

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
- 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

O 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%

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

Melanzane al forno

R\$ 49,00

Berinjela recheada com muçarela de búfala, molho pomodoro e pesto de manjericão (acompanha pão italiano)

Eggplant filled with buffalo mozzarella, served in a pomodoro 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

@fatianaguena.fotografia

BRUSCHETTE

BRUSQUETAS / BRUSCHETTAS



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 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 🍷 🥛 🌿 🍷 🥛

RS 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 🍷 🥛 🌿 🍷 🥛

RS 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



Pera e Gorgonzola

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguenafotografia



Gorgonzola con filetto e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

@tatianaqueena fotografia

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

Lasagna alla bolognese



R\$ 85,00

Lasanha tradicional à bolognesa, coberta com molho branco e gratinada com mussarela

(Traditional bolognese lasagna, topped with white sauce and gratin mozzarella)

Pappardelle tradizionale



R\$ 92,00

Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal

Large pasta with mignon strips in emmenthal cheese sauce

Gnocchi con formaggio brie

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaofotografia



Tagliatelle con gamberi e vodka

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia

PASTA

MASSAS / PASTRY



Ravioli di brie       








Massa recheada com queijo brie, pera ao azeite trufado, mel e nozes
Pasta filled with brie cheese, pear in truffled oil, honey and nuts

R\$ 95,00

Ravioli La Pasta Gialla      

Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basilico
Traditional pasta filled with mozzarella in pomodoro basilico sauce

R\$ 89,00

Tagliatelle con gamberi e vodka       

Massa estreita ao molho de alho-poró, pomodoro e camarões flambados na vodka
Flat pasta with leek sauce, pomodoro and shrimps toasted in vodka

R\$ 135,00

PASTA

MASSAS / PASTRY



Tagliatelle con Grana Padano 🍷🥚🍷🌱🐔🍷

R\$ 99,00

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

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

@tatianaguena fotografia



Medaglione di filetto

Foto meramente ilustrativa

@latranaguenafotografia

CARNE

CARNES / BEEF



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)

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)

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)

Tagliata di filetto 🍷 🥚 🥛 🌿 🍄 🍷 **R\$ 125,00**

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)

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

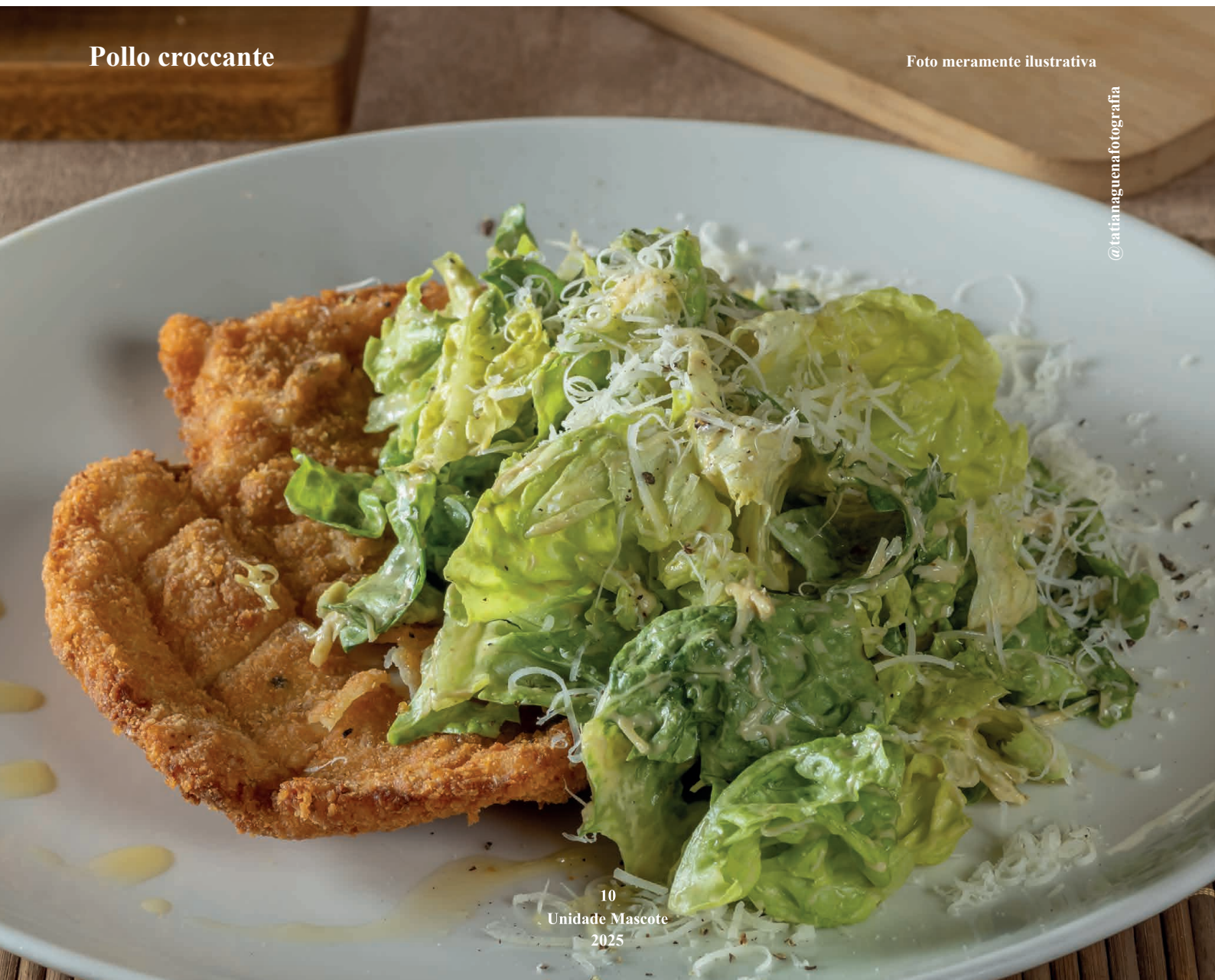
Frango crocante à milanesa, acompanha salada Caesar (150g)

