

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
- Vegano

(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

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%

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\$ 85,00

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\$ 65,00

Fatias de carne bovina, molho de mostarda Dijon, queijo parmesão, alcaparras e folhas de rúcula acompanha torrada temperada

Raw beef slices, Dijon mustard sauce, parmesan cheese, capers and arugula leaves. Served with seasoned crostini

Coperto

R\$ 29,00

Cesta de pães variados e especialidades da casa

Basket of assorted breads and house specialties

Crocchette di ossobuco

R\$ 62,00

Croquete de ragu de ossobuco e fonduta de grana padano

Ossobuco ragout croquette and Grana Padano fondue

Crocchette di ossobuco

Foto meramente ilustrativa





Melanzane al forno

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaofotografia

ANTIPASTI


ENTRADAS / APPETIZERS



Melanzane al forno       **R\$ 49,00**


Berinjela recheada com muçarela de búfala, molho ao pomodoro e pesto de manjericão (acompanha pão italiano)

Eggplant filled with buffalo mozzarella, pomodoro sauce and basil pesto (served with italian bread)

Polenta croccante      **R\$ 46,00**

Polenta italiana frita, acompanha molho pomodoro basilico e queijo parmesão

Fried italian polenta, served with pomodoro basilico sauce and parmesan cheese

Polpo alla griglia      **R\$ 79,00**

Tentáculos de polvo grelhados, regados com gremolata de limão siciliano, acompanha cesto de pão italiano tostado

Grilled octopus tentacles, seasoned with lemon gremolata, served with a side of toasted italian bread

Tagliata di filetto      **R\$ 82,00**

Fatias de filé mignon, folhas de rúcula, tomatinhos confit, aceto balsâmico e lascas de parmesão (200g)

Slices of grilled filet mignon, arugula leaves, confit cherry tomatoes, balsamic vinegar and parmesan cheese (200g)

BRUSCHETTE

BRUSQUETAS / BRUSCHETTAS



Carne de sol e queijo coalho 🍷🥫🌿🚫🍷

Carne de sol, cebola caramelizada, catupiry e queijo coalho

Sun-dried beef, caramelized onions, catupiry and coalho cheese

R\$ 63,00

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\$ 64,00

Pizzaiola 🍷🥫🌿🌿

Pomodoro basilico, alho, orégano, muçarela gratinada e azeite de oliva

Pomodoro basilico, garlic, oregano, gratin mozzarella and olive oil

R\$ 49,00

Prosciutto cru 🌿🥫🌿🥫

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\$ 65,00

Carne de sol e queijo coalho

Foto meramente ilustrativa





Gamberi e quinoa

Foto meramente ilustrativa

INSALATE

SALADAS / SALADS



Caesar con pollo 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 58,00

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

Gamberi e quinoa 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 72,00

Salada de quinoa com camarão grelhado, manga e molho pesto
Sun-dried beef, caramelized onions, catupiry and coalho cheeses

Pera e Gorgonzola 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 58,00

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

RISOTTI

RISOTOS / RISOTTO



Frutti di mare e zafferano 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 92,00

Risoto de açafão com camarão, lula e polvo regados com gremolata de limão siciliano

Saffron and shrimp risotto with squid and octopus seasoned with lemon gremolata

Funghi 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 79,00

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\$ 92,00

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\$ 85,00

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

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

Gorgonzola con filetto e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia



Tagliolini al ragù bolognese

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaafotografia

PASTA

MASSAS / PASTRY



Gnocchi con formaggio brie



R\$ 76,00

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 di ossobuco



R\$ 94,00

Lasanha de ossobuco, creme de queijo parmesão, molho roti e azeite trufado

Ossobuco lasagna, pamesan cheese cream, roti sauce and truffled oil

Tagliolini al ragù bolognese



R\$ 74,00

Massa fina com ragu de bolonhesa

Thin pasta with ragout bolognese

PASTA

MASSAS / PASTRY



Pappardelle tradizionale

Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal

Large pasta with mignon strips in emmenthal cheese sauce

R\$ 89,00

Papardelle al tartufo

Massa larga ao molho de cogumelos e tartufo com lascas de Grana Padano

Wide pasta with truffle and mushrooms sauce, topped with Grana Padano shavings

R\$ 78,00

Penne Primavera

Tomate fresco marinado, muçarela de búfala, manjericão e parmesão ao azeite de oliva

