

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
- Sobremesa
- 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 a gramatura "in natura" das proteínas.

ANTIPASTI

ENTRADAS / APPETIZERS



Burrata 🍇 🍷 🌿 🍴 🍴 🍴

R\$ 81,70

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

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

Carpaccio 🍇 🍷 🌿 🍴 🍴 🍴

R\$ 53,70

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

Raw beef slices, l'ancienne mustard sauce, parmesan cheese, capers and arugula leaves, with a side of parmesan crostata and rosemary

Coperto 🍷 🌿 🍴 🍴 🍴 🍴

R\$ 29,70

Cesto de pães variados e especialidades da casa

Basket of assorted breads and house specialities

Melanzane ripiena 🍇 🍷 🌿 🍴 🍴 🍴

R\$ 53,70

Berinjela grelhada, recheada com muçarela e ricota ao molho pomodoro, pesto de manjeriço e parmesão gratinado. (Acompanha pão italiano)

(Grilled eggplant stuffed with mozzarella and ricotta in pomodoro sauce, basil pesto, and gratinated Parmesan. Served with Italian bread)

Polenta croccante 🍇 🍷 🍴 🍴 🍴

R\$ 54,70

Polenta italiana frita, acompanha molho pomodoro basilico e queijo parmesão

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

Carpaccio

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguenafigrafia



@tatianaguenafoografia

Mortadella, brie e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

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\$ 65,70

Pizzaiola 🍇🍷🌿
Pomodoro basilico, alho, orégano, muçarela gratinada e azeite de oliva
Pomodoro with basil, garlic, oregano, gratin mozzarella and olive oil

R\$ 55,70

Prosciutto cru 🍇🍷🌿🍷
Presunto cru, queijo brie gratinado, rúcula fresca, raspas de limão e azeite de oliva
Raw ham, gratin brie cheese, fresh arugula, lemon scrapings and olive oil

R\$ 69,70

INSALATE

SALADAS / SALADS



Caesar con pollo 🍷 🥗 🥑 🥔 🥕 🥒

R\$ 58,70

Salada Caesar com frango, alface americana, parmesão, guanciale, croutons e molho Caesar

Caesar salad with chicken, american lettuce, parmesan, guanciale, croutons and Caesar sauce

Caprese 🍷 🥗 🥑 🥔 🥕 🥒

R\$ 58,70

Alface crespa, muçarela de búfala cereja, tomatinhos, pesto de manjeriço, molho de mostarda e mollica de pão

Crisp lettuce, cherry buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, mustard sauce and bread crumbs

Pera e gorgonzola 🍷 🥗 🥑 🥔 🥕 🥒

R\$ 59,70

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

Lettuce, grilled pear, gorgonzola and nuts toasted with honey lemon vinaigrette



Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia



@tatanaguenafotografia

Foto meramente ilustrativa

RISOTTI

RISOTOS / RISOTTO



Funghi e mignon 🍷🍄🍷 *free lactose*
Risoto de funghi chileno com iscas de filé mignon
Chilean funghi risotto with mignon baits

R\$ 85,70

Gamberetti e Guanciale 🍷🍤🍷🍷🍷
Risoto com camarão picante, guanciale crocante e folhas de rúcula
(Spicy shrimp risotto with crispy guanciale and arugula leaves)

R\$ 108,70

Gorgonzola con filetto e pistacchio 🍷🍷🍷🍷🍷
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 pistachios

R\$ 83,70

Zucca 🍷🍷🍷
Risoto com abóbora e carne seca crocante
Risotto with pumpkin and crispy dried meat

R\$ 74,70

PASTA

MASSAS / PASTA



Bucatini alla carbonara 🍷🥚🧀🌿🍴🍴

Bucatini, ovo, queijo e guanciale
Bucatini, egg, cheese and guanciale

R\$ 75,70

Gnocchi al pesto e gamberetti 🍷🥚🌿🍴🍴🍴

Nhoque de batata ao pesto de manjeriço com camarões
Potato gnocchi with shrimp in basil pesto sauce

R\$ 99,70

Gnocchi con formaggio brie 🍷🥚🌿🍴🍴

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

R\$ 73,70

Gnocchi di spinaci 🍷🌿🥚🧀🍴🍴

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

R\$ 79,70

Gnocchi con formaggio brie

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaofotografia



@tatianaguena.fotografia

Ravioli di brie

Foto meramente ilustrativa

PASTA

MASSAS / PASTA



Lasagna alla bolognese 🍷🍴🌱🥚🍴🍴

R\$ 79,70

Tradicional lasanha à bolonhesa gratinada, ao creme de queijo parmesão e molho pomodoro

