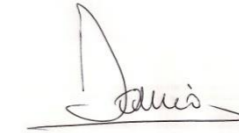


Os pães e as massas que servimos aqui são feitos na casa, um a um, de forma artesanal. Tudo é cuidadosamente preparado por nossos chefs, seguindo receitas italianas tradicionais, com os mais frescos e selecionados ingredientes. Como resultado temos produtos delicados e saborosos, que já são marca de nossa gastronomia.



Nosso Menu Confiança é elaborado para que você desfrute de uma experiência gastronômica única, baseada na criatividade do nosso chef Danio Braga.

Menu Confiança - um percurso pela nossa cozinha... 260,

Coperto, stuzzichino, antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert

Couvert, amouse bouche, entrada, primeiro prato, segundo prato, sobremesa

COUVERT

Pães artesanais, torradas, manteiga, pickles de beterraba, jardineira de legumes e patê de foie 20,

ENTRADAS

CREMA DI CRESCIONE CALDA

Creme de agrião



48,

CREMA DI POMODORO E SEDANO FREDDA

Creme de tomate e aipo frio



48,

CIPOLLA RIPIENA

Cebola recheada com sua polpa, champignons, parmigiano reggiano e seu creme



52,



**TERRINA DI GORGONZOLA CON NOCCIOLE TOSTATE
E BUCCIE DI LIMONE GIALLO** 45,

Terrine de queijo gorgonzola, aipo, avelãs tostadas, casca de limão siciliano e azeite extra virgem

**TERRINA DI SALMONE AFFUMICATO, ASPARAGI VERDI,
INSALATINA ORGANICOA E GERMOGLI** 56,

Terrine de salmão defumado com aspargos verdes, folhas orgânicas e brotos

**BACCALA MANTECATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA FRITTA
E CIOTTOLA DI POMODORO E CIPOLLE** 58,

Bacalhau mantecado com bastões de polenta frita e molho de tomate à parte

POLIPO CONFIT CON CREMA DI PATATE AFFUMICATE E SEDANO CROCCANTE 78,

Polvo cozido a baixa temperatura e creme de batatas defumadas com tiras de aipo



INSALATA ASIATICA 46,
(MIX DE FOGLIE, BROCCOLI, CAROTE, FUNGHETTIS, TOFU MARINATO)

Salada asiática com mix de folhas, brócolis, cenouras, cogumelos e tofu marinado

INSALATA NIZZARDA CON TONNO DI PESCA SOSTENTABILE 48,

Salada niçoise com atum de pesca sustentável e croutons

**TARTARA DI BUE BLACK ANGUS CLASSICA FATTA
DA TE ALLA MODA VINTAGE** 52,

Tartar de filé de Black Angus com seus acompanhamentos tradicionais, estilo Vintage...
preparada por você mesmo! (100 gramas)

MASSAS E RISOTOS

FETTUCCINE CON RAGU DI VITELLO E LIMONE Fettuccine com ragu de vitelo e raspas de limão	72,
CANNELLONI CON CREMA DI CAPRINO, SALSA DI GAMBERI, POMODORI E BASILICO Cannelloni de queijo de cabra, molho de camarões, tomates e manjeriço	78,
GNOCCHI DI PATATA RIPIENI DI GORGONZOLA Nhoques de batata recheados de gorgonzola e seu molho cremoso	68,
RAVIOLI DI BURRATA AL POMODORO E BASILICO Raviólis de burrata e molho de tomate com manjeriço	68,
TAGLIOLINI AI GAMBERI E PEPERONI Tagliolini Locanda com molho de camarões, pimentões vermelhos e amarelos em tiras	64,
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE Risoto carnaroli com frutos do mar	74,
RISOTTO AI 4 FORMAGGI Risoto carnaroli com molho de 4 queijos	87,
RISOTTO VEGETARIANO ARRICCHITO Risoto vegetariano rico	69,



P E I X E S

**FILETTO DI BACCALA AL FORNO CON PATATE SCHIACCIATE, SPINACI SALTATI
E CROSTA DI OLIVE TAGGIASCHE** 135,

Filé de bacalhau assado no forno com batatas ao murro, espinafres salteados e crosta de azeitonas pretas

**FILETTO DI ROMBO ALLA MILANESE IL LETTO DI ZUCCHINE
E MELANZANE SALSA DI POMODORO** 88,

Filé de linguado à milanesa em leito de espaguete de abobrinhas e berinjelas com molho de tomates

**FILETTO DI PESCE GRIGLIATO CON CARCIOFI
E CIPOLLE CAMELLATE SALSA DI VINO ROSSO** 92,

Filé de peixe grelhado com alcachofras, cebolas caramelizadas e molho de vinho tinto

**FILETTO DI SALMONE SCOTTATO, IN LETTO DI SPINACI,
SALSA DI LIMONE E POMODORINI** 84,

Filé de salmão salteado em leito de espinafres, molho de limão cremoso e mini tomates

C A R N E S

TERRINA DI CODA DI BUE CON RISOTTO PROFUMATO AL LIMONE DI SICILIA 88,
Terrina de rabada desengordurada servida com risoto perfumado ao limão siciliano

OSSOBUCCO DI VITELLO 88,
Ossobuco de vitela à milanesa, servido com risoto de açafrão

FILE DI BLACK ANGUS 90,
Filé mignon Black angus com crosta de champignons e molho de vinho tinto, servido com vegetais

PORCELLINO DI LATTE CROCCANTE AL FORNO CON INSALATA DI FAGIOLINI VARIATI 90,
Leitão assado e crocante servido com molho de laranja e seleção de grãos variados

ARROTOLATO DI POLLO ORGANICO RIPIENO DI POMODORI SECCHI 65,
E RUCOLA IN LETTO DI PURÉ DI CECI
Rocambole de frango orgânico recheado com tomate seco e rúcula servido com purê de grão de bico, molho de tomate seco

KATFA DI AGNELLO CON SALSA DI SPEZIE, RISO ROSSO 78,
DI LENTICCHIE DI PUY E PORRI
Kafta de cordeiro com molho de especiarias servido com arroz de lentilhas de Puy

MENU INFANTIL (unicamente para crianças até 12 anos)

Picadinho de filé mignon com arroz e batatas fritas 42,
Minced beef with rice and french fries

Massa Locanda na manteiga, molho de queijo ou ao sugo
Pasta with butter, cheese sauce or tomato sauce

Aceitamos



