

LOCALE



AM | PM



Ouçá as nossas playlists:



📍 @locale.caffe

📍 @locale.trattoria

📍 @grupo.locale

PER INIZIARE

Raviolone di Gema Tartufato R\$62

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

Vitello Tonnato R\$66

Carpaccio de filet mignon selado, maionese de atum caseira e alcaparras

Carpaccio di Carne R\$68

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

Bruschetta R\$44

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

Arancini Pomodoro R\$38

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

Lasagna Vegetariana R\$68

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

Burrata al Limone R\$78

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

Crudo di Carne Tartufato R\$68

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

Pão Italiano (200g) R\$16

INSALATE

Verde R\$42

Mix de folhas, tomate cereja confitado e lascas de parmesão

Caprese R\$52

Mozzarella de búfala, tomate, pesto genovese e manjeriçõ

Caesar R\$52

Alface americana, tiras de frango grelhado, parmesão, croutons e molho caesar

Ristorante R\$56

Mix de folhas, straciatella, mel e amendôas laminadas

Prosciutto & Figo R\$66

Mix de folhas, presunto cru, figo, mel, nozes, parmesão e azeite de ervas

Salmão R\$66

Mix de folhas, salmão curado, pickles de cebola roxa, avocado, amêndoas e molho de iogurte



PM

Disponível a partir das 12h

PRIMI

Todas as nossas massas são frescas e produzidas na casa & nosso spaghetti vem diretamente da Itália!

Gnocchi al Ragù di Ossobuco R\$88

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

Tortelli Capri R\$88

Recheado com queijo de cabra e limão siciliano ao molho pomodoro, pesto de manjeriça e crispy de prosciutto

Ravioli di Manzo R\$98

Com recheio bovino, demi-glacê do próprio assado, fonduta de grana padano trufada e amêndoas crocantes

Spaghetti Alla Carbonara R\$82

Com guanciale ao molho de gemas e queijo pecorino

Plin di Brie & Damasco R\$88

Com molho de manteiga e sálvia, mel e amêndoas

Spaghetti Cacio & Pepe R\$76

Com queijo pecorino e pimenta do reino (com pistache triturado +R\$18)

Gnocchi ai Funghi Tartufato R\$98

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

Spaghetti al Pesto R\$74

Ao pesto genovês, creme de burrata e tomate cereja confitado

Fettuccine Alla Bolognese R\$92

Com ragù de ancho bovino picado na ponta da faca e legumes

Risotto al Limone & Gamberi R\$128

Camarões e limão siciliano confitado, finalizado com Camarões VG grelhados

Lasagna Verdi alla Bolognese R\$92

Massa verde de espinafre, molho Bolognese, mozzarella de búfala, demi-glacê e finalizada com fonduta de parmesão

SECONDI

Scaloppine di Filetto Con Fettuccine Alfredo R\$86

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

Beef Wellington R\$122

Filet mignon envolto com creme de cogumelos, presunto cru, sálvia e massa folhada, acompanha risoto de queijo brie

Filetto alla Milanese R\$92

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

Filetto con Risotto ai Funghi R\$108

Medalhões de filé mignon com risoto de cogumelos paris e shitake

Polpetone con Tagliolini R\$88

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\$126

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

Pollo al Forno R\$86

Galeto inteiro assado com legumes grelhados, purê de batata e salmoriglio de ervas

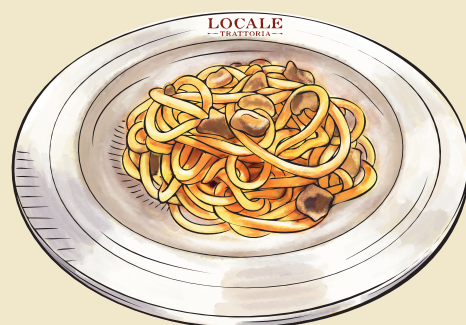
Gamberi com Risotto Zafferano R\$148

Camarões grelhados com risotto de açafrão

Pesci Del Giorno R\$108

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

***Todos nossos secondi, tem como opção para troca de guarnição: legumes grelhados ou insalata verde**



Menu Executivo: de segunda à sexta das 12h às 15h peça um de nossos pratos e tenha direito a um cannolo e uma entrada do dia por +R\$12 (exceto feriados)

AM/PM

Consulte a descrição dos itens com os horários de disponibilidade

PANINI

Disponível o dia todo

Brasileiro R\$58

Picanha defumada, queijo coalho, cebola caramelizada, chutney de manga, maionese defumada e agrião

