

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

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: 13%

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

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

Polenta croccante

Foto meramente ilustrativa



@tatiagalinutswegffotografia



Pizzaiola

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia

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, manjeriço 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\$ 67,00

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 crudo 🍷 🥗 🍴 🍴 🍴

R\$ 75,00

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

@tatanaguenafotografia



Gorgonzola con filetto e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

@tatianaquenafotografia

RISOTTI

RISOTOS / RISOTTO



Funghi 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 

R\$ 87,00

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\$ 139,00

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

PASTA

MASSAS / PASTRY



Gnocchi con formaggio brie



R\$ 72,00

Nhoque de batata ao pomodoro basilico e queijo brie

Potato gnocchi in pomodoro basilico sauce and brie cheese

Gnocchi di spinaci



R\$ 89,00

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

Lasagna alla bolognese



R\$ 85,00

Lasanha tradicional à bolonhesa, coberta com molho branco e gratinada com queijo parmesão

Traditional bolognese lasagna, topped with white sauce and gratin parmesan cheese

Pappardelle tradizionale



R\$ 92,00

Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal

Large pasta with mignon strips in emmenthal cheese sauce

Tagliolini al ragù bolognese



R\$ 72,00

Massa fina com ragu de bolonhesa

Thin pasta with ragout bolognese

Tagliolini al ragù bolognese

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaafotografia



Tagliatelle con gamberi e vodka

Foto meramente ilustrativa

@latianaguenafotografia

PASTA

MASSAS / PASTRY



Penne Primavera



R\$ 75,00

Tomate fresco marinado, muçarela de búfala, manjeriço e parmesão ao azeite de oliva

Marinated fresh tomato, buffalo mozzarella, basil and parmesan with olive oil

Ravioli di brie



R\$ 95,00

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 La Pasta Gialla



R\$ 89,00

Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basilico

Traditional pasta filled with mozzarella in pomodoro basilico sauce

Tagliatelle con gamberi e vodka



R\$ 135,00

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



Pallotte cacio e uova



R\$ 79,00

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

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

Spaghetti alla carbonara



R\$ 85,00

Espagete, ovo, queijo e panceta curada

Spaghetti, egg, cheese and cured pancetta

Tagliatelle con Grana Padano



R\$ 95,00

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

Tortelli di carne secca e catupiry



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

Tortelli di carne secca e catupiry

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia



Medaglione di filetto

Foto meramente ilustrativa

@tatiaguena.fotografia

CARNE

CARNES / BEEF



Medaglione di filetto

R\$ 132,00

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)

Costola di manzo arrosto

R\$ 127,00

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)

Filetto alla parmigiana

R\$ 96,00

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)

CARNE

CARNES / BEEF



Polpettone tradizionale 🍷🥚🥛🌿🍷🥔

R\$ 93,00

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 🍷🥚🥛🌿🍷🥔

R\$ 125,00

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

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

Tagliata di filetto 🍷🥚🥛🌿🍷🥔

R\$ 119,00

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





@tatianaguena.fotografia

Foto meramente ilustrativa

Pollo croccante

POLLO

FRANGOS / CHICKEN



Filetto di pollo 🍷 🥘 🥗 🌱 🍴

R\$ 75,00

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

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

Pollo croccante 🍷 🥘 🥗 🌱 🍴

R\$ 69,00

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

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

PESCE

PEIXES / FISH



Pesce del giorno 🍷🍷🍷🍷

R\$ 88,00

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

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

Salmone 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)

Salmone al frutto della passione

Foto meramente ilustrativa

@atianaquenafotografia





Crepe ripiene di mascarpone

DOLCI

SOBREMESAS / DESSERTS



Budino al late 🍇🥚🥛🌱🍷

R\$ 30,00

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

Milk pudding with dulce de leche syrup and almonds crostata

Crepe ripiene di mascarpone 🍇🥚🥛🌱🍷🍷

R\$ 39,00

Crepe recheado com queijo mascarpone, mel e amêndoas com calda de laranja e sorvete de baunilha

Crepe stuffed with mascarpone cheese, honey and almonds with orange syrup and vanilla ice cream

Pavlova 🍇🥚🥛🌱

R\$ 30,00

Suspiro recheado com creme de limão siciliano, merengue queimado e calda de morango e amora

