

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
- Vegetariano

(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

LA PASTINA



Adobe Reserva Carmenère



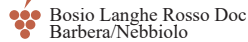
Borgotorre Doc Montepulciano



Novas Gran Reserva Cabernet Sauvignon



Santapietra Governo All'Uso IGT



Bosio Langhe Rosso Doc Barbera/Nebbiolo



Cecchi Sangiovese IGT



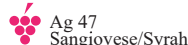
La Nave Bianco Pinot Grigio IGP



Adobe Reserva Chardonnay



Adobe Reserva Riesling



Ag 47 Sangiovese/Syrah

CASA FLORA



Reguengos BC Alentejo



Terre Natuzzi Bianco Toscana



Reguengos Alent



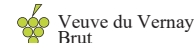
Corbelli Primitivo Di Puglia



Norton Reserva Malbec



Pasta Negra Toro Roble



Veuve du Vernay Brut

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%

A 1/2 porção será cobrada 75% do valor do cardápio.

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\$ 79,00**

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

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

Carpaccio      **R\$ 59,00**

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

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

Coperto       **R\$ 29,00**

Cesto de pães variados e especialidades da casa (Por pessoa)

Basket of assorted breads and house specialties

Melanzane al forno       **R\$ 49,00**

Berinjela recheada com muçarela de búfala, molho ao sugo e pesto de manjeriço, acompanha pão italiano

Eggplant filled with buffalo mozzarella, served in a sugo sauce and basil pesto - served with italian bread

Polenta croccante       **R\$ 39,00**

Polenta italiana frita, acompanha molho pomodoro basilico e queijo parmesão

Fried italian polenta, served with pomodoro basilico sauce and parmesan cheese

Tagliata di filetto       **R\$ 98,00**

Fatias de filé mignon, folhas de rúcula, tomatinhos confit, aceto balsâmico e lascas de parmesão

Slices of grilled fillet mignon, arugula, confit cherry tomatoes, balsamic vinegar and parmesan cheese

Melanzane al forno

Foto meramente ilustrativa



@tattianaaguenaofotografia



Pizzaiola

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenafotografia

BRUSCHETTE





BRUSQUETAS / BRUSCHETTAS



Mortadella, brie e pistacchio      

Mortadela defumada, queijo brie, pistache e um fio de mel
Smoked mortadella, brie cheese, pistachio and a dollop of honey

R\$ 65,00

Pizzaiola    





Pomodoro basilico, alho, orégano, muçarela gratinada e azeite de oliva
Pomodoro basilico, garlic, oregano, gratin mozzarella and olive oil

R\$ 53,00

Pomodoro fresco    

Tomate maduro, alho, pimenta-do-reino, manjeriçã e azeite de oliva
Ripe tomato, garlic, black pepper, basil and olive oil

R\$ 49,00

Prosciutto cru    

Presunto cru, queijo brie gratinado com rúcula fresca, raspas de limão e azeite de oliva
Raw ham, gratin brie cheese, fresh arugula, lemon zest and olive oil

R\$ 69,00

INSALATE

SALADAS / SALADS



Caesar con pollo 🍷 🥗 🌿 🍴 🍷

R\$ 60,00

Salada Caesar com frango, alface romana, parmesão, panceta, croutons e molho Caesar
Caesar salad with chicken, roman lettuce, parmesan, pancetta, croutons and Caesar sauce

Pera e gorgonzola 🍷 🥗 🌿 🍴 🍷

R\$ 62,00

Salada de folhas, pera grelhada, gorgonzola e nozes assadas ao vinagrete de limão com mel
Green salad, grilled pears, roasted gorgonzola and nuts with lemon honey vinaigrette

Prosciutto cru 🍷 🥗 🌿 🍴 🍷

R\$ 69,00

Salada com presunto cru, brusquetinhas de queijo brie gratinado e figo ao vinagrete de amora
Salad with raw ham, gratin brie cheese bruschette and fig in blackberry vinaigrette



Pera e Gorgonzola

Foto meramente ilustrativa

@titanaguena fotografia



Gorgonzola con filetto e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaofotografia

RISOTTI

RISOTOS / RISOTTO



Funghi



R\$ 83,00

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

Risotto with funghi and fresh mushrooms, with tomatoes ragout and grilled brie cheese

Gamberetti e burrata



R\$ 120,00

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\$ 95,00

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

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

Zucca



R\$ 80,00

Risoto com abóbora e carne seca crocante

Risotto with pumpkin and crunchy dried meat

PASTA

MASSAS / PASTRY



Gnocchi con formaggio brie

Nhoque de batata ao pomodoro basilico e queijo brie
Potato gnocchi in pomodoro basilico sauce and brie cheese