Marinated fresh tomato, buffalo mozzarella, basil and parmesan with olive oil

R\$ 75,00

Ravioli di brie

Massa recheada com queijo brie, pera ao azeite trufado, mel e nozes

Pasta filled with brie cheese, pear in truffled oil, honey and nuts

R\$ 86,00

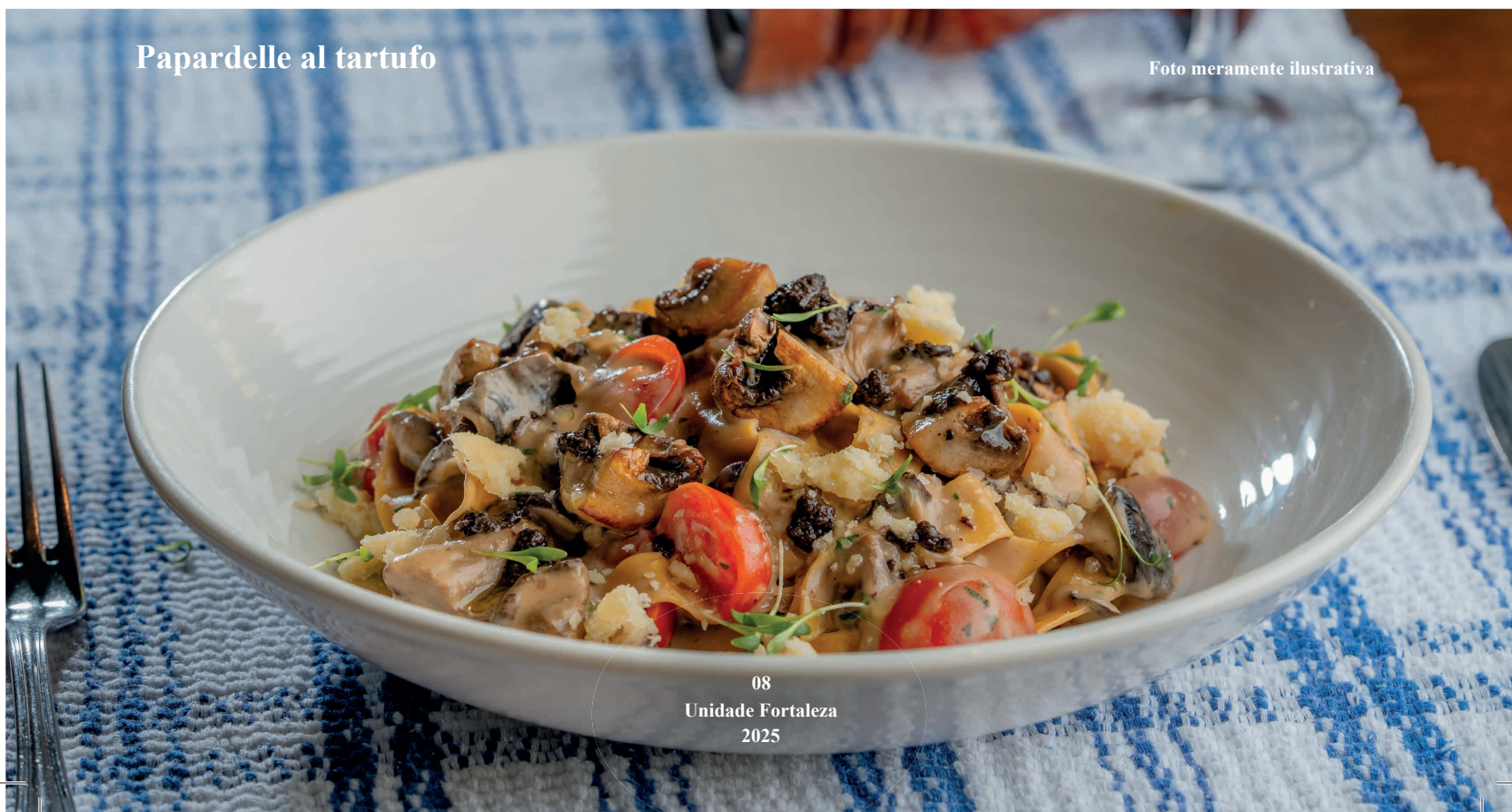
Ravioli di gorgonzola alla fiorentina e noci **R\$ 92,00**