Meringue filled with lemon cream and strawberry and blackberry sauce

DOLCI

SOBREMESAS / DESSERTS



Petit gateau di Nutella® 🍷🥚🥛🌿🍫🍷

Creme de avelã e cacau com sorvete de baunilha

Hazelnut and cocoa cream with vanilla ice cream

R\$ 39,00

Semifreddo 🍷🥚🥛🌿

Semifreddo de chocolate branco e meio amargo

Frozen dessert with white and semisweet chocolate

R\$ 39,00

Tiramisù 🍷🥚🥛🌿

Creme de mascarpone com calda de café e biscoito champagne

Mascarpone cream with coffee syrup and ladyfinger

R\$ 42,00

Tiramisù



Foto meramente ilustrativa @tatianaguenaofotografia



BIBITE

BEBIDAS / DRINKS



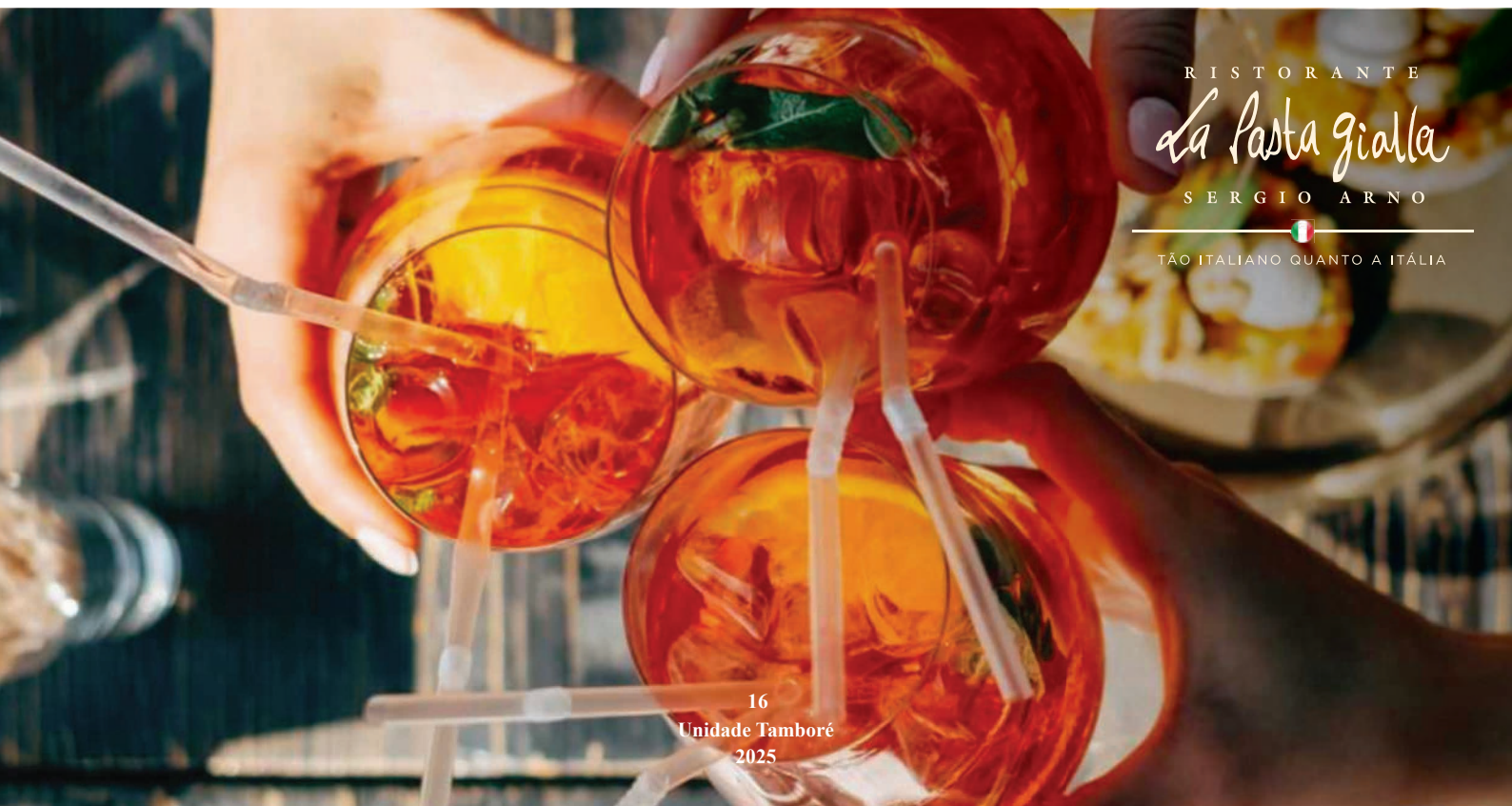
Café espresso / Espresso	R\$ 10,00
Cappuccino	R\$ 13,00
Chá / Tea	R\$ 10,00
Água / Water 300ml (com / sem gás)	R\$ 9,00
Água San Pellegrino c/ gás (505 ml) / sparkling water	R\$ 29,00
Refrigerante (lata) / soft drink	R\$ 12,00
Schweppes / H2OH	R\$ 15,00
Suco de frutas (330ml) / Fruits juice (330ml)	R\$ 16,00
Suco de tomate (330ml) / Tomato juice (330ml)	R\$ 22,00
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\$ 42,00
Caipirinha / Drips	R\$ 30,00
Caipirinha Especial / Special Caipirinha	R\$ 33,00
Caipiroska Importada / Imported	R\$ 42,00
Caipiroska Nacional / Brazilian Caipirinha	R\$ 38,00
Cerveja long neck / Longneck Beer	R\$ 18,00
Gin tônica / Gin tonic	R\$ 45,00
Licor Importado	R\$ 35,00
Limoncello Spritz	R\$ 46,00
Margarita	R\$ 38,00
Negroni	R\$ 45,00
Saquerita nacional	R\$ 32,00
Tequila	R\$ 32,00
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