



# ITALIANO

Couvert artístico R\$ 15,00 nos dias de música ao vivo (de quinta à domingo). Taxa de rolha: R\$ 59,90

<b>Cassarece e Parma</b>	<b>69</b>
Pasta com molho Alfredo, Parma crocante e ervilhas frescas	
<b>Fiore Di Pappardella</b>	<b>89</b>
Pasta Recheada de creme gorgonzola e mussarela, delicioso molho Funghi e cogumelos paris salteados na manteiga	
<b>Ravioli Pomodoro</b>	<b>79</b>
Pasta recheada com mussarela ao molho de tomate e manjericão fresco	
<b>Gnocchi Due Torre</b>	<b>89</b>
Nhoque de batata tostados na manteiga, molho de parmesão e ragu genovese	
<b>Alla Carbonara</b>	<b>85</b>
Spaghetini "fatto a mano", Gemas, parmesão, Guanciale, espuma de queijo e pimenta preta	
<b>Gnocchi Ripiene</b>	<b>89</b>
Nhoque recheado com mussarela e gorgonzola, suave molho funghi	
<b>Penne Toscano</b>	<b>79</b>
Pasta artesanal, Ragu de linguiça Toscana, cogumelo e perfume de limão siciliano	
<b>Gnocchi de Batata com Ragu de Cordeiro</b>	<b>85</b>
Combinação surpreendente de sabores, nhoque artesanal servido com ragu de cordeiro	
<b>Spaguetti com Camarão</b>	<b>85</b>
Delicioso spaghetti com molho pomodoro, camarões, pesto e farofa panko crocante	
<b>Massa com Frutos do Mar</b>	<b>95</b>
Com molho romesco, azeite de ervas e muçarela de búfala	
<b>Paillard Di Filetto</b>	<b>85</b>
Mignon com delicioso fettuccine ao molho de queijo	
<b>Filé Vélo</b>	<b>119</b>
Tornedor de mignon banhado em demi-glace, sob uma torre de rigatone gratinado com parmigiano ao molho alfredo	
<b>Penne com Camarão Crocante</b>	<b>85</b>
Penne envolto em um cremoso molho de parmesão, realçado pelo toque delicado da mostarda dijon e leve dulçor do mel. Acompanha sete camarões empanados em crosta crocante e finalizados com raspas de limão, trazendo equilíbrio perfeito entre cremosidade, acidez e textura	