

R I S T O R A N T E

La Pasta Gialla

S E R G I O A R N O



TÃO ITALIANO QUANTO A ITÁLIA

LEGENDA ALERGÊNICOS

- Ovo
- Leite
- Trigo / Glúten
- Peixes ou Crustáceos
- Soja
- Oleaginosas
- Pimenta
- Corante
- Vegetariano

(Amêndoa, avelã, pinoli, castanha do Pará, pistache, castanha de caju, pecã e macadâmia).

Pessoas com intolerância ou alergia a alguma substância, solicitar orientação direto no atendimento.

Nos pratos do cardápio há possibilidade de conter traços de glúten.

HARMONIZAÇÃO

Tinto Leve

Tinto Médio

Tinto Encorpado

Branco Leve

Branco Médio

Branco Encorpado

Rosé

Sobremesa

Espumante

Frisante

LA PASTINA

Adobe Reserva Carmenère

Borgotorre Doc Montepulciano

Novas Gran Reserva Cabernet Sauvignon

Santapietra Governo All'Uso IGT

Bosio Langhe Rosso Doc Barbera/Nébbiolo

Cecchi Sangiovese IGT

La Nave Bianco Pinot Grigio IGP

Adobe Reserva Chardonnay

Adobe Reserva Riesling

Ag 47 Sangiovese/Syrah

CASA FLORA

Reguengos BC Alentejo

Terre Natuzzi Bianco Toscana

Reguengos Alent

Corbelli Primitivo Di Puglia

Norton Reserva Malbec

Pasta Negra Toro Roble

Veuve du Vernay Brut

0 acesso de clientes às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei. Todos os nossos produtos são artesanais e preparados diariamente.

Taxa de serviço opcional: 10%

A 1/2 porção será cobrada 75% do valor do cardápio.

Os preços contidos nesse cardápio são válidos por prazo indeterminado, podendo haver variações de preços entre as unidades da rede. Os pesos descritos são referentes à gramatura "in natura" das proteínas.

ANTIPASTI

ENTRADAS / APPETIZERS



- Burrata**         **R\$ 89,00**
Muçarela de búfala cremosa com tomatinhos assados, pesto de manjeriço, presunto crocante e focaccia
Creamy buffalo mozzarella with roasted cherry tomatoes, basil pesto, crunchy ham and focaccia
- Carpaccio**      **R\$ 59,00**
Fatias de carne bovina, molho de mostarda, queijo parmesão, alcaparras e folhas de rúcula, acompanha crostata de parmesão e alecrim
Slices of red meat with mustard sauce, parmesan and arugula leaves, with a side of parmesan crostata and rosemary
- Coperto**       **R\$ 29,00**
Cesto de pães variados e especialidades da casa (Por pessoa)
Basket of assorted breads and house specialties
- Melanzane al forno**       **R\$ 49,00**
Berinjela recheada com muçarela de búfala, molho ao sugo e pesto de manjeriço, acompanha pão italiano
Eggplant filled with buffalo mozzarella, served in a sugo sauce and basil pesto - served with italian bread
- Polenta croccante**      **R\$ 39,00**
Polenta italiana frita, acompanha molho pomodoro basilico e queijo parmesão
Fried italian polenta, served with pomodoro basilico sauce and parmesan cheese

Melanzane al forno

Foto meramente ilustrativa



@tatanaguena.fotografia



Pizzaiola

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia





BRUSCHETTE

BRUSQUETAS / BRUSCHETTAS



Mortadella, brie e pistacchio      
Mortadela defumada, queijo brie, pistache e um fio de mel
Smoked mortadella, brie cheese, pistachio and a dollop of honey





R\$ 65,00

Pizzaiola    
Pomodoro basilico, alho, orégano, muçarela gratinada e azeite de oliva
Pomodoro basilico, garlic, oregano, gratin mozzarella and olive oil

R\$ 53,00

Pomodoro fresco    
Tomate maduro, alho, pimenta-do-reino, manjeriçã e azeite de oliva
Ripe tomato, garlic, black pepper, basil and olive oil

