

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/Nébbiolo

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: 12%

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\$ 85,00

*Muçarela de búfala cremosa com tomatinhos assados, pesto de manjericão, 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 Dijon, queijo parmesão, alcaparras e folhas de rúcula. Acompanha crostata de parmesão e alecrim*

*Raw beef slices, Dijon mustard sauce, parmesan cheese, capers and arugula leaves. Served with parmesan and rosemary crostata*

### Coperto

R\$ 18,00

*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 manjericão (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

@tatianaguena fotografia





Pizzaiola

Foto meramente ilustrativa

@tatiagnaguena 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, manjeriçã e azeite de oliva*  
*Ripe tomato, garlic, black pepper, basil and olive oil*

**R\$ 49,00**

**Prosciutto cruo**      
*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 cru 🍷 🥛 🌿 🍴 🍷

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

@tatianaaguemafotografia



Gorgonzola con filetto e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaafotografia

# 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*

**Zucca**    

**R\$ 82,00**

*Risoto com abóbora e carne seca crocante*

*Risotto with pumpkin and crunchy dried meat*

# 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)*

### Pallotte cacio e uova



R\$ 79,00

*Almôndegas de queijo Grana Padano ao molho sugo e espaguete grano duro*

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

### Pappardelle tradizionale



R\$ 92,00

*Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal*

*Large pasta with mignon strips in emmenthal cheese sauce*

Pallotte cacio e uova

Foto meramente ilustrativa



@tatanaguena.fotografia



@tatianaguena.fotografia

Tagliatelle al ragù di pesce e gamberi

Foto meramente ilustrativa

# PASTA

## MASSAS / PASTRY




**Penne Primavera**       **R\$ 75,00**  
*Tomate fresco marinado, muçarela de búfala, manjeriçõ 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 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\$ 89,00**  
*Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basilico*  
*Traditional pasta filled with mozzarella in pomodoro basilico sauce*

**Tagliatelle al ragù di pesce e gamberi**        **R\$ 110,00**  
*Massa estreita ao ragu de peixe e camarão ao pomodoro basilico*  
*Flat pasta with fish and shrimp ragout served in an italian tomato and basil sauce*

# PASTA

## MASSAS / PASTRY



### Spaghetti alla carbonara 🍷 🥚 🧀 🌿 🍴 🍷

*Espagüete, ovo, queijo e panceta curada*  
*Spaghetti, egg, cheese and cured pancetta*

**R\$ 85,00**

### 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*

**R\$ 99,00**

### Tagliolini al ragù bolognese 🍷 🥚 🧀 🌿 🍴 🍷

*Massa fina com ragu de bolonhesa*  
*Thin pasta with ragout bolognese*

**R\$ 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*

**R\$ 99,00**

Tortelli di carne secca e catupiry

Foto meramente ilustrativa

@tatianguenafotografia



Medaglione di filetto

Foto meramente ilustrativa

# CARNE

## CARNES / BEEF



### Medaglione di filetto

R\$ 139,00

*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\$ 135,00

*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\$ 105,00

*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 🍷🥚🥛🌿🍴🌶️🏠

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

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

**R\$ 93,00**

## Stinco di maiale 🍷🥚🥛🌿🍴🌶️

*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)*

**R\$ 125,00**

## Tagliata di filetto 🍷🥚🥛🌿🍴🌶️

*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)*

**R\$ 125,00**

Stinco di maiale

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia





@tatanaguena fotografia

Foto meramente ilustrativa

Pollo croccante

# POLLO

## FRANGOS / CHICKEN



### Filetto di pollo 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 75,00

*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 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 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 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 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, flamed in cognac with butter and sage paglia and fieno (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

@tatanaguena fotografia





Foto meramente ilustrativa @tatianaguena fotografia

Crepe ripiene di mascarpone

## DOLCI

### SOBREMESAS / DESSERTS



**Budino al late** 🍇🥚🥛🌿🍪

*Pudim de leite com calda de doce de leite e crostata de amêndoas*  
*Milk pudding with dulce de leche syrup and almonds crostata*

**R\$ 30,00**

**Crepe ripiene di mascarpone** 🍇🥚🥛🌿🍪🍯

*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*

**R\$ 39,00**

**Panna cotta al pistacchio** 🍇🥚🥛

*Panna cotta de pistache com calda de tangerina*  
*Pistachio panna cotta with tangerine sauce*

**R\$ 36,00**

# 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



<b>Café espresso / Espresso</b>	<b>R\$ 11,00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>R\$ 11,00</b>
<b>Chá / Tea</b>	<b>R\$ 10,00</b>
<b>Água / Water 300ml (com / sem gás)</b>	<b>R\$ 9,00</b>
<b>Água / Water Panna s/ gás</b>	<b>R\$ 29,00</b>
<b>Água San Pellegrino c/ gás (505 ml) / sparkling water</b>	<b>R\$ 29,00</b>
<b>Refrigerante (lata) / soft drink</b>	<b>R\$ 12,00</b>
<b>Schweppes / H2OH</b>	<b>R\$ 15,00</b>
<b>Suco de Frutas (330ml) / Fruits Juice (330ml)</b>	<b>R\$ 16,00</b>
<b>Suco de tomate (330ml) / Tomato juice (330ml)</b>	<b>R\$ 22,00</b>
<b>Suco de Uva (300ml) / Grape Juice (300ml)</b>	<b>R\$ 22,00</b>
<b>Limonada Suíça (300ml)</b>	<b>R\$ 18,00</b>

