

# LOCALE

## — TRATTORIA —

### PER INIZIARE

#### Raviolone di Gema Tartufato R\$56

Raviolone feito na casa recheado com gema caipira e ricota, com fonduta de parmesão e salsa trufada

#### Arancini Pomodoro R\$36

Bolinhos de risotto recheados com mozzarella (5 unds), acompanha aioli de açafreão

#### Burrata al Limone R\$68

Burrata cremosa finalizada com emulsão de limão siciliano e azeite e tomate cereja confitado, acompanha pão italiano

#### Prosciutto & Melone R\$56

Presunto cru italiano com melão cantaloupe

#### Carpaccio di Carne R\$66

Finas lâminas de lagarto bovino, com molho de mostarda, parmesão e alcaparras, acompanha torradas

#### Bruschetta R\$42

Pão italiano tostado com creme de queijo de cabra, berinjela grelhada, pesto genovês e rúcula

#### Crudo di Carne Tartufato R\$66

Filet mignon batido na ponta da faca com mostarda dijon trufada, cebola roxa, pickles de cebola e salada de rúcula, acompanha torradas

#### Carpaccio Di Polpo R\$86

Finas lâminas de polvo ao vinagrete cítrico e pickles de pimenta biquinho, acompanha torradas

#### Lasagna Vegetariana R\$68

Abobrinha, berinjela e cenouras assadas no forno servidas com molho pomodoro, creme de burrata, parmesão, pistache e basilico

#### Polenta Calabrese R\$58

Polenta cremosa com ragú de linguiça calabresa artesanal

Pão Italiano (200g) R\$16

### INSALATE

#### Insalata Caprese R\$46

Mozzarella de búfala, tomate italiano, pesto genovês e mix de folhas, acompanha pão italiano

#### Insalata Verde R\$36

Mix de folhas, tomate cereja confitado e lascas de parmesão

#### Insalata di Prosciutto & Gorgonzola R\$66

Mix de folhas, presunto cru, gorgonzola e tomate cereja confitado, redução de balsâmico à parte

## PRIMI

*Todas as nossas massas são frescas e produzidas na casa*

### **Gnocchi al Ragù di Ossobuco R\$84**

*Com ossobuco desfiado e molho à base de vinho tinto & pomodoro*

### **Spaghetti Alla Carbonara R\$74**

*Com guanciale ao molho de gemas e queijo pecorino*

### **Spicy Cavatelli alla Vodka R\$78**

*Com molho pomodoro, creme fresco, vodka e pimenta calabresa*

### **Risotto con Zucchine & Prosciutto R\$86**

*Abobrinha, queijo de cabra e presunto cru*

### **Strozzapreti alla Puttanesca R\$82**

*Massa artesanal com molho de tomate, alici, azeitona preta, alcaparras e orégano*

### **Rondelli Gratinati R\$86**

*Recheado com carne bovina e mozzarella de búfala, gratinado com fonduta de queijo Fontina*

### **Cavatelli al Ragù & Polpo R\$96**

*Ao ragu de linguiça calabresa artesanal e polvo*

### **Tortelli di Manzo R\$84**

*Com recheio bovino, demi glacê da própria carne e fonduta de queijo fontina*

### **Plin di Brie & Damasco R\$86**

*Com molho de manteiga e sálvia, mel e amêndoas*

### **Spaghetti Cacio & Pepe R\$72**

*Com queijo pecorino e pimenta do reino*

### **Gnocchi ai Funghi Tartufato R\$96**

*Com mix de cogumelos, redução de creme de leite e salsa trufada*

### **Spaghetti al Pesto R\$68**

*Ao pesto genovês, creme de burrata e tomate cereja confitado*

### **Fettuccine all'Amatriciana R\$78**

*Fettuccine ao molho de tomate, guanciale, cebola e orégano*

### **Risotto al Limone & Gamberi R\$118**

*Camarões e limão siciliano confitado, finalizado com Camarões VG grelhados*

## SECONDI

### **Filetto alla Milanese R\$88**

*Bife Ancho batido e empanado, acompanha salada de batatas com dijon e rúcula*

### **Filetto con Risotto ai Funghi R\$98**

*Medalhões de filé mignon com risotto de cogumelos paris e shitake*

### **Tagliata di Manzo R\$84**

*Corte especial grelhado e molho demi glacê de carne, acompanha polenta cremosa*

### **Filetto alla Parmegiana R\$84**

*Acompanha batata chips e arroz*

### **Scaloppine di Filetto Con Fettuccine Alfredo R\$84**

*Escalope de filet mignon com fettuccine na manteiga, creme fresco e parmesão*

### **Polpetone con Tagliolini R\$86**

*Recheado com mozzarella e gratinado com molho de tomate artesanal, acompanha tagliolini na manteiga e salvia*

### **Spalla D'Agnello Con Risotto al Tartufo Nero R\$122**

*Paleta de cordeiro desossada e assada em baixa temperatura com risoto de trufas*

### **Pesci Del Giorno R\$104**

*Peixe do dia grelhado e em crosta de pão com ervas, com molho de limão siciliano e spaghetti de pupunha e abobrinha*

*\*Caso tenha alguma alergia ou intolerância nos avise e ficaremos felizes em lhe auxiliar com as melhores opções*

*\*Para massas sem glúten, consulte nossa equipe*