R\$ 49,00

Prosciutto cruo    
Presunto cru, queijo brie gratinado com rúcula fresca, raspas de limão e azeite de oliva
Raw ham, gratin brie cheese, fresh arugula, lemon zest and olive oil

R\$ 69,00

INSALATE

SALADAS / SALADS



Caesar con pollo 🍷 🥛 🌿 🍴 🍷

R\$ 60,00

Salada Caesar com frango, alface romana, parmesão, panceta, croutons e molho Caesar
Caesar salad with chicken, roman lettuce, parmesan, pancetta, croutons and Caesar sauce

Pera e gorgonzola 🍷 🥛 🍴 🌿

R\$ 62,00

Salada de folhas, pera grelhada, gorgonzola e nozes assadas ao vinagrete de limão com mel
Green salad, grilled pears, roasted gorgonzola and nuts with lemon honey vinaigrette

Prosciutto cru 🍷 🥛 🌿 🍴 🍷

R\$ 69,00

Salada com presunto cru, brusquetinhas de queijo brie gratinado e figo ao vinagrete de amora
Salad with raw ham, gratin brie cheese bruschette and fig in blackberry vinaigrette



Pera e Gorgonzola

Foto meramente ilustrativa

@tatianaaguena.fotografia



Gorgonzola con filetto e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaafotografia

RISOTTI

RISOTOS / RISOTTO



Funghi      

R\$ 83,00

Risoto ao funghi e cogumelos frescos com ragu de tomates e queijo brie grelhado

Risotto with funghi and fresh mushrooms, with tomatoes ragout and grilled brie cheese

Gamberetti e burrata    

R\$ 120,00

Risoto com camarão picante, rúcula fresca e burrata com raspas de limão siciliano

Risotto with spicy shrimp, fresh arugula and burrata with lemon zest

Gorgonzola con filetto e pistacchio     

R\$ 95,00

Risoto com queijo gorgonzola, iscas de filé mignon flambadas com conhaque e pistache

Creamy risotto with mild gorgonzola cheese, strips of beef flambéed with cognac and pistachios

Zucca    

R\$ 80,00

Risoto com abóbora e carne seca crocante

Risotto with pumpkin and crunchy dried meat

PASTA

MASSAS / PASTRY



Gnocchi con formaggio brie 🍇🥚🥛🌿🌱  **R\$ 72,00**
Nhoque de batata ao pomodoro basilico e queijo brie
Potato gnocchi in pomodoro basilico sauce and brie cheese

Gnocchi di spinaci 🍇🌿🥚🥛🥔🍷 **R\$ 84,00**
Nhoque de batata e espinafre com iscas de mignon ao molho de gorgonzola e nozes
Potato and spinach gnocchi with mignon strips in gorgonzola and nuts sauce

Lasagna alla bolognese 🍇🥚🥛🌿🍷🥔🍷 **R\$ 80,00**
Lasanha tradicional à bolonhesa, coberta com molho branco e gratinada com queijo parmesão
Traditional bolognese lasagna, topped with white sauce and gratin parmesan cheese

Pappardelle tradizionale 🍇🥚🥛🌿🍷🥔🍷 **R\$ 89,00**
Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal
Large pasta with mignon strips in emmenthal cheese sauce

Gnocchi con formaggio brie

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia



@tatianaquena@titigamaguenafotografia

Tagliatelle con gamberi e vodka

Foto meramente ilustrativa

PASTA

MASSAS / PASTRY



Penne Primavera       **R\$ 72,00**
Tomate fresco marinado, muçarela de búfala, manjericão e parmesão ao azeite de oliva
Marinated fresh tomato, buffalo mozzarella, basil and parmesan with olive oil

Ravioli di brie       **R\$ 94,00**
Massa recheada com queijo brie, pera ao azeite trufado, mel e nozes
Pasta filled with brie cheese, pear in truffled oil, honey and nuts

Ravioli di gorgonzola alla fiorentina e noci        **R\$ 89,00**
Massa recheada com gorgonzola ao creme de espinafre com vinho branco e nozes assadas
Pasta filled with gorgonzola and spinach cream with white wine and toasted nuts