Traditional bolognese lasagna gratinated with parmesan cheese cream and sugo sauce

Papardelle tradizionale 🍷🍴🌱🥚🍴🍴

R\$ 89,70

Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal

Wide pasta with strips of mignon au emmenthal sauce

Ravioli di brie 🍷🍴🌱🥚🍴🍴

R\$ 85,70

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 gorgonzola alla fiorentina e noci 🍷🍴🌱🥚🍴🍴 **R\$ 83,70**

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\$ 79,70

Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basilico

Traditional mozzarella ravioli on basil pomodoro

PASTA

MASSAS / PASTA



Tagliatelle con gamberi e vodka 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 119,70

Massa estreita ao molho de alho poró, pomodoro e camarões flambados na vodka

Flat pasta with leek sauce, pomodoro and shrimps toasted in vodka

Tagliatelle con Grana padano 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 92,70

Massa estreita ao molho de Grana padano com ragu à escolha (bolonhesa, carne seca ou cogumelos)

Thin pasta with grana padano sauce and ragout of your choice (bolognese, dried meat or mushrooms)

Tagliatelle al filetto e burrata 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 93,70

Massa estreita ao molho pomodoro basilico com iscas de filé mignon e creme de burrata

Thin pasta with pomodoro basil sauce, filet mignon strips, and a drizzie of burrata cream

Tagliolini al ragù bolognese 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 74,70

Massa fina com ragu de bolonhesa

Thin pasta with bolognese ragout

Tagliolini al ragù bolognese

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia



Medaglione di filetto

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia

CARNE

CARNES / BEEF



Filetto alla parmigiana 🍷 🍳 🍷 🌿 🍷 🍷

R\$ 98,70

Filé a milanesa, molho ao sugo com muçarela gratinada (mais dois acompanhamentos à escolha: arroz com alho e salsinha, batata frita, purê de batata ou espaguete ao pomodoro) (150g)

Breaded filet, tomato sauce with gratinated mozzarella (plus two side dishes of your choice: rice with garlic and parsley, fried potato, mashed potatoes or spaghetti pomodoro) (150g)

Filetto con bacon 🍷 🍳 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 112,70

Filé mignon grelhado com bacon ao molho de pimenta-verde com papardelle ao molho emmenthal (200g)

Grilled filet mignon with bacon on green-pepper sauce with papardelle on emmenthal sauce (200g)

Medaglione con tagliatelle al grana padano 🍷 🍳 🍷 🍷 🍷 🍷 R\$ 124,90

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

Grilled filet mignon with rôti sauce, served with tagliatelle in grana padano cheese sauce

Medaglione di filetto 🍷 🍳 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 112,70

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

Filet mignon medallion with mixed mushrooms, gorgonzola cream and pistachio with tagliolini on butter and sage (200g)

CARNE

CARNES / BEEF



Polpettone di agnello 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 92,70

Polpettone de cordeiro recheado de queijo brie ao demi-glace de hortelã, acompanhado de tagliolini na manteiga e sálvia (200g)

Lamb polpettone stuffed with Brie cheese in a mint demi-glace, served with tagliolini in butter and sage (200g)

Polpettone tradizionale 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 89,70

Polpettone recheado de muçarela com molho pomodoro e gratinado com queijo parmesão, acompanha fettuccine na manteiga e sálvia (200g)

Polpettone stuffed with mozzarella served with pomodoro sauce and gratineted with parmesan cheese, accompanied by fettuccine in butter and sage (200 g)

Portafoglio di filetto con brie e piselli 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 112,70

Filé mignon recheado com queijo brie, ao molho de vinho de branco, folhas de sálvia, ervilhas e risoto de açafrão (200g)

Filet mignon filled with brie cheese and covered in white wine and peas sauce ,sage leaves and saffron risotto (200g)

Tagliata di filetto 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 112,70

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

Grilled mignon slices, sereed with browned gnocchi in butter and sage, roti and grana padano sauce (200g)

Portafoglio di filetto con brie e piselli

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia



@tatianaguenaofotografia

Pollo alla parmigiana bianco

Foto meramente ilustrativa

POLLO

FRANGOS / CHICKEN



Pollo alla parmigiana bianco 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 75,70

Filé de frango à milanesa, molho branco e queijo brie derretido acompanhado de penne ao creme de funghi chileno (150g)

Breaded chicken fillet with white sauce and melted brie cheese, served with penne in chilean funghi cream (150g)

Pollo croccante 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 75,70

Frango crocante à milanesa, acompanhado de alface americana, molho Caesar, queijo parmesão e guanciale (150g)

