

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 chipotlecom 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 manjeriço. 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

Arrachera	400grs	295
New York	400grs	395
Rib Eye	400grs	390
Filé de carne bovina (coração)	300grs	445
Chuleta de Ternera <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
adereços: 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