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

Papardelle al tartufo

Foto meramente ilustrativa





Tortelli di carne secca e catupiry

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaofotografia

PASTA

MASSAS / PASTRY



Ravioli La Pasta Gialla       **R\$ 79,00**
Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basilico
Traditional pasta filled with mozzarella in pomodoro basilico sauce

Spaghetti alla carbonara       **R\$ 74,00**
Espaguete, ovo, queijo e panceta curada
Spaghetti, egg, cheese and cured pancetta

Tagliatelle con gamberi e vodka        **R\$ 95,00**
Massa estreita ao molho de alho-poró, pomodoro e camarões flambados na vodka
Flat pasta with leek sauce, pomodoro and shrimps toasted in vodka

Tagliatelle con Grana Padano       **R\$ 92,00**
Massa estreita ao molho de queijo Grana Padano. Escolha um molho como acompanhamento:
bolonhesa, camarão ou pomodoro com cogumelos
Flat pasta with grana padano sauce and ragu of your choice:
bolognesa, sausage, shrimp or mushrooms

Tortelli di carne secca e catupiry       **R\$ 89,00**
Massa com recheio cremoso de carne seca desfiada com catupiry, ao creme de tomate assado levemente picante
Pasta with a creamy jerked beef filling and catupiry cheese, with a mildly spicy roasted tomato

CARNE

CARNES / BEEF



Costola di manzo arrosto 🍷 🥚 🍷 🍷 🌿 🍷 🍷 **R\$ 105,00**
Costela bovina assada, regada com molho roti, acompanha tagliatelle ao molho Alfredo (350g)
Roasted bovine rib seasoned with roti sauce, served with a side of Alfredo sauce tagliatelle (350g)

Filetto alla parmigiana 🍷 🥚 🍷 🌿 🍷 🍷 **R\$ 89,00**
Filé mignon à milanesa, molho ao sugo com muçarela gratinada e dois acompanhamentos à escolha: arroz com alho e salsinha, 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\$ 98,00**
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)

Ossobuco tradizionale 🍷 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 **R\$ 95,00**
Ossobuco marinado no vinho tinto e assado lentamente ao próprio molho com risoto de açafrão (350g)
Ossobuco marinated in red wine and slowly roasted in its own sauce with saffron risotto (350g)



Medaglione di filetto

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenafotografia



Chorizo alla griglia

Foto meramente ilustrativa

CARNE

CARNES / BEEF



Chorizo alla griglia 🍷 🥚 🍷 🌿 🍴 🌶️ 🍷 **R\$ 105,00**

Bife de chorizo grelhado e fatiado com gremolata e tagliatelle ao molho de 3 queijos (200g)

Grilled, sliced ribeye steak with gremolata and tagliatelle in three cheeses sauce (200g)

Polpettone tradizionale 🍷 🥚 🍷 🌿 🍴 🌶️ 🍷 **R\$ 85,00**

Almôndega recheada de muçarela com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)

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

Portafoglio di filetto con brie e piselli 🍷 🍷 🌿 🌶️ 🍴 **R\$ 95,00**

Filé mignon recheado com queijo brie ao molho de tartufo, folhas de sálvia, ervilhas e risoto de parmesão (200g)