Ravioli La Pasta Gialla       **R\$ 83,00**
Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basilico
Traditional pasta filled with mozzarella in pomodoro basilico sauce

Tagliatelle con gamberi e vodka       **R\$ 115,00**
Massa estreita ao molho de alho-poró, pomodoro e camarões flambados na vodka
Flat pasta with leek sauce, pomodoro and shrimps toasted in vodka

PASTA

MASSAS / PASTRY



Spaghetti alla carbonara 🍷 🥚 🧀 🌿 🍴 🕒

Espagüete, ovo, queijo e panceta curada
Spaghetti, egg, cheese and cured pancetta

R\$ 80,00

Tagliatelle con Grana Padano 🍷 🥚 🧀 🌿 🍴 🕒

Massa estreita ao molho de queijo Grana Padano. Escolha um molho como acompanhamento: bolonhesa ou pomodoro com cogumelos
Flat pasta with Grana Padano sauce and sauce of your choice: bolognese or pomodoro sauce with mushrooms

R\$ 91,00

Tagliolini al ragù bolognese 🍷 🥚 🧀 🌿 🍴 🕒

Massa fina com ragu de bolonhesa
Thin pasta with ragout bolognese

R\$ 72,00

Tagliolini al ragù bolognese

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguena fotografia





@tatianaguena.fotografia

Foto meramente ilustrativa

Medaglione di filetto

CARNE

CARNES / BEEF



Cotoletta di maiale 🍷 🥚 🍷 🌿 🍷 **R\$ 92,00**
Costeleta suína à milanesa, molho pomodoro, muçarela de búfala derretida com tagliolini na manteiga e sálvia (200gr)
Breaded swiss chop, pomodoro sauce, melted buffalo mozzarella with butter and sage tagliolini (200g)

Filetto alla parmigiana 🍷 🥚 🍷 🌿 🍷 🍷 **R\$ 91,00**
Filet mignon à milanesa, molho ao sugo com muçarela gratinada e dois acompanhamentos à escolha: arroz com alho e salsa, purê de batata, batatas douradas ou salada de folhas (150g)
Breaded mignon escalope, sugo sauce with mozzarella with two sides of your choice: mashed potatoes, rice with garlic and parsley, golden browned potatoes or green salad (150g)

Medaglione di filetto 🍷 🥚 🍷 🌿 🍷 🍷 **R\$ 125,00**
Medalhão de filé mignon com cogumelos mistos, creme de gorgonzola e pistache com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)
Mignon medallion with mixed mushrooms, gorgonzola and pistachio cream with butter and sage tagliolini (200g)

CARNE

CARNES / BEEF



Polpettone tradicional

R\$ 83,00

Polpetone recheado de muçarela com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)

Meat ball filled with mozzarella, served with butter and sage tagliolini (200g)

Tagliata di filetto

R\$ 120,00

Filé mignon grelhado e fatiado, acompanha nhoque de batata dourado na manteiga e sálvia, roti e molho Grana Padano (200g)

Grilled mignon slices, served with browned gnocchi in butter and sage, roti and Grana Padano sauce (200gr)

Polpettone tradicional

Foto meramente ilustrativa

@latianagnafotografia



@tatianaguena fotografia

Pollo croccante

Foto meramente ilustrativa

POLLO

FRANGOS / CHICKEN



Filetto di pollo

R\$ 75,00

Filé de frango grelhado ao molho emmenthal com risoto ao funghi chileno (200g)

Grilled chicken filet in emmenthal sauce with chilean funghi risotto (200g)

Pollo croccante

R\$ 69,00

Frango crocante à milanesa, acompanha salada Caesar (150g)

Crispy breaded chicken, accompanied by a classic Caesar salad (150g)

PESCE

PEIXES / FISH



Pesce del giorno 🍷🍴🍴🍴🍴

R\$ 88,00

Peixe do dia ao molho de ervas frescas e alcaparras com legumes assados (Abóbora, batata doce, batata e cenoura) ao azeite de oliva (200g)

Fish of the day with herbs and capers sauce and roasted vegetables (pumpkin, sweet potato, potato and carrot) with olive oil (200 g)

