

Antepastos

Caponatina: Legumes agridoces (berinjelas, cebola, tomate, alcaparra, pimentões coloridos, azeite de oliva, salsão, passas brancas e azeitonas). **(sob encomenda)**
Melanzane in olio D'oliva: Finas tiras de beringela em azeite de oliva, pimentão vermelho, orégano e pimenta calabresa.

Sardella: Tomate pimentão vermelho, alho, pimenta cala bresa, alicci, azeite de oliva e tabasco.

Sugo Agri dolce: Cebola pimentão vermelho, tomate e vinagrete de vinho tinto.

Paté de Gorgonzola

Sob encomenda

Patê de ervas

Patê de tomate seco

Focaccia (Nossa Torradinha)

Tostada: Finas fatias de focaccia genovese, torradas temperadas **(ideal para acompanhar antepastos)**

Pasta

Pastas secas: Farinha de trigo especial e ovos

- Garganelli

- Paglia e Fieno

- Tagliatelle

- Tagliolini

Pastas Recheadas

Gnocchi

Significa grumos, pelotas em italiano, provém do norte da Itália, anualmente festeja-se o término da colheita de trigo com farta distribuição de nhoques a população.

Patete: Batata, farinha de trigo, ovos, parmesão, requeijão e noz moscada.

Canelloni

Ricotta, prosciutto e Formaggi: Ricota, presunto mussarela e parmesão.

Pollo e Champignon: Filé de frango, champignon, cebola, alecrim, pimenta e creme de leite.

Lasagne

Alla Bolognese: Massa branca fresca, molho branco, molho bolognese, mussarela, presunto e parmesão.

Ai Formaggi: Massa branca fresca, molho branco, parmesão, ricota, gorgonzola, mussarela e nos moscada.

Alle Melanzane: Massa Branca fresca, berinjela, molho napolitano mussarela e parmesão.

Alli Pollo e catupiry: Massa branca fresca, frango, catupiry, alho, cebola, salsão, cenoura, tomate, alerim, sálvia, mussarela e parmesão. **(sob encomenda)**

Ravioli (sob encomenda)

Carne

Búfala

Ravioli de Spinaci: Ricota e spinafre.

Ravioloni (sob encomenda)

Pomodori Secchi: Tomates secos, ricota e parmesão

Rotolo: (Rondelli)

Quatro Formaggi: Mussarela, stepe, gorgonzola, requeijão da casa, parmesão e leite.

Prosciutto e formaggi: massa fresca recheada de presunto e requeijão da casa.

Formaggi com noci: Massa Branca fresca recheada de requeijão da casa parmesão e nozes.

Spinaci Espinafre e RICOTA (sob encomenda)

Damasco: Requeijão, mussarela e damasco.

Tondi

Mussarela de búfala: Mussarela de Búfala, queijo estepe e temperos especiais da casa.

Tortelloni

Noci e Uveta: Massa recheada com ricota, nozes e passas brancas.

Zucca: Massa branca recheada com abóbora condimentada com noz moscada, alho, cebola e salsinha.

Figo Massa branca recheada com ricota e figo

Tortellini: Combinação de carne de frango e de porco

Famoso ingrediente de tortellini in brodo, ideal para noites frias.

Triangoli

Funghi, prosciutto e formaggi

Prosciutto e Formaggi

Formaggi

Soffioti

Envelopes de massa recheados com creme de queijos.

Salse (molhos)

Alla Arrabiata: bacon, pancetta, tomate, cebola, salsão, alho e pimenta calabresa.

Ragù alla Bolognese: Pancetta, alho, cebola cenoura, salsão, carne moída, vinho, tinto seco, louro, cravo e tomate.

Ai sugo: Tomate, alho, cebola, cenoura, salsão e louro.

Alla Napoletana: Tomate, alho, cebola, salsão, louro e manjerição.

Alla crema ou Bianco: Leite, noz moscada, manteiga e farinha.

-Al Gatto Nero: pancetta, cebola, salsão, linguiça camponesa de porco, tomate, louro e vinho

-Al Pesto: manjerição, alho, parmesão e pinoli.

-Alla quatro Formaggi: Mussarela, estepe, gorgonzola, requeijão da casa parmesão e leite.

-Rose: Tomate e molho branco

-Funchi Sechi: Funchi seco, vinho branco, alho cebola e manteiga

Carnes (sob encomenda)

- Scaloppine ai champignon

- Carne freda in Vinagrete: Carne fria com vinagrete.

Tortas Salgadas (sob encomenda)

- Di Pollo: (frango)

- Di Cuore di palma: (palmito)

- Di Gamberi: (camarão)

- Quiche de alho poró

Quichè di quattro formaggi (quatro queijos)

Quichè di pomodori Sechi: (tomates secos)