

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
- Sobre Mesa
- 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\$ 89,00

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

*Buffalo mozzarella cream with roasted cherry tomatoes, basil pesto, crispy ham and focaccia*

### Carpaccio 🍷 🥛 🌿 🍷 🍴

R\$ 53,00

*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*

### 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\$ 49,00

*Polenta italiana frita, acompanha molho pomodoro basilico e queijo parmesão*

*Fried italian polenta, washed down with basil pomodoro sauce and parmesan cheese*

### Tagliata di filetto 🍷 🥛 🍷 🍴

R\$ 84,00

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

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

### Fichi, burrata, prosciutto cruo e pistacchio 🍇 🥛 🍷 🌿 🍴

R\$ 85,00

*Figs assados com aceto balsâmico e tomilho, creme de burrata com presunto cruo e pistache, acompanhado de cesto de pão italiano*

*Roasted figs with balsamic vinegar and thyme, burrata cream with prosciutto cruo and pistachios, served with a basket of italian bread*

### Melanzane al forno





@tatiannaguenaafotografia

Parmigiano gratinato

Foto meramente ilustrativa

# BRUSCHETTE

## BRUSQUETAS / BRUSCHETTAS



- |  |                  |
|--|------------------|
| <b>Mortadella, brie e pistacchio</b> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷  | <b>R\$ 59,00</b> |
| <i>Mortadela defumada, queijo brie, pistache e um fio de mel</i><br><i>Smoked mortadella, brie cheese, pistachio and a dollop of honey</i>   |                  |
| <b>Parmigiano gratinato</b> 🍷🍷🍷🍷🍷  | <b>R\$ 52,00</b> |
| <i>Queijo parmesão gratinado, pétalas de cebola roxa assada, alho, azeite extra virgem e tomate confit</i><br><i>Gratinated parmesan cheese, roasted red onion petals, garlic, extra virgin olive oil, and confit tomato</i> |                  |
| <b>Pizzaiola</b> 🍷🍷🍷   | <b>R\$ 49,00</b> |
| <i>Pomodoro basilico, alho, orégano, muçarela gratinada e azeite de oliva</i><br><i>Pomodoro with basil, garlic, oregano, gratin mozzarella and olive oil</i>  |                  |
| <b>Pomodoro fresco</b> 🍷🍷🍷🍷  | <b>R\$ 39,00</b> |
| <i>Tomate maduro, alho, pimenta-do-reino, manjeriçao e azeite de oliva</i><br><i>Ripe tomato, garlic, black pepper, basil and olive oil</i>  |                  |
| <b>Prosciutto cru</b> 🍷🍷🍷  | <b>R\$ 69,00</b> |
| <i>Presunto cru, queijo brie gratinado, rúcula fresca, raspas de limão e azeite de oliva</i><br><i>Raw ham, gratin brie cheese, fresh arugula, lemon scrapings and olive oil</i>   |                  |

# INSALATE

SALADAS / SALADS



## Caesar con pollo 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 57,00

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

*Caesar salad with chicken, romaine lettuce, parmesan, pancetta, crouton and Caesar sauce*

## Pera e gorgonzola 🍷 🍷

R\$ 58,00

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

*Lettuce, grilled pears, gorgonzola and nuts toasted with honey lemon vinaigrette*

## Prosciutto crudo 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 69,00

*Salada com presunto cru, brusquetinhas de queijo brie gratinado e figo ao vinagrete de amora*

*Salad with raw ham, little bruschetta of brie cheese au gratin and fig with blackberry vinaigrette*

Pera e gorgonzola



Foto meramente ilustrativa @tatianaguena fotografia



Foto meramente ilustrativa @tatanaguenafotografia

Gorgonzola con filetto e pistacchio

# RISOTTI

## RISOTOS / RISOTTO



**Frutti di mare e zafferano** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 119,00**

*Risoto de açafão 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\$ 79,00**

*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\$ 126,00**

*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\$ 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*

**Zucca** 🍷 🍷 🍷 **R\$ 79,00**

*Risoto com abóbora e carne seca crocante*

*Risotto with pumpkin and crispy dried meat*

# PASTA

## MASSAS / PASTRY



**Gnocchi con formaggio brie** 🍷 🥚 🧀 🌿 **R\$ 76,00**  
*Nhoque de batata ao pomodoro basilico e queijo brie*  
*Potato gnocchi with basil pomodoro and brie cheese*

**Gnocchi di mandioca e mandioquinha** 🍷 🌿 🥚 🧀 🍴 **R\$ 82,00**  
*Nhoque de mandioca e mandioquinha com ragu de carne seca e queijo coalho grelhado*  
*Cassava and arracacha gnocchi with dried beef and grilled coalho cheese*

**Gnocchi di spinaci** 🍷 🌿 🥚 🧀 🍴 🍴 **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*

**Papardelle tradizionale** 🍷 🥚 🧀 🌿 🍴 🍴 **R\$ 94,00**  
*Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal*  
*Large paste with strips of mignon au emmenthal sauce*