R\$ 72,00

Gnocchi di spinaci

Nhoque de batata e espinafre com iscas de mignon ao molho de gorgonzola e nozes
Potato and spinach gnocchi with mignon strips in gorgonzola and nuts sauce

R\$ 84,00

Lasagna alla bolognese

Lasanha tradicional à bolonhesa, coberta com molho branco e gratinada com queijo parmesão
Traditional bolognese lasagna, topped with white sauce and gratin parmesan cheese

R\$ 80,00

Pappardelle tradizionale

Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal
Large pasta with mignon strips in emmenthal cheese sauce

R\$ 89,00

Gnocchi con formaggio brie

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia



Tagliatelle con gamberi e vodka

Foto meramente ilustrativa

PASTA

MASSAS / PASTRY



Penne Primavera        **R\$ 72,00**
Tomate fresco marinado, muçarela de búfala, manjericão e parmesão ao azeite de oliva
Marinated fresh tomato, buffalo mozzarella, basil and parmesan with olive oil

Ravioli di brie        **R\$ 89,00**
Massa recheada com queijo brie, pera ao azeite trufado, mel e nozes
Pasta filled with brie cheese, pear in truffled oil, honey and nuts

Ravioli di gorgonzola alla fiorentina e noci        **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

Ravioli La Pasta Gialla        **R\$ 83,00**
Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basilico
Traditional pasta filled with mozzarella in pomodoro basilico sauce

Tagliatelle con gamberi e vodka       **R\$ 115,00**
Massa estreita ao molho de alho-poró, pomodoro e camarões flambados na vodka
Flat pasta with leek sauce, pomodoro and shrimps toasted in vodka

PASTA

MASSAS / PASTRY



Spaghetti alla carbonara 🍇🥚🧀🌿🍴🍷

Espaguete, ovo, queijo e panceta curada

Spaghetti, egg, cheese and cured pancetta

RS\$ 80,00

Tagliatelle con Grana Padano 🍇🥚🧀🌿🍴🍷

Massa estreita ao molho de queijo Grana Padano. Escolha um molho como acompanhamento: bolonhesa ou pomodoro com cogumelos

Flat pasta with Grana Padano sauce and sauce of your choice: bolognese or pomodoro sauce with mushrooms

RS\$ 91,00

Tagliolini al ragù bolognese 🍇🥚🧀🌿🍴🍷

Massa fina com ragu de bolonhesa

Thin pasta with ragout bolognese

RS\$ 72,00

Tortelli di carne secca e catupiry 🍇🥚🧀🌿🍴🍷

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

RS\$ 99,00

Tortelli di carne secca e catupiry

Foto meramente ilustrativa

@tatianaaguenaafotografia



Medaglione di filetto

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguenaofotografia

CARNE

CARNES / BEEF



Costola di manzo arrosto 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 115,00**
Costela bovina assada, regada com molho roti, acompanha tagliatelle ao molho Alfredo (350g)
Roasted bovine rib seasoned with roti sauce, served with a side of Alfredo sauce tagliatelle (350g)

Cotoletta di maiale 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 92,00**
Costeleta suína à milanesa, molho pomodoro, muçarela de búfala derretida com tagliolini na manteiga e sálvia (200gr)
Breaded swiss chop, pomodoro sauce, melted buffalo mozzarella with butter and sage tagliolini (200g)

Filetto alla parmigiana 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 91,00**
Filé mignon à milanesa, molho ao sugo com muçarela gratinada e dois acompanhamentos à escolha: arroz com alho e salsinha, purê de batata, batatas douradas ou salada de folhas (150g)
Breaded mignon escalope, sugo sauce with mozzarella with two sides of your choice: mashed potatoes, rice with garlic and parsley, golden browned potatoes or green salad (150g)

Medaglione di filetto 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 115,00**
Medalhão de filé mignon com cogumelos mistos, creme de gorgonzola e pistache com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)
Mignon medallion with mixed mushrooms, gorgonzola and pistachio cream with butter and sage tagliolini (200g)

CARNE

CARNES / BEEF



Brasato alla birra 🍷 🥚 🍷 🌿 🍄 🌶️ 🍷

R\$ 120,00

Carne bovina assada lentamente na cerveja escura e cogumelos, acompanhada de tagliolini na manteiga e sálvia (200g)

Slow-braised beef with dark beer and mushrooms, accompanied by tagliolini in butter and sage (200g)