Crispy breaded chicken, served with iceberg lettuce, Caesar dressing, Parmesan cheese, and guanciale (150g)

PESCE

PEIXES / FISH



Pesce del giorno 🍷🥬🥕🥔🥑🥗

R\$ 106,70

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

Fish of the day with fresh herbs sauce and caper with olive-oil vegetables

Salmonе al frutto della passione 🍷🥬🥕🥔🥑🥗

R\$ 119,70

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

Grilled salmon filet served in a passion fruit and orange sauce, with brie cheese and arugula risotto

Salmonе al frutto della passione

Foto meramente ilustrativa

@tatianagustiniografia



Medaglione di filetto alla griglia

Foto meramente ilustrativa

@latianaqueenafotografia

PRATOS FAMÍLIA

SERVE 3 PESSOAS



Filetto alla parmigiana 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 259,70

Filé a milanesa, molho ao sugo com muçarela gratinada (mais três acompanhamentos à escolha: arroz com alho e salsinha, batata frita, purê de batata ou espaguete ao pomodoro) (400g)

Breaded filet, tomato sauce with gratinated mozzarella (plus three side dishes of your choice: rice with garlic and parsley, fried potato, mashed potatoes or spaghetti pomodoro) (400g)

Medaglione di filetto alla griglia 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 269,70

Medalhão de filé mignon grelhado ao molho roti com nhoque de batata ao molho alfredo, amêndoas laminadas e rúcula (500g)

Filet mignon medallion with gnocchi potato with alfredo sauce, chopped almonds and fresh argula (500g)

Gnocchi al filetto e gorgonzola 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 249,70

Nhoque de batata com iscas de filé mignon ao molho gorgonzola e nozes

Potato and spinach gnocchi with mignon strips in gorgonzola and nuts sauce

DOLCI

SOBREMESAS / DESSERTS



Buddino al late 🍷🥚🥛🌿

R\$ 25,70

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

Milk pudding with dulce de leche syrup and almonds crostata

Petit gateau de Nutella® 🍷🥚🥛🌿🍫🥛

R\$ 35,70

Creme de avelã e cacau com sorvete de baunilha

Molten lava cake with hazelnut and cocoa cream and vanilla ice cream

Brownie 🍷🥚🥛🌿🍫

R\$ 35,70

Brownie de chocolate com farofa de cantucci, calda de chocolate e sorvete de baunilha

Chocolate brownie with cantucci flúor, chocolate átrio and vanilla ice cream

Tiramisù 🍷🥚🥛🌿🍫

R\$ 35,70

Creme de mascarpone com calda de café e biscoito champagne

Mascarpone cream with coffee syrup and ladyfinger

Crepe ripiene di dolce al latte 🍷🥚🥛🌿🍫🍫

R\$ 25,70

Crepe recheado de doce de leite, nozes e sorvete de baunilha

Crepe stufed with dulce de leche. Walnuts, and vanilla ice cream

Gelato 🍷🥚🥛

R\$ 22,00

Sorvete com acompanhamento à sua escolha - (Calda de chocolate, doce de leite, laranja, morango ou café)