**Ravioli La Pasta Gialla** 🍷 🥚 🧀 🌿 🧀 🍴 **R\$ 84,00**  
*Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basilico*  
*Traditional pasta filled with mozzarella in pomodoro basilico sauce*

Gnocchi con formaggio brie





Tagliatelle con gamberi e vodka

# 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*
- Spaghetti alla carbonara** 🍷🥚🥛🌿🐔🍷 **R\$ 82,00**  
*Espaguete, ovo, queijo e panceta curada*  
*Spaghetti, egg, cheese and salt-cured pancetta*
- Tagliatelle al filetto e burrata** 🍷🥚🍷🌿🐔🍷 **R\$ 99,00**  
*Massa estreita ao molho pomodoro basilico com iscas de filé mignon, regado com creme de burrata*  
*Thin pasta with pomodoro basil sauce, filet mignon strips, and a drizzle of burrata cream*
- Tagliatelle con gamberi e vodka** 🍷🥚🐔🌿🥛🍷🍷 **R\$ 119,00**  
*Massa estreita ao molho de alho-poró, pomodoro e camarões flambados na vodka*  
*Flat pasta with leek sauce, pomodoro and shrimps flambéed in vodka*
- Tagliatelle con grana padano** 🍷🥚🥛🌿🐔🍷 **R\$ 104,00**  
*Massa estreita ao molho de Grana Padano com ragu à escolha (bolonhesa, linguiça ou cogumelos)*  
*Thin pasta with grana padano sauce and ragout of your choice (bolognese, sausage or mushrooms)*
- Tagliolini ao ragù bolognese** 🍷🥚🥛🌿🐔🍷 **R\$ 89,00**  
*Massa fina com ragu de bolonhesa*  
*Thin pasta with bolognese ragout*

# PASTA

## MASSAS / PASTRY



**Tortelli di carne secca e catupiry** 🍇 🥚 🥛 🌿 🍷 🍴 🍴 **R\$ 98,00**

*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*

**Ravioli di brie** 🍇 🥚 🥛 🌿 🍷 🍴 🍴 **R\$ 92,00**

*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\$ 94,00**

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

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

**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 creamy spinach gorgonzola with white wine and toasted nuts*

Tortelli di carne secca e catupiry



# CARNE

## CARNES / BEEF



### Scaloppine di filetto al limone

R\$ 112,00

*Escalopes de filé mignon ao molho de limão siciliano, acompanhado de paglia e fieno na manteiga e sálvia*

*Tenderloin escalopes with sicilian lemon sauce, served with paglia e fieno pasta in butter and sage*

### Costola di manzo arrosto

R\$ 119,00

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

*Roasted bovine rib seasoned with roti sauce with a side of alfredo sauce tagliatelle (350g)*

### Filetto alla parmigiana

R\$ 96,00

*Filé à milanesa, molho ao sugo com muçarela gratinada (2 acompanhamentos à sua escolha: purê de batata, arroz com alho e salsinha, batatas douradas ou salada de folhas) (150gr)*

*Breaded fillet, tomato sauce with broiled mozzarella (plus two side dishes of your choice: mashed potatoes, rice with garlic and salsa, fried potatoes or lettuce) (150gr)*

### Medaglione con tagliatelle al grana padano

R\$ 139,00

*Medalhão de filé mignon grelhado, acompanha tagliatelle ao molho de queijo grana padano (200gr)*

*Grilled steak medallions with tagliatelle topped with grana padano cheese sauce (200gr)*

### Scaloppine di filetto al limone



Foto meramente ilustrativa @tatianaguenaafotografia



Foto momento ilustrativa @tatianaguena fotografia

Cotoletta di maiale

# CARNE

## CARNES / BEEF



**Cotoletta di maiale** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **RS 98,00**

*Costela suína à milanese, molho pomodoro, muçarela de búfala derretida com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)*

*Breaded swiss chop, pomodoro sauce, melted buffalo mozzarella with butter-fried tagliolini and sage (200g)*

**Medaglione de filetto** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **RS 123,00**

*Medalhão de filé mignon com cogumelos mistos, creme de gorgonzola e pistache com tagliolini na manteiga e sálvia (200gr)*

*Tenderloin medallion with mixed mushrooms, gorgonzola cream and pistachio with tagliolini on butter and sage (200gr)*

**Polpettone tradicional** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **RS 96,00**

*Almôndega recheada de muçarela com tagliolini na manteiga e sálvia (200gr)*

*Meatball stuffed with mozzarella, tagliolini on butter and sage (200gr)*

**Tagliata di filetto** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **RS 102,00**

*Filé mignon grelhado e fatiado, acompanha nhoque de batata dourado na manteiga e sálvia, rôti e molho grana padano (200gr)*

*Slices of grilled fillet mignon served with a side of buttered gold potato gnocchi and sage, rôti and grana padano sauce (200gr)*

# POLLO

## FRANGOS / CHICKEN



### Filetto di pollo 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 79,00

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

*Grilled chicken fillet on emmenthal cheese sauce with chilean funghi risotto (200g)*

