

## ANTIPASTI

*freddi, caldi, insalati y zuppe*

### *Carpaccio di Manzo*

Finas rodelas de carne bovina em essência de trufa branca, pimenta rosa e limão, com finas laminas de aipo e crocante de queijo parmesão. 160

### *Carpaccio di Salmone*

Rodelas de salmão fresco marinados em um ligero adereço de mostarda Dijon, mel endro. 160

### *Antipasti di Mare*

Frutos do mar, camarão, mexilhões, calo de vieira, lulas, carpaccio de salmão Marinado. *Toda uma variedade de sabores!*  
(Para duas pessoas) 355

### *Antipasti e Affettati di Terra*

presunto serrano, embutidos italianos, carpaccio de carne bovina, berinjelas, cogumelos silvestres, batatas, cebolas, pimentões, alcachofras e queijos italianos.  
(Para duas pessoas) 345

### *Polpettina di Granchio*

Mini torta de caranguejo encapado sobre um espelho de fino creme com infusão de chipotle e laranja. 145

### *Involtini di Mozzarella al Prosciutto*

Mozzarella fresco envolvido em prosciutto na frigideira sobre um leito de rucula E tomates cereja. 155

### *Insalata Caprese*

tomates fatiados e mozzarella em uma vinagrete De balsâmico, azeite de oliva extra virgem e juliana de manjeriço 145

### *Insalata di Spinaci*

suaves folhas de espinafre com champignons, pancetta, nozes e tomate seco em adereço de azeite de nozes e vinagre balsâmico. 140

### *Insalata di Lattuga misto*

Ramalhete de alface Veneziano com queijo de cabra encapado com nozes em vinagrete de Balsamico. 135

### *Insalata classica "César..."*

Do palácio de verão dos Césares na Califórnia.....outra aportação dos migrantes Clássica salada César preparada na mesa com crótons de focaccia.  
(Para duas pessoas) 265

### *Zuppa di Tomate al Forno*

Creme de tomates ao forno com manjeriço, crótons de queijo parmesão e creme agre. 115

### *Bisquê di Aragosta*

Fino creme de lagosta espanada com cebolinha fresca. 145

## SPECIALITÀ DI NOSTRO CHEF

### *Especialidade do Chef*

#### DE ENTRADA

##### *Bruschetta*

Clássicas bruschettas com tomate fresco parmesão, feitos com pão crocante Da casa recém saído do forno. 95

##### *Fonduta Svizzero*

Fondue de queijo suíço receita original  
O com chile chipotle .....com nacionalista sabor mexicano! (*Para dois*) 270

##### *Frito misto*

Seleção de mariscos ligeiramente empanados e fritos servidos com molho Arrabiata. 155

##### *"Slider" di Manzo*

Dois mini hamburguês de carne de filé de carne bovina  
Com rúcula, marmelada de tomate e queijo parmesão. 145

##### *Dozzina di cozze al zafferano "La Madonna"*

Dúzia de mexilhões de concha verde frescos da Nova Zelândia em vinho branco, juliana de poro, creme e um toque fino de açafrão. 170

##### *Tartarâ di Tonno*

Tártara de atum picante marinado com cebolinha, salsinha, azeite de gergelim e infusão de peperoncino com alho. 175

#### DE PRATO FORTE

##### *Polpette di Manzo gratinata*

Almondegas de carne bovina feitos em casa, preparada em molho de tomate e gratinada com queijo fresco mozzarella. 155

##### *Vitello di Parmigiana (380gr.)*

Chuleta de ternera importada de qualidade "PROVIMI" empanado e gratinado com molho de tomate, mozzarella, parmesão e, servido sobre massa verde de manjeriçã. 495

##### *Arragosta "La Madonna" (360 gr.)*

calda de lagosta ao forno e gratinada com um "salpicão" de champignons e molho holandês. 495

##### *"Mare e Terra"*

Filé de carne bovina, qualidade "Black Angus", preparado a seu ponto preferido (300 gr)  
com molho de champignons, calda de lagosta (360 gr)  
servido com massa cabelo de anjo. 799

##### *Tagliolini ai Tartufi bianchi e nero*

massa feita em casa preparada com creme e essência de trufa branca e flocos de trufa negra. 295

## PRIMI

### *Pasta, risotti e pizza gourmet*

#### *Spaghetti Bolognesa*

Clássico spaghetti com carne bovina, pomodoro italiano, ervas finas e um toque de vinho tinto. 185

#### *Spaghetti alle Vongole*

Crias de ostras salteadas com tomates frescos, vinho branco, ervas finas e páprica de chile de árvore. 205

