

LOCALE

— TRATTORIA —

PER INIZIARE

Raviolone di Gema Tartufato R\$52

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

Arancini Pomodoro R\$30

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

Bruschetta R\$34

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

Prosciutto & Melone R\$56

Presunto cru italiano com melão cantaloupe

Carpaccio Di Polpo R\$58

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

Burrata al Limone R\$58

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

Crudo di Carne Tartufato R\$38

Filé mignon batido na ponta da faca com mostarda dijon trufada e salada de rúcula, acompanha torradas

Lasagna Vegetariana R\$42

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

Carpaccio di Carne R\$56

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

Pão Extra R\$8

INSALATE

Insalata Caprese R\$42

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

Insalata Verde R\$32

Mix de folhas, tomate cereja confitado e lascas de parmesão

Insalata di Prosciutto & Gorgonzola R\$58

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

**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*

*1/2 porção será cobrado
70% do valor do prato*

© @locale.trattoria

PRIMI

Todas as nossas massas são frescas e produzidas na casa

Spaghetti Cacio & Pepe R\$60
Com queijo pecorino e pimenta do reino

Gnocchi al Ragù di Ossobuco R\$68
Com ossobuco desfiado e molho à base de vinho

Spaghetti Alla Carbonara R\$64
Com panceta ao molho de gemas e queijo pecorino

Spicy Cavatelli alla Vodka R\$68
Com molho pomodoro, creme fresco, vodka e pimenta calabresa

Plin di Brie & Damasco R\$68
Com molho de manteiga e sálvia, mel e amêndoas

Cavatelli al Ragù & Polpo R\$76
Ao ragu de linguiça calabresa artesanal e polvo

Gnocchi ai Funghi Tartufato R\$86
Com mix de cogumelos, redução de creme de leite e salsa trufada

Spaghetti al Pesto R\$54
Ao pesto genovês, creme de burrata e tomate

Risotto al Limone & Gamberi R\$108
Camarões e limão siciliano confitado, finalizado com Camarões VG grelhados

Tortelli di Manzo R\$76
Com recheio bovino, demi glacê da própria carne e fonduta de queijo fontina

Risotto con Zucchine & Prosciutto R\$74
Risotto carnaroli de abobrinha, queijo de cabra e presunto cru

SECONDI

Tagliata di Manzo R\$76
Corte especial grelhado e molho demi glacê de carne, acompanha polenta cremosa

Spalla D'Agnello Con Risotto al Tartufo Nero R\$108
Paleta de cordeiro desossada e assada em baixa temperatura com risoto de trufas

Scaloppine di Filetto Con Fettuccine Alfredo R\$76
Escalope de filet mignon com fettuccine na manteiga, creme fresco e parmesão

Filetto alla Milanese R\$78
Filé mignon batido e empanado, acompanha salada de batatas com dijon e rúcula

Pesci Del Giorno R\$82
Peixe do dia grelhado e em crosta de pão com ervas, com molho de limão siciliano e spaghetti de pupunha e abobrinha

Filetto con Risotto ai Funghi R\$86
Medalhões de filé mignon com risotto de cogumelos paris e shitake

Polpetone Parmegiana con Tagliolini R\$78
Recheado com mozzarella de búfala e gratinado com molho de tomate artesanal, acompanha tagliolini na manteiga e salvia

DOLCI

Trio Di Profiteroles R\$34
Recheados com creme de pistache, brigadeiro e creme de ricota e baunilha, acompanha calda de chocolate

Panna Cotta R\$32
Flan de creme fresco com calda de frutas vermelhas

Torta al Cioccolato R\$38
Torta de chocolate belga 70%, com calda de frutas vermelhas e sorvete de baunilha

Tiramisù R\$36
Creme de mascarpone e bolacha champanhe molhadas no café e finalizado com cacau em pó

Cannolo del Giorno R\$12

Frutti di Stagione R\$18
Consulte as opções de frutas da estação com nossa equipe