

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

O 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, crispy ham and focaccia

Burrata al pesto e gamberi 🍷 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 99,00

Muçarela de búfala cremosa ao pesto de manjeriço e camarões salteados, acompanhado de pão italiano

Creamy buffalo mozzarella with basil pesto, sided by italian bread slices

Burrata assada 🍷 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷

R\$ 89,00

Muçarela de búfala envolta em massa artesanal com ragu de linguiça defumada

Buffalo mozzarella wrapped in artisanal dough with smoked sausage ragout

Polpo alla griglia 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 89,00

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

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

Polpo alla griglia

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaofotografia



Melanzane ripiena

Foto meramente ilustrativa

@latianaguena fotografia

ANTIPASTI

ENTRADAS / APPETIZERS



Carpaccio

R\$ 61,00

Fatias de carne bovina, molho de mostarda Dijon, queijo parmesão, alcaparras e folhas de rúcula, acompanha crostata de parmesão e alecrim

Slices of red meat with Dijon mustard sauce, parmesan, capers and arugula leaves, with a side of parmesan crostata and rosemary

Coperto

R\$ 32,00

Cesto de pães variados e especialidades da casa

Basket of assorted breads and house specialties

Gamberi saltati all'aglio

R\$ 85,00

Camarão salteado ao alho e óleo acompanhado de pão italiano

Sautéed shrimp with garlic and oil, served with Italian bread

Melanzane ripiena

R\$ 45,00

Berinjela grelhada, recheada com muçarela e ricota ao molho pomodoro, pesto de manjeriço e parmesão gratinado. Acompanha pão italiano

Grilled eggplant stuffed with mozzarella and ricotta