesanal verde com iscas de mignon ao molho de queijos e nozes | 58 |

Homemade spinach pasta with strips of meat in a cheese and nut sauce

LINGUINE LA LUNA DI CAPRI

Massa artesanal fina com camarões e lulas salteados em azeite ao perfume de limão siciliano, tomatinhos e ervas frescas | 53 |

Homemade pasta with shrimp and squid sautéed in olive oil with the scent of lemon and herbs

LASAGNA BOLOGNESE

Receita clássica com molho bolonhesa e molho branco | 59 |

Layers of pasta with beef ragout and bechamel sauce

GNOCCHI AL RAGU NAPOLITANO

Gnocchi artesanal servido com ragù de linguiça colonial | 57 |

Potatoes Gnocchi with typical sausage ragout

PAPPARDELLE AL RAGU DI OSSOBUCO

Massa artesanal longa e larga ao ragù de ossobuco | 60 |

Homemade pasta with classic beef ragout

TAGLIATTA ALLA NAPOLITANA

Spaghetti com tiras de mignon salteadas, molho de tomates frescos, azeitonas pretas, alcaparras e ervas frescas | 107 |

Spaghetti with strips of meat, tomatoes sauce, capers and black olives

COMBINAÇÕES CLÁSSICAS | escolha a Massa e o Molho |

Massas : Gnocchi < artesanal > | Spaghetti - Penne < grano duro italiano >

Molhos : 4 Queijos | Carbonara | Sugo e Manjeriço | Pesto Genovese | Alfredo

CLASSIC COMBINATIONS | choose Pasta and Sauce |

Pasta : Gnocchi < handmade > | Spaghetti - Penne < italian grand grano >

Sauces : 4 Cheeses | Carbonara | Tomatoes and Basil | Pesto Genovese | Alfredo

RISOTTO

RISOTTO ALLA PESCATORA | Frutti di Mare |

Arroz arbóreo, camarões, lula, polvo e mariscos, molho sugo e ervas | 70 |

Risotto with shrimp, squid, octopus and mussels, tomatoes sauce and herbs

RISOTTO AI FUNGHI

Arroz arbóreo, funghi sechi chileno e cogumelos frescos | 71 |

Risotto with mushroom mix

RISOTTO DI GAMBERI

Arroz arbóreo, camarões, tomates concasée, molho sugo e ervas | 72 |

Shrimp Risotto with tomatoes sauce and herbs

RISOTTO CAPRESE

Arroz arbóreo, mozzarella di búfala, tomates secos e rúcula | 73 |

Risotto with buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes and arugula

PIZZA

MARGHERITA | média-08 fatias |

Molho de tomate, muzzarella, tomate e manjeriçao | 64 |

Tomatoes sauce, mozzarella, tomatoes and basil

CALABRESA | média-08 fatias |

Molho de tomate, muzzarella, calabresa e cebola | 65 |

Tomatoes sauce, mozzarella, Brazilian pepperoni sausage and onion

DOM PARMA | média-08 fatias |

Molho tomate, muzzarella, presunto Parma, alcachofra, azeitonas e tomates cereja | 66 |

Tomatoes sauce, mozzarella, Parma ham, artichoke, olives and cherry tomatoes

CAPRESE | média-08 fatias |

Molho de tomate, muzzarella de búfala, tomates e rúcula fresca | 67 |

Tomatoes sauce, buffalo mozzarella, tomatoes and arugula

PORTUGUESA | média-08 fatias |

Molho de tomate, muzzarella, presunto, ovos, azeitonas pretas e cebola | 68 |

Tomatoes sauce, mozzarella, baked ham, boiled eggs, black olives and onion

QUATRO QUEIJOS | média-08 fatias |

Molho de tomate, muzzarella, gorgonzola, catupiry e parmesão | 69 |

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, creamy cheese and parmesan

*** As pizzas podem combinar até 2 sabores, exceto Dom Parma que é preparada somente inteira.*

*** Pizzas can combine up to 2 flavors, except Dom Parma which is only prepared whole.*

CARNI

MEAT

SALTIMBOCCA DOM PARMA

Escalopes de mignon grelhados, presunto parma e sálvia ao molho
demi-glace e vinho tinto. Acompanha Risotto Milanese | 100 |

Beef Tenderloin with Parma ham and sage in red wine sauce, served with Milanese Risotto

FILETTO AI FUNGHI

Mignon grelhado, molho cremoso de Funghi , acompanhado de
Pappardelle < massa artesanal da casa > no mesmo molho | 101 |

Grilled Beef Tenderloin, mushroom creamy sauce, with homemade pasta in the same sauce

FILETTO ALLA PARMIGIANA

Mignon empanado em farinha de pão com molho sugo e gratinado com queijos
Acompanha Fettuccine ao molho Alfredo | ou | Arroz e batatas coradas | 102 |

*Parmegiana steak with tomatoes sauce and cheese au gratin, served with
homemade Pasta in Alfredo Sauce OR roasted potatoes and Rice.*

FILETTO MOSTARDA

Mignon grelhado ao molho de mostarda, acompanha caramelo de queijos
< massa artesanal recheada com queijos > | 103 |

Grilled Beef Tenderloin, Dijon mustard sauce, served with homemade pasta stuffed with cheese

FILETTO AL PEPE VERDE

Mignon grelhado com pimenta verde flambada no cognac, molho demi-glace
e leve toque de creme, acompanha batatas coradas e arroz | 104 |