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

Pollo croccante

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia





Salmone al frutto della passione

Foto meramente ilustrativa

@latianaguenafotografia

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)



BIBITE

BEBIDAS / DRINKS



Café espresso / Espresso	R\$ 11,00
Água / Water 300ml (com / sem gás)	R\$ 10,00
Refrigerante (lata) / soft drink	R\$ 12,00
Schweppes / H2OH	R\$ 15,00
Suco de Frutas (330ml) / Fruits Juice (330ml)	R\$ 18,00
Suco de Uva (300ml) / Grape Juice (300ml)	R\$ 22,00
Limonada Suíça (300ml)	R\$ 18,00



ALCOLICI

ALCOÓLICOS



Cervejas

Cerveja Long Neck - <i>Heineken, Heineken sem álcool e Stella Artois</i>	R\$ 18,00
Cerveja Heineken (600 ml)	R\$ 24,00
Cerveja Original (600 ml)	R\$ 20,00
Baden Baden Cristal (600 ml)	R\$ 28,00
Baden Baden IPA (600 ml)	R\$ 28,00

Destilados

Cachaças - <i>51 e Velho Barreiro</i>	R\$ 20,00
Cachaças especiais - <i>Espírito de Minas e Leblon</i>	R\$ 28,00
Licor 43	R\$ 34,00
Licor <i>Limoncello</i>	R\$ 32,00
Tequila prata	R\$ 32,00
Vinho do Porto	R\$ 34,00
Vodka <i>Smirnoff</i>	R\$ 32,00
Vodka <i>Absolut</i>	R\$ 38,00

Whiskies

Whisky 8 Anos / 8-Year Old Whisky - <i>Johnnie Walker Red Label</i>	R\$ 39,00
Whisky 12 Anos / 12-Year Old Whisky - <i>Johnnie Walker Black Label</i>	R\$ 49,00
Whisky Jack Daniels	R\$ 48,00



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

ALCOLICI

ALCOÓLICOS



Capirinhas

Caipirinha - 51, Velho Barreiro	R\$ 32,00
<i>Cachaça, limão ou frutas, gelo e açúcar</i>	
Caipirinha Especial Espírito de Minas e Leblon	R\$ 36,00
<i>Cachaça, limão ou frutas, gelo e açúcar</i>	
Caipiroska Smirnoff	R\$ 38,00
<i>Cachaça, limão ou frutas, gelo e açúcar</i>	
Caipiroska Absolut	R\$ 44,00
<i>Cachaça, limão ou frutas, gelo e açúcar</i>	
Caju amigo	R\$ 44,00
<i>Vodka, suco de caju, açúcar e caju em calda</i>	
Sakerita	R\$ 36,00
<i>Saquê, limão ou frutas, açúcar e gelo</i>	

Drinks

Aperol Spritz <i>Aperol, espumante, água com gás e fatias de laranja</i>	R\$ 46,00
Bellini <i>Espumante Brut e purê de pêssego</i>	R\$ 42,00
Bloody Mary <i>Vodka, suco de tomate, limão siciliano, molho inglês, gotas de tabasco, pimenta-do-reino e salsa</i>	R\$ 40,00
Clericot (Jarra) <i>Suave mistura de espumante, abacaxi, kiwi, morango, laranja, tônica e suco de limão</i>	R\$ 140,00
Fitzgerald <i>Gin, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e bitter</i>	R\$ 44,00
Gin tônica Tanqueray <i>Gin, xarope ou suco de frutas e água tônica</i>	R\$ 43,00
Gin Tropical Tanqueray <i>Gin, xarope ou suco de frutas e Red Bull</i>	R\$ 46,00
Limoncello Spritz <i>Limoncello, espumante, água com gás, laranja e hortelã</i>	R\$ 46,00
Margarita <i>Tequila, licor de laranja, sal e limão</i>	R\$ 42,00
Maracujack <i>Jack Daniels, tônica, maracujá e mel</i>	R\$ 44,00
Moscow Mule <i>Mix de limões, vodka e espuma de limão</i>	R\$ 45,00
Mojito <i>Rum, limão, hortelã e água com gás</i>	R\$ 41,00
Negroni <i>Gin, Campari, Vermouth tinto e fatias de laranja</i>	R\$ 45,00
Penicilin <i>Whisky, limão siciliano, xarope de mel e gengibre</i>	R\$ 44,00
Suco de tomate 300ml	R\$ 32,00

Sem Alcool

Violet <i>Xarope de blueberry, suco de limão, frutas vermelhas e água com gás</i>	R\$ 26,00
Soda italiana <i>Xarope - Se informe sobre a sugestão de sabores, água com gás e limão</i>	R\$ 26,00
Moscow Mule (zero) <i>Soda, suco de limão, xarope de gengibre e espuma de limão</i>	R\$ 32,00