Fillet mignon filled with brie cheese and covered in white wine and peas sauce and sage leaves, served with parmesan cheese risotto (200g)

Tagliata di filetto 🍷 🥚 🍷 🌿 🍴 🌶️ **R\$ 98,00**

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)

POLLO

FRANGOS / CHICKEN



Filetto di pollo 🍷 🥄 🍴 🌿 🐔

RS\$ 75,00

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

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



Filetto di pollo

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguerafotografia



Salmone al frutto della passione

Foto meramente ilustrativa

PESCE

PEIXES / FISH



Gamberi alla griglia 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 99,00

Camarão grelhado com tagliatelle ao molho grana padano (180g)

Grilled shrimp with tagliatelle in grana padano sauce (180g)

Pesce al limone 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 98,00

Filé de peixe grelhado ao molho de limão siciliano com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)

Grilled fish fillet on lemon sauce with butter and sage tagliolini (200g)

Pesce del giorno 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 85,00

Peixe do dia ao molho de ervas frescas e alcaparras com legumes assados ao azeite de oliva (200g)

Fish of the day in fresh herbs sauce with capers and roasted vegetables in olive oil (200g)

Salmone al frutto della passione 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 96,00

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)



BIBITE

BEBIDAS / DRINKS



Café espresso / Espresso	R\$ 12,00
Café descafeinado / Decaffeinated	R\$ 12,00
Cappuccino	R\$ 12,00
Chá / Tea	R\$ 12,00
Água / Water 300ml (com / sem gás)	R\$ 10,00
Água / Water Panna s/ gás	R\$ 22,00
Água San Pellegrino c/ gás (505 ml) / sparkling water	R\$ 22,00
Refrigerante (lata) / soft drink	R\$ 12,00
Schweppes/H2O	R\$ 12,00
Suco de Frutas (330ml) / Fruits Juice (330ml)	R\$ 15,00
Suco de Frutas (500ml) / Fruits Juice (500ml)	R\$ 26,00
Suco de Frutas Especial (330ml) / Especial Fruits Juice (330ml)	R\$ 19,00
Suco de Frutas Especial (500ml) / Especial Fruits Juice (500ml)	R\$ 38,00
Suco de tomate (330ml) / Tomato juice (330ml)	R\$ 18,00
Suco de Uva (300ml) / Grape Juice (300ml)	R\$ 20,00

ALCOLICI

ALCOÓLICOS



Aguardente especial	R\$ 21,00
Aperol Spritz	R\$ 38,00
Caipirinha / Drips	R\$ 26,00
Caipirinha Especial / Special Caipirinha	R\$ 34,00
Caipiroska Importada / Import	R\$ 38,00
Caipiroska Nacional / Brazilian Caipirinha	R\$ 34,00
Cerveja Cerpa / Cerpa beer	R\$ 19,00
Cerveja long neck / Longneck Beer	R\$ 18,00
Chopp (150ml)	R\$ 12,00
Chopp (300ml)	R\$ 17,00
Cognac importado / Import	R\$ 79,00
Coquetel de frutas / Fruit Cocktail	R\$ 26,00
Espumante (taça) / Sparkling wine (glass)	R\$ 26,00
Gin tônica / Gin tonic	R\$ 36,00
Licor Importado	R\$ 27,00
Limoncello Spritz	R\$ 29,00
Margarita	R\$ 36,00
Negroni	R\$ 36,00
Vinho branco (taça) / White wine (glass)	R\$ 24,00
Vinho tinto (taça) / Red wine (glass)	R\$ 24,00
Saquerita nacional	R\$ 26,00
Tequila	R\$ 24,00
Vodka Importada	R\$ 32,00
Vodka Nacional / Brazilian Vodka	R\$ 19,00
Whisky 12 Anos / 12-Year Old Whisky	R\$ 34,00
Whisky 8 Anos / 8-Year Old Whisky	R\$ 22,00