Grilled Beef Tenderloin with Green Pepper and cream Sauce, served with roasted potatoes and rice

FILETTO ALFREDO

Mignon grelhado, molho Alfredo com Fettuccine artesanal da casa | ou |
Gnocchi artesanal da casa, no mesmo molho | 105 |

Grilled Beef Tenderloin with Alfredo sauce, served with homemade "gnocchi" in the same sauce

POLPETONE ALLA DOM PARMA

Polpetone recheado com muzzarella, molho de tomates, gratinado com
queijos e servido com Fettuccine verde artesanal ao molho Alfredo | 106 |

*Large Meatballs stuffed with cheese in tomato sauce, au gratin and served with homemade pasta in
Alfredo sauce*

POLLO ALLA ROMANA

Peito de frango recheado com queijo e espinafre, empanado em farinha
de pão e parmesão, acompanha Fettuccine ao molho Alfredo | 108 |

Chicken stuffed with cheese and spinach and breaded, served with homemade pasta in Alfredo sauce

PALETA DE CORDEIRO ALLA TOSCANA | 03 pessoas |

Paleta marinada por 72 horas, assada lentamente com ervas e especiarias.

Acompanha Fettuccine artesanal na manteiga, brócolis ao alho e batatas coradas | 109 |

Roasted lamb palette with herbs and spices, served with fettuccine, broccoli and potatoes |03 people|

PESCE

FISH

CAÇAROLA DI FRUTTI DI MARE

Camarões, lulas, polvo, mariscos e iscas de peixe branco salteados na manteiga com

Vinho branco e ervas. Servido com leve Risoto de tomates frescos e manjeriço | 150 |

Shrimp, squid, octopus, mussels and fish sautéed in butter with white wine and herbs.

Served with fresh tomatoes Risotto and basil.

PEIXE BRANCO ALLA BELLE MEUNIÈRE

Filet de peixe levemente empanado, com Camarões salteados na manteiga com

cogumelos e alcaparras. Acompanha batatas sauté e arroz com brócolis | 151 |

Lightly breaded fish fillet, with shrimp sautéed in butter with mushrooms and capers.

Served with sautéed potatoes and rice with broccoli.

PEIXE BRANCO AL MEDITERRÂNEO

Filet de peixe levemente empanado, azeite de oliva, tomates concassé,

azeitonas pretas, alcaparras e ervas frescas. Acompanha risotto de palmito | 152 |

Lightly breaded fish fillet, mediterranean sauce with olive oil, tomatoes, black olives, capers and fresh herbs. Served Palm Risotto.

PEIXE BRANCO ALLA VICTÓRIA

Filet de peixe levemente empanado, molho cremoso com camarões flambados,

cogumelos frescos e tomate concassé. Acompanha arroz branco e legumes | 153 |

Lightly breaded fish fillet, flamed shrimp, tomatoes and fresh mushrooms with creamy sauce.

Served with rice and vegetables.

PEIXE BRANCO AL CAPERI

Filet de peixe levemente empanado com alcaparras salteadas na manteiga com

leve toque de limão e ervas frescas. Acompanha arroz com brócolis e batatas sauté | 154 |

Lightly breaded fish fillet with capers sautéed in butter with lemon and fresh herbs.

Served with sautéed potatoes and rice with broccoli.

PEIXE BRANCO ALLA FIORENTINA

Filet de peixe levemente empanado, molho cremoso com camarões e espinafre,

gratinado com queijos. Acompanha arroz e batatas sauté | 155 |

Lightly breaded fish fillet, shrimps and spinach with creamy sauce, au gratin with cheeses.

Served with potatoes sautéed and rice.

SALMONE ALLA AMALFITANA

Filet de salmão grelhado ao suave molho de limão siciliano.

Acompanhado de linguine artesanal ao mesmo molho | 156 |

Grilled Salmon fillet with lemon sauce. Served with homemade linguine in the same sauce.

DOLCI

DESSERTS

TIRAMISÚ

Pão de ló embebido em café e licores, intercalado com

de queijo cremoso, servido com calda de chocolate | 156 |

Sponge cake soaked in coffee and liqueurs, cream cheese and chocolate syrup



BROWNIE DE CHOCOLATE

Bolinho de chocolate com castanhas, calda artesanal

de frutas vermelhas e sorvete de creme | 89 |

Chocolate brownie with Brazilian nuts, vanilla ice cream and red fruit sauce



PETIT GATEAU DE CHOCOLATE | preparo 10 minutos |

Com geleia artesanal de laranja e sorvete | 83 |

Hot chocolate cake, vanilla ice cream and handmade orange jam | 10 minutes to serve



CHEESECAKE

Torta de queijo cremoso com base crocante de biscoito e

castanhas do Pará, e compota de frutas silvestres | 84 |

Creamy cheese pie on biscuit with Brazilian nuts and red fruit compote



PETIT GATEAU DE CHOCOLATE BRANCO | preparo 10 minutos |

Com sorvete de baunilha e creme inglês de café | 82 |

Hot white chocolate cake, vanilla ice cream and english coffee cream

| 10 minutes to serve |



CREME DE PAPAIA COM CASSIS | 89 |

Papaya cream with cassis liqueur

PUDIM DE LEITE | 90 |

Brazilian milk pudding

SORVETE CREME | 03 bolas | | 93 |

Vanille ice cream

SORVETE COM CALDA CHOCOLATE | 92 |

Vanille ice cream with chocolate syrup