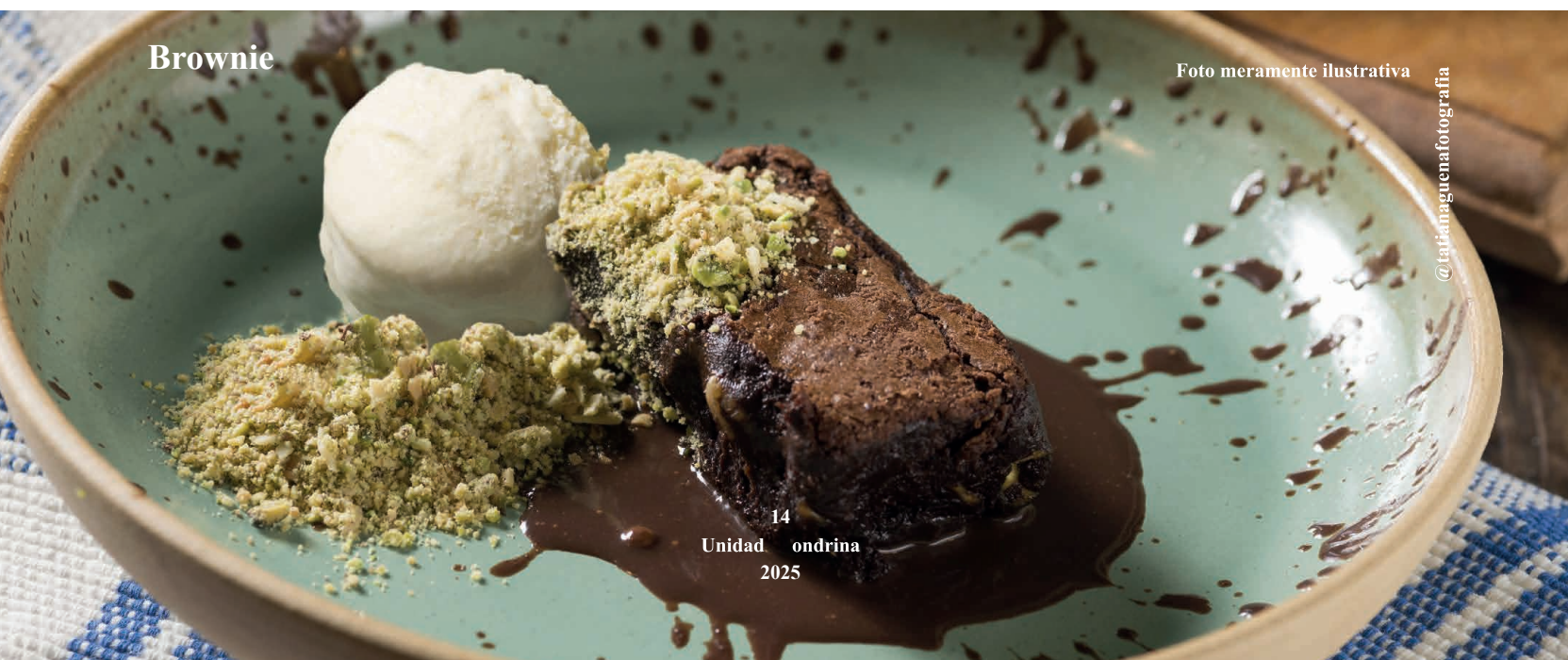
Ice cream with your choice of topping - (chocolate sauce, dulce de leche, orange, strawberry, or coffee)

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



Brownie

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia



BIBITE

BEBIDAS / DRINKS



Café espresso	R\$ 9,90
Capuccino	R\$ 12,30
Chá/ Tea	R\$ 12,30
Água/ water 300ml (com/ sem gás)	R\$ 9,90
Água San Pellegrino c/gás (505 ml) Sparkling water	R\$ 34,70
Chá gelado batido com gengibre e limão siciliano 350 ml	R\$ 20,00
Suco de tomate (tomato juice)	R\$ 20,00
Refrigerante (lata) / Soft drink	R\$ 9,90
Chá Mate leão 450 ml / Schweppes 350 ml	
H2O / Limão / limoneto	R\$ 12,30
Suco de frutas (300 ml)	R\$ 14,00
(laranja, maracujá, morango, abacaxi, abacaxi com hortelã, limão)	
Suco duas frutas (300 ml)	R\$ 20,00
(laranja, maracujá, morango, abacaxi)	
Suco de uva integral (300 ml)	R\$ 14,00
Soda Italiana (consulte sabores)	R\$ 20,00
Soda Mista (dois sabores)	R\$ 22,00
Fresh Limone	R\$ 22,00
Limonada Suíça	R\$ 16,00

ALCOLICI

ALCOÓLICOS



Amarula	R\$ 25,00
Baileys	R\$ 28,00
Cerveja Long neck (Budweiser/ Bud Zero/Malzbier/Spaten)	R\$ 13,00
Cerveja Long neck (Corona/ Patagonia Amber, Weiss, Pilsen)	R\$ 16,00
Cerveja Long neck (Heineken, Becks)	R\$ 15,00
Cerveja Long neck (Stella Artois/Stella Artois sem glúten)	R\$ 14,00
Cerveja Paulaner 500ml weiss bier	R\$ 49,90
Chopp (400 ml)	R\$ 16,00
Cointreau	R\$ 30,00
Frangelico	R\$ 38,00
Grappa	R\$ 30,00
Licor 43	R\$ 28,00
Limoncello	R\$ 30,00
Taça de Espumante Nacional	R\$ 22,00
Taça de Vinho Português (Branco/Tinto/Rosé)	R\$ 25,00
Taça de Vinho Italiano (Branco/Tinto/Rosé)	R\$ 32,00
Taça de Vinho Italiano Tinto Superior	R\$ 49,90
Vinho Porto Ruby / Tawny	R\$ 25,00



RISTORANTE

La Pasta gialla

SERGIO ARNO



TÀO ITALIANO QUANTO A ITALIA