Salmão R\$66

Salmão curado, creme de abacate, sour cream e rúcula

Prosciutto com Queijo R\$64

Presunto cru, queijo brie, mel, rúcula, tomate marinado e creme de ricota

Caprese R\$52

Mozzarella de búfala, tomate, pesto genovese e creme de ricota

Carpaccio R\$68

Carpaccio bovino, rúcula selvagem, molho de mostarda, alcaparras e queijo grana padano

Mortadela R\$58

Mortadela italiana, straciatella, pistache e raspas de limão siciliano

*com pão sem glúten + R\$9

PIZZE

Individuais | Disponível a partir das 17h

Locale R\$62

Molho de tomate, mozzarella de búfala, basílico, e azeite

Pepperoni R\$66

Mozzarella, pepperoni e molho de tomate

Carpaccio R\$72

Carpaccio bovino, molho de mostarda Dijon, toque de molho de tomate e finalizada com queijo grana padano e alcaparrones

Cacio & Pepe R\$72

Fonduta de queijo Pecorino e pimenta preta sobre base de mozzarella

Zucchini R\$66

Abobrinha, parmesão, molho de tomate e mozzarella

Prosciutto R\$78

Mozzarella de búfala, molho de tomate, presunto cru, rúcula e mel trufado



TOSTATE

Disponível até as 17h

Caprese R\$52

Mozzarella de búfala, tomate, pesto genovese e creme de ricota

Salmão R\$62

Salmão curado, creme de abacate, ovo pochê e fio de azeite trufado

Prosciutto e Figo R\$62

Presunto cru, figo, redução de frutas vermelhas e creme de ricota

*com pão sem glúten + R\$9

CROISSANT

Disponível até as 17h

Misto R\$42

Presunto e queijo mozzarella

Prosciutto R\$56

Presunto cru, mozzarella de búfala e manjeriço

Salmão R\$56

Salmão curado, pickles de cebola roxa e sour cream

Peito de Peru R\$48

Peito de peru defumado e queijo branco

AM/PM

Consulte a descrição dos itens com os horários de disponibilidade

DOLCI

Disponível a partir das 12h

Trio Di Profiteroles R\$42

Carolinas recheadas com sorvete de chocolate, pistache e baunilha, acompanha calda de chocolate

Panna Cotta R\$38

Flan de creme fresco com calda de frutas vermelhas

Torta al Cioccolato *gluten free* R\$46

Torta de chocolate belga 70%, com calda de frutas vermelhas e sorvete de baunilha

Tiramisú della Nonna R\$42

Servido diretamente da nossa travessa com creme de queijo mascarpone sobre pão de ló, café, licor Kahlúa e cacau em pó

Pudim di Pistacchio R\$42

Pudim de leite condensado, pasta de pistache, gemas e caramelo

Rabanada di Brioche R\$42

Rabanada de pão brioche, com sorvete de baunilha e merengue gratinado

Frutti di Stagione R\$22

Consulte as opções de frutas da estação com nossa equipe

Affogato R\$34

Espresso, sorvete de baunilha e chantilly

I CANNOLI

Disponível o dia todo

Tradicional R\$18

Nutella R\$23

Doce de Leite R\$19

Brigadeiro R\$19

Creme de Pistache R\$23

Limão Siciliano R\$19

Romeu e Julieta R\$19

Toppings:

Pistache triturado R\$5

Frutas cristalizadas R\$3

NÃO ESQUEÇA
DE PEDIR UM
DE NOSSOS
CANNOLI!



AM/PM

Disponível até as 17h

• BRUNCH •

R\$145

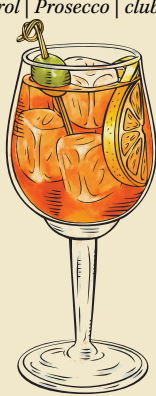
1

COCKTAILS

(escolha um*)

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | club soda



La Nostra Mimosa

Prosecco | bitter |
mix de laranjas Bahia e Pera



Limoncello Spritz

Limoncello |
Chardonnay gaseificado



Garibaldi

Campari |
mix de laranjas Bahia e Pera |
bitter



Cosmonik

Vodka | Aperol |
chardonnay gaseificado |
cranberry | laranja |
espuma de gengibre e amarela



Gorlami

Chardonnay gaseificado |
Gin | framboesa |
mel de cacau fresco | cítricos



*ou escolha seu suco: Laranja/Melancia

2

SALADA DE FRUTA

3

OVOS MEXIDOS

(escolha um)