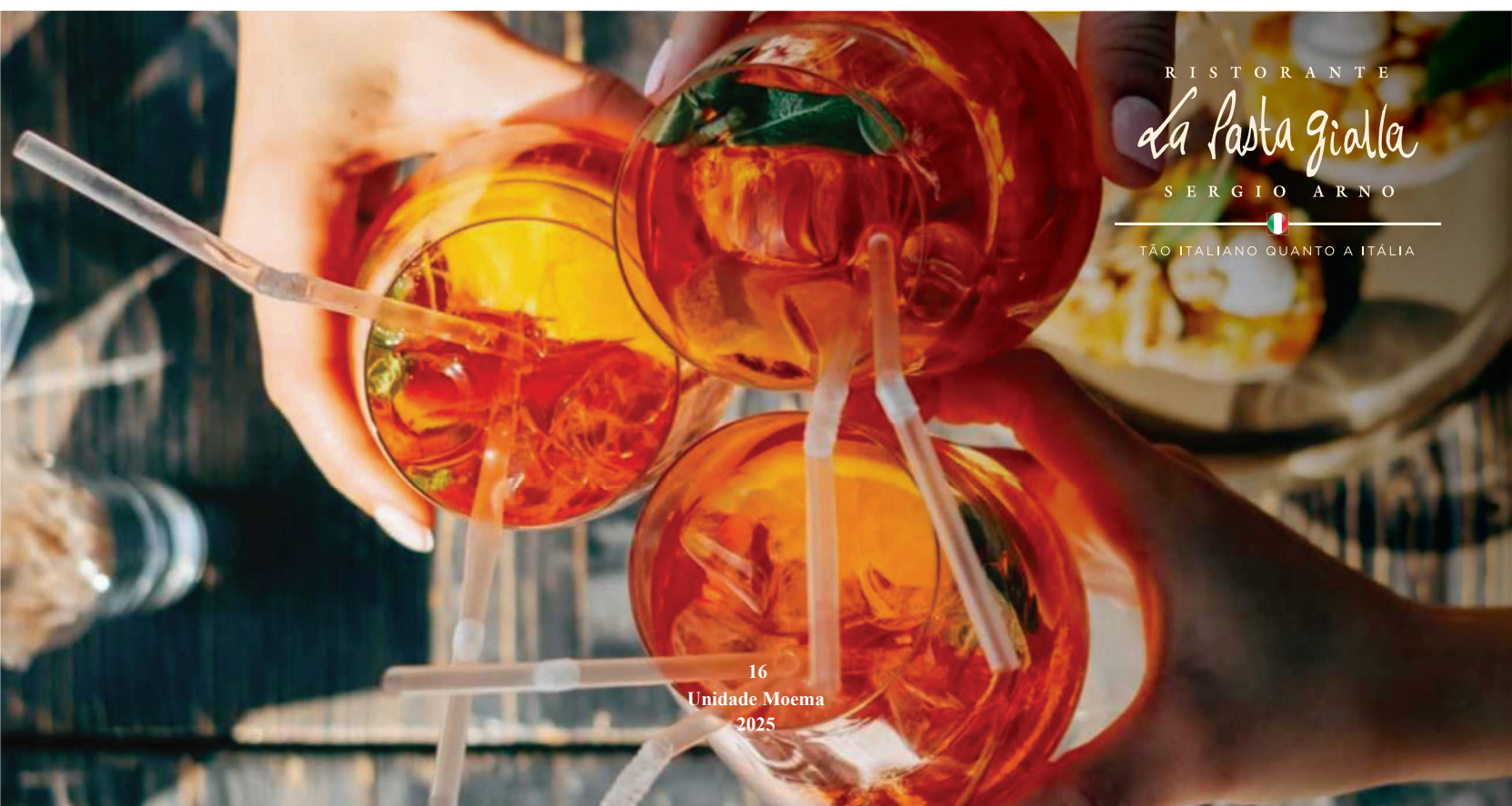


# ALCOLICI

## ALCOÓLICOS



<b>Aguardente especial</b>	<b>R\$ 24,00</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>R\$ 42,00</b>
<b>Caipirinha / Drips</b>	<b>R\$ 30,00</b>
<b>Caipirinha Especial / Special Caipirinha</b>	<b>R\$ 33,00</b>
<b>Caipiroska Importada / Imported</b>	<b>R\$ 42,00</b>
<b>Caipiroska Nacional / Brazilian Caipirinha</b>	<b>R\$ 38,00</b>
<b>Cerveja long neck / Longneck Beer</b>	<b>R\$ 18,00</b>
<b>Gin tônica / Gin tonic</b>	<b>R\$ 45,00</b>
<b>Licor Importado</b>	<b>R\$ 35,00</b>
<b>Limoncello Spritz</b>	<b>R\$ 46,00</b>
<b>Margarita</b>	<b>R\$ 38,00</b>
<b>Negroni</b>	<b>R\$ 45,00</b>
<b>Saquerita nacional</b>	<b>R\$ 32,00</b>
<b>Tequila</b>	<b>R\$ 32,00</b>
<b>Vodka Importada</b>	<b>R\$ 35,00</b>
<b>Vodka Nacional / Brazilian Vodka</b>	<b>R\$ 26,00</b>
<b>Whisky 12 Anos / 12-Year Old Whisky</b>	<b>R\$ 48,00</b>
<b>Whisky 8 Anos / 8-Year Old Whisky</b>	<b>R\$ 39,00</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 ITALIA