Polpettone tradizionale 🍷 🥚 🍷 🌿 🍄 🌶️ 🍷

R\$ 83,00

Polpettone recheado de muçarela com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)

Meat ball filled with mozzarella, served with butter and sage tagliolini (200g)

Stinco di maiale (serve 2 pessoas) 🍷 🥚 🍷 🍄 🌿 🌶️

R\$ 149,00

Stinco suíno assado lentamente ao vinho branco, acompanhado de nhoque de batata na manteiga ao aroma de azeite trufado (550g)

Slow roasted pork ossobuco in white wine, served with potato gnocchi in butter with the aroma of truffle oil (550g)

Tagliata di filetto 🍷 🥚 🍷 🌿 🍄 🌶️

R\$ 109,00

Filé mignon grelhado e fatiado, acompanha nhoque de batata dourado na manteiga e sálvia, roti e molho Grana Padano (200g)

Grilled mignon slices, served with browned gnocchi in butter and sage, roti and Grana Padano sauce (200gr)

Stinco di maiale

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguena fotografia





Pollo croccante

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia

POLLO

FRANGOS / CHICKEN



Filetto di pollo

RS\$ 72,00

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

Grilled chicken filet in emmenthal sauce with chilean funghi risotto (200g)

Pollo croccante

RS\$ 69,00

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

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

Saltimbocca di pollo alla romana

RS\$ 72,00

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 in cognac with butter and sage paglia and fieno (150g)

PESCE

PEIXES / FISH



Pesce del giorno (1)

R\$ 88,00

Peixe do dia ao molho de ervas frescas e alcaparras com legumes assados (Abóbora, batata doce, batata e cenoura) ao azeite de oliva (200g)

Fish of the day in fresh herbs sauce with capers and roasted vegetables (Pumpkin, sweet potato, potato and carrot) in olive oil (200g)

Pesce del giorno (2)

R\$ 88,00

Peixe do dia ao molho de ervas frescas e alcaparras com legumes salteados (Abobrinha, vagem, cenoura e brócolis) ao azeite de oliva (200g)

Fish of the day in fresh herbs sauce with capers and sautéed vegetables (Zucchini, green beans, carrot and Italian tomato) in olive oil (200g)

Salmonе alla griglia

R\$ 93,00

Filé de salmão grelhado, acompanhado de risoto de parmesão (200g)

Grilled salmon filet, served with parmesan risotto (200g)

Salmonе al frutto della passione

R\$ 110,00

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)





BIBITE

BEBIDAS / DRINKS



Café espresso / Espresso	R\$ 9,00
Cappuccino	R\$ 9,00
Chá / Tea	R\$ 9,00
Água / Water 300ml (com / sem gás)	R\$ 8,00
Água / Water Panna s/ gás	R\$ 29,00
Água San Pellegrino c/ gás (505 ml) / sparkling water	R\$ 29,00
Refrigerante (lata) / soft drink	R\$ 9,00
Schweppes / H2OH	R\$ 15,00
Suco de frutas (330ml) / Fruits juice (330ml)	R\$ 16,00
Suco de tomate (330ml) / Tomato juice (330ml)	R\$ 20,00
Suco de uva (300ml) / Grape juice (300ml)	R\$ 22,00
Limonada suíça (300ml)	R\$ 18,00

ALCOLICI

ALCOÓLICOS



Aguardente especial	R\$ 24,00
Aperol Spritz	R\$ 36,00
Caipirinha / Drips	R\$ 26,00
Caipirinha Especial / Special Caipirinha	R\$ 28,00
Caipiroska Importada / Imported	R\$ 38,00
Caipiroska Nacional / Brazilian Caipirinha	R\$ 32,00
Cerveja long neck / Longneck Beer	R\$ 18,00
Gin tônica / Gin tonic	R\$ 36,00
Licor Importado	R\$ 32,00
Limoncello Spritz	R\$ 36,00
Margarita	R\$ 38,00
Negroni	R\$ 36,00
Saquerita nacional	R\$ 28,00
Taça de Espumante	R\$ 36,00
Taça de Vinho Branco / Tinto / Rosé (Decanter) 150 ml	R\$ 26,00
Tequila	R\$ 28,00
Vodka Importada	R\$ 35,00
Vodka Nacional / Brazilian Vodka	R\$ 26,00
Whisky 12 Anos / 12-Year Old Whisky	R\$ 48,00
Whisky 8 Anos / 8-Year Old Whisky	R\$ 39,00



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