Salmone alla griglia 🍷🍴🍴🍴🍴🍴

R\$ 93,00

Filé de salmão grelhado, acompanhado de risoto de parmesão (200g)

Grilled salmon filet, served with parmesan risotto (200g)

Salmone al frutto della passione 🍷🍴🍴🍴🍴🍴

R\$ 110,00

Filé de salmão grelhado ao molho de maracujá e laranja, acompanha risoto de queijo brie e rúcula (200g)

Grilled salmon filet served in a passion fruit and orange sauce, with brie cheese and arugula risotto (200g)

Salmone al frutto della passione

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaofotografia





Foto meramente ilustrativa @tatianaguenaofotografia

Crepe ripiene di mascarpone

DOLCI

SOBREMESAS / DESSERTS



Budino al late 🍇🥚🥛🌿🍓

R\$ 30,00

Pudim de leite com calda de doce de leite e crostata de amêndoas
Milk pudding with dulce de leche syrup and almonds crostata

Crepe ripiene di mascarpone 🍇🥚🥛🌿🍓🍯

R\$ 39,00

Crepe recheado com queijo mascarpone, mel e amêndoas com calda de laranja e sorvete de baunilha
Crepe stuffed with mascarpone cheese, honey and almonds with orange syrup and vanilla ice cream

Pavlova 🍇🥚🥛🌿

R\$ 30,00

Suspiro recheado com creme de limão siciliano, merengue queimado e calda de morango e amora
Meringue filled with lemon cream and strawberry and blackberry sauce

DOLCI

SOBREMESAS / DESSERTS



Petit gateau di Nutella® 🍷🥚🥛🌿🍫🍷
Creme de avelã e cacau com sorvete de baunilha
Hazelnut and cocoa cream with vanilla ice cream

R\$ 39,00

Semifreddo 🍷🥚🥛🌿
Semifreddo de chocolate branco e meio amargo
Frozen dessert with white and semisweet chocolate

R\$ 39,00

Tiramisù 🍷🥚🥛🌿
Creme de mascarpone com calda de café e biscoito champagne
Mascarpone cream with coffee syrup and ladyfinger