Com presunto cru crocante e pão italiano
ou com espinafre e linhaça

4

CAFFÈ

(escolha um)

Espresso (40ml)

Machiato (60ml)

Coado (200 ml)

Latte (200ml) (+R\$5)

Cappuccino (190ml) (+R\$5)

Cold Brew (300ml) (+R\$5)

5

SPUNTINO

(escolha uma opção)

1 Panini

Brasileiro, Salmão, Caprese,
Prosciutto com Queijo ou Carpaccio

1 Tostate

Caprese, Salmão ou Prosciutto e Figo

1 Croissant

Misto, Prosciutto, Salmão ou Peito de Peru

* com pão sem glúten + R\$9

6

CANNOLI

(escolha uma opção de sabor)

DE SEGUNDA A DOMINGO
DAS 8H ÀS 17H

AM/PM

Disponíveis a qualquer momento do dia!

IL CAFFÈ

Espresso

Espresso (40ml)	R\$9
Ristretto (30ml)	R\$9
Doppio (80ml) Duas doses de espresso	R\$15
Americano (200ml) Espresso e água quente	R\$13
Macchiato (60ml) Espresso manchado com leite	R\$11,5
Espresso c/ Panna (60ml) Espresso, chantilly e cardamomo	R\$15
Latte (200ml) Espresso com leite quente	R\$17,5
Cappuccino (190ml) Espresso com leite cremoso	R\$17,5
Flat White (200ml) Duas doses de espresso com leite	R\$19,5
Mocha (200ml) Espresso, leite cremoso e ganache de chocolate	R\$23

Coado

French Press (200 ml)	R\$15
Hario V60 (200ml)	R\$15
Aeropress (200ml)	R\$15

Gelado

Espresso Tônica (300ml) Espresso e Schweppes Tônica	R\$17,5
Caffè Itaim (300ml) Café coado, água com gás, mel com limão	R\$21
Caffè Locale (300ml) Café coado, creme de mascarpone com baunilha e açúcar	R\$21
Cold Brew (300ml)	R\$15
Amarula Iced Coffee Licor Amarula e Cold Brew	R\$42
Chocolate & Caramel Coffee Licor Ballena de chocolate e caramelo com espresso	R\$42
Cioccolato (400ml) Com chocolate belga	R\$19
Iced Latte (300ml) Cold Brew e leite cremoso	R\$21
Iced Mocha (400ml) Espresso, leite cremoso, ganache de chocolate e chantilly	R\$21
Iced Espresso Vanilla (400ml) Espresso, sorvete de baunilha e chantilly	R\$23



TOME SEU
CAFÉ POR
AQUI OU
PEÇA PARA
VIAGEM!

ANALCOLICI

Água Crystal (300ml) Com ou sem gás	R\$9
Águas Importadas Acqua Panna sem gás (505ml) San Pellegrino com gás (505ml)	R\$28
Refrigerante Coca-Cola (original e sem açúcar) Fanta Guaraná (original e sem açúcar) Sprite (original e sem açúcar)	R\$9,5
Schweppes Citrus Tônica (original e sem açúcar)	R\$9,5

SUCCHI

Laranja	R\$12
Limão	R\$12
Melancia	R\$12
Giallo Mix de laranja, manga e maracujá	R\$19
Suco de Tomate	R\$22

CHÁS

Quentes

Hortelã	R\$13
Menta	R\$13
Erva Cidreira	R\$13
Hibiscos	R\$15
Chá Preto (China)	R\$15
Chá Verde (Japão)	R\$15
Matcha (China)	R\$15

Gelados

Matcha Iced Latte Push Matcha PUSH&POW , leite vegetal de aveia e mel	R\$21
Black Iced Latte Chá preto importado (China), leite vegetal de aveia e mel	R\$21
Black Tea Chá preto importado (China) levemente adocicado e limão siciliano	R\$18
Verde Chá verde importado (Japão) com notas de frutas vermelhas e mix cítrico	R\$18
Hibiscos Chá gelado de hibiscos	R\$18
Fantasia Chá à base de frutas vermelhas (sem cafeína) e flor de sabugueiro, com redução de cereja amarena	R\$20

SMOOTHIES



Smoov.Co (360ml) Manga maracujá iogurte zero água de coco leite de coco em pó Com whey de baunilha +R\$ 9,90	R\$25
Smoov Supercoffee (360ml) Bebida vegetal castanha de caju + coco banana tamara supercoffee vanilla whey de baunilha crunch de chocolate zero	R\$32