#### *Penne Arrabiata*

Com pomodoro fresco, especiarias e chile...Apimentado!! 175

#### *Fettuccini ai Gamberi*

Camarões ao molho de grappa, champignons, aspargo e prosciutto. 255

#### *Fettuccini Primavera*

Com verduras frescas, cuidadosamente selecionada ao molho de pomodoro. 185

#### *Tagliolini a la due Salmone*

Com salmão fresco e salmão defumado em creme de manjeriço. 215

#### *Linguini ai Frutti di Mare*

Linguini ou sua eleição de massa, com lagosta, camarão, salmão, mexilhões, ostra vongole e polvo em molho de tomate e creme. 355

#### *Lasagna al Forno*

Recheada de molho bolonhesa, creme e gratinado com queijo parmesão. 205

#### *Gnocchi di Patate*

Gnocchis, feitos à mão com massa de batata, ao pesto ou em molho de pomodoro. E ervas gratinado, com parmesão. 210

#### *Ravioli fatto a Mano*

Ravioles feitos em casa recheios de ricotta com pesto em um delicioso molho de pomodoro. 205

#### *Risotto al Zafferano y Gamberini*

Risotto com açafrão e camarões salteados. 235

#### *Risotto di Arugula con Formaggio di Capra*

Risotto cremoso com queijo de cabra, rúcula e nozes tostadas. 215

#### *Pizza Margarita o tre Formaggi*

Margarita ou três queijos com queijo mozzarella, (gorgonzola e parmesão) 160

#### *Pizza Calzone*

presunto, champignons e chile. 175

#### *Pizza Vongole*

ostra, alho e salsa. 185

#### *Pizza Gamberi e Aglio piccante*

Camarões, queijo mozzarella, pomodoro, flocos de chile, tocinho e alcaparras. 195

## SECONDI

*di carne e pesce*

*Salmone al Balsâmico di Modena*

Salmão glaseado ao balsâmico sobre risotto com porcini. 255

*Tonno alla Putanesca*

Steak de atum grelhado com molho putanesca e batatas ao alecrim. 265

*Pesce di Boquinete al quazzetto*

Filé de boquinete com ostra em vinho branco com tomate fresco picado sobre risotto al açafrão. 255

*Boquinete en prezzemolo*

Filé de boquinete com salsinha em azeite de oliva extra virgem, limão e um toque de vinho branco. 245

*Costoletta di Vitello al Prosciutto*

Chuleta de ternera "qualidade US provimi" em molho rústica de prosciutto y champignons com batatas ao vapor. 475

*Piccata Milanese*

Escalopas de frango cobertas por uma pasta de parmesão e ovo, fritas em azeite de oliva e, sobre uma cama de setas salteadas. 225

*Scaloppini al Limoncello*

Suprema de frango ao limão com guarnição de massa de espinafre. 220

### DEL GRILL

<b>Arrachera</b>	400grs	295
<b>New York</b>	400grs	395
<b>Rib Eye</b>	400grs	390
<b>Filé de carne bovina (coração)</b>	300grs	445
<b>Chuleta de Ternera</b> <i>(Importado USA- Calidad Provimi)</i>	380grs	475

### CONTORNI

Vegetais grelhados	110
aspargos salteados	135
Espinafres ao creme de alho	95
Batatas ao forno	75
Puré de batata trufado	105
batatas a francesa	75
<b>adereços:</b> Três Pimentas e clássica Béarnaise	65

## sobremesas

<i>Crème brûlée de baunilha</i>	...\$ 95.00
<i>“Mousse au chocolat”</i>	...\$ 85.00
<i>En Salsa de Fruta de Pasión</i> Cremoso e delicioso..... (a sobremesa que rompeu a Dieta da Mona Lisa!)	
<i>Tiramisú feito em Casa</i>	...\$ 95.00
<i>Com cobertura de Chocolate branco e Amaretto</i>	
<i>Strudel de Maçãs Suizo</i>	...\$ 105.00
Acompanhado de sorvete de baunilha Häagen Dazs	
<i>Abacaxi caramelizada</i>	...\$ 95.00
Com sorvete de Coco Häagen Dazs y licor de banana	
<i>Ravioles crocantes de Chocolate (quentes)</i>	...\$ 95.00
Com sorvete de baunilha Häagen Dazs	
<i>sorvetes Häagen Dazs (1bola)</i>	...\$ 65.00
Pergunte ao garzon pe los Sabores do Día	
<i>Sorbetes Italianos (1bola)</i>	...\$ 55.00
Pergunte oa garzón pe los Sabores do Día	
<i>Fondue de chocolate</i>	...\$ 205.00
Com Frutas frescas e Panqué (Para Dois)	

### *morangos Flambados “La Madonna”*

Acompanhados de sorvete de baunilha e  
Preparados na sua Mesa (para dois) ...\$ 255.00