R\$ 42,00

Tiramisù



Foto meramente ilustrativa @tatianaguenaofotografia



BIBITE

BEBIDAS / DRINKS



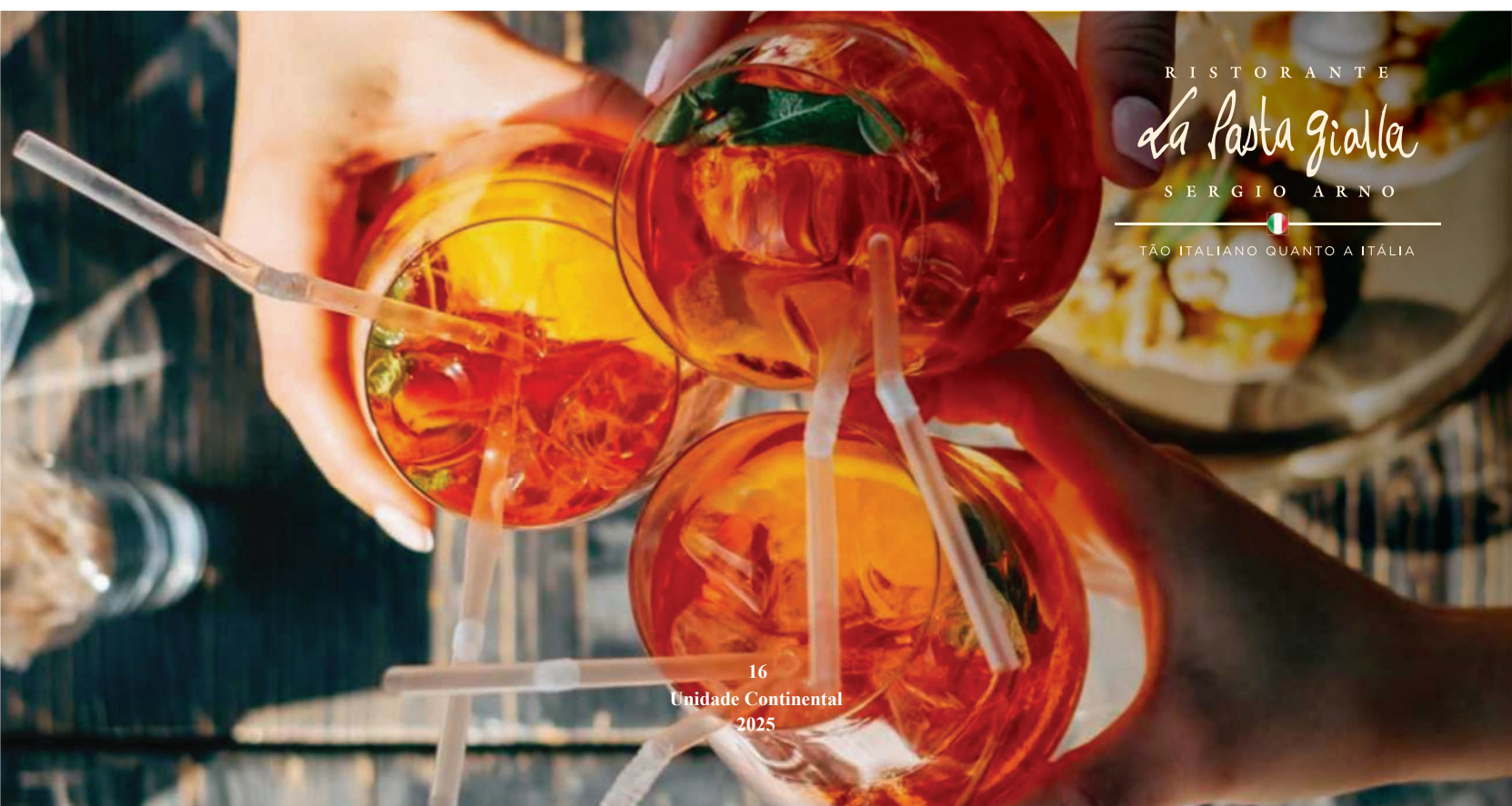
Café espresso / Espresso	R\$ 9,00
Cappuccino	R\$ 9,00
Chá / Tea	R\$ 9,00
Água / Water 300ml (com / sem gás)	R\$ 8,00
Água / Water Panna s/ gás	R\$ 29,00
Água San Pellegrino c/ gás (505 ml) / sparkling water	R\$ 29,00
Refrigerante (lata) / soft drink	R\$ 9,00
Schweppes / H2OH	R\$ 15,00
Suco de frutas (330ml) / Fruits juice (330ml)	R\$ 16,00
Suco de tomate (330ml) / Tomato juice (330ml)	R\$ 20,00
Suco de uva (300ml) / Grape juice (300ml)	R\$ 22,00
Limonada suíça (300ml)	R\$ 18,00

ALCOLICI

ALCOÓLICOS



Aguardente especial	R\$ 24,00
Aperol Spritz	R\$ 36,00
Caipirinha / Drips	R\$ 26,00
Caipirinha Especial / Special Caipirinha	R\$ 28,00
Caipiroska Importada / Imported	R\$ 38,00
Caipiroska Nacional / Brazilian Caipirinha	R\$ 32,00
Cerveja long neck / Longneck Beer	R\$ 18,00
Gin tônica / Gin tonic	R\$ 36,00
Licor Importado	R\$ 32,00
Limoncello Spritz	R\$ 36,00
Margarita	R\$ 38,00
Negroni	R\$ 36,00
Saquerita nacional	R\$ 28,00
Taça de Espumante	R\$ 36,00
Taça de Vinho Branco / Tinto / Rosé (Decanter) 150 ml	R\$ 26,00
Tequila	R\$ 28,00
Vodka Importada	R\$ 35,00
Vodka Nacional / Brazilian Vodka	R\$ 26,00
Whisky 12 Anos / 12-Year Old Whisky	R\$ 48,00
Whisky 8 Anos / 8-Year Old Whisky	R\$ 39,00



R I S T O R A N T E

La Pasta gialla

S E R G I O A R N O



TÃO ITALIANO QUANTO A ITALIA