### Pollo croccante 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 72,00

*Frango crocante à milanesa, acompanha salada Caesar*

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

### Saltimbocca di pollo alla romana 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 86,00

*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)*

Pollo croccante



Foto meramente ilustrativa @tatianaguena fotografia



Salmone al frutto della passione

# PESCE

## PEIXES / FISH



**Pesce del giorno** 🍷🍷🍷🍷🍷

**R\$ 98,00**

*Peixe do dia ao molho de ervas frescas e alcaparras com legumes assados ao azeite de oliva (200g)*

*Fish of the day with fresh herbs sauce and capers with olive oil toasted vegetables (200g)*

**Salmone al frutto della passione** 🍷🍷🍷🍷🍷

**R\$ 119,00**

*Filé de salmão grelhado ao molho de maracujá e laranja, acompanha risoto de queijo brie e rúcula*

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

# DOLCI

## SOBREMESAS / DESSERTS



- Crème brûlée di pistacchio** 🍷🥚🥛🍷 **R\$ 36,00**  
*Tradicional crème brûlée com pistache e crosta de açúcar*  
*Traditional crème brûlée with pistachio, topped with a caramelized sugar crust*
- Crepe ripiene di mascarpone** 🍷🥚🥛🌿🍷🍷 **R\$ 36,00**  
*Crepe recheado de queijo mascarpone e amêndoas com calda de laranja e sorvete de baunilha*  
*Crepe stuffed with mascarpone cheese and almonds with orange syrup and vanilla ice cream*
- Pavlova** 🍷🥚🥛🌿 **R\$ 29,00**  
*Suspiro recheado com creme de limão siciliano, merengue queimado e calda de amora*  
*Meringue filled with lemon cream and strawberry and blackberry sauce*
- Petit gateau de Nutella®** 🍷🥚🥛🌿🍷🍷 **R\$ 36,00**  
*Creme de avelã e cacau com sorvete*  
*Hazelnut and cocoa cream with ice cream*
- Semifreddo** 🍷🥚🥛🌿 **R\$ 32,00**  
*semifreddo de chocolate branco e meio amargo*  
*Frozen dessert with white and semisweet chocolate*
- Tiramisù** 🍷🥚🥛🌿 **R\$ 36,00**  
*Creme de mascarpone com calda de café e biscoito champagne*  
*Mascarpone cream with coffee syrup and ladyfinger*

Crème brûlée di pistacchio





Foto meramente ilustrativa

# BIBITE

## BEBIDAS / DRINKS



Água / Water 300ml (com / sem gás)	R\$ 8,00
Água San Pellegrino c/gás (505 ml) / Sparkling water	R\$ 36,00
Café espresso / Espresso	R\$ 10,00
Cappuccino	R\$ 12,00
Chá / Tea	R\$ 9,00
Limonada Suíça / Brazilian Lemonade (330ml)	R\$ 17,00
Refrigerante (lata) / Soft Drink	R\$ 10,00
Schweppes / H2Oh!	R\$ 12,00
Suco de Frutas (330ml) / Fruits Juice (330ml)	R\$ 15,00
Suco de Tomate / Tomato Juice (2 50ml)	R\$ 20,00
Suco de Uva (250ml) / Grape Juice (250ml)	R\$ 24,00

# ALCOLICI

## ALCOÓLICOS



<b>Aguardente especial</b>	<b>R\$ 36,00</b>
<b>Americano / American</b>	<b>R\$ 36,00</b>
<b>Caipirinha / Drips</b>	<b>R\$ 32,00</b>
<b>Caipirinha Especial / Special Caipirinha</b>	<b>R\$ 39,00</b>
<b>Caipiroska Importada / Import</b>	<b>R\$ 39,00</b>
<b>Caipiroska Nacional / Brazilian Caipirinha</b>	<b>R\$ 36,00</b>
<b>Cerveja Long Neck / Longneck Beer</b>	<b>R\$ 18,00</b>
<b>Cognac importado / Imported</b>	<b>R\$ 46,00</b>
<b>Gin tônica / Gin tonic</b>	<b>R\$ 39,00</b>
<b>Licor Importado</b>	<b>R\$ 36,00</b>
<b>Limoncello Spritz</b>	<b>R\$ 42,00</b>
<b>Margarita</b>	<b>R\$ 42,00</b>
<b>Negroni</b>	<b>R\$ 36,00</b>
<b>Saquerita nacional</b>	<b>R\$ 36,00</b>
<b>Tequila</b>	<b>R\$ 36,00</b>
<b>Vodka Importada</b>	<b>R\$ 38,00</b>
<b>Vodka Nacional / Brazilian Vodka</b>	<b>R\$ 28,00</b>
<b>Whisky 8 Anos / 8-Year Old Whisky</b>	<b>R\$ 38,00</b>
<b>Whisky 12 Anos / 12-Year Old Whisky</b>	<b>R\$ 42,00</b>

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

