

# 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\$32

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

#### Bruschetta R\$38

*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\$72

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

#### Burrata al Limone R\$66

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

#### Crudo di Carne Tartufato R\$52

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

#### Lasagna Vegetariana R\$56

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

#### Carpaccio di Carne R\$66

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

#### Polenta Calabrese R\$58

*Polenta cremosa com ragù de linguiça calabresa artesanal*

#### Pão Italiano (200g) R\$14

### 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

**Spaghetti Cacio & Pepe R\$64**  
Com queijo pecorino e pimenta do reino

**Gnocchi al Ragù di Ossobuco R\$78**  
Com ossobuco desfiado e molho à base de vinho tinto & pomodoro

**Spaghetti Alla Carbonara R\$68**  
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\$78**  
Com molho de manteiga e sálvia, mel e amêndoas

**Fettuccine all'Amatriciana R\$72**  
Fettuccine ao molho de tomate, panceta, cebola e orégano

**Rondelli Gratinati R\$86**  
Recheado com carne bovina e mozzarella de búfala, gratinado com fonduta de queijo Fontina

**Gnocchi ai Funghi Tartufato R\$94**  
Com mix de cogumelos, redução de creme de leite e salsa trufada

**Spaghetti al Pesto R\$62**  
Ao pesto genovês, creme de burrata e tomate cereja confitado

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

**Tortelli di Manzo R\$78**  
Com recheio bovino, demi glacé da própria carne e fonduta de queijo fontina

**Cavatelli al Ragù & Polpo R\$78**  
Ao ragu de linguiça calabresa artesanal e polvo

**Risotto con Zucchine & Prosciutto R\$84**  
Abobrinha, queijo de cabra e presunto cru

## SECONDI

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

**Spalla D'Agnello Con Risotto al Tartufo Nero R\$118**  
Paleta de cordeiro desossada e assada em baixa temperatura com risoto de trufas

**Scaloppine di Filetto Con Fettuccine Alfredo R\$84**  
Escalope de filet mignon com fettuccine na manteiga, creme fresco e parmesão

**Filetto alla Milanese R\$86**  
Bife Ancho batido e empanado, acompanha salada de batatas com dijon e rúcula

**Pesci Del Giorno R\$88**  
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 con Tagliolini R\$82**  
Recheado com mozzarella de búfala e gratinado com molho de tomate artesanal, acompanha tagliolini na manteiga e salvia

**Filetto alla Parmegiana R\$84**  
Acompanha batata chips e arroz

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

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

\* Para massas sem glúten, consulte nossa equipe

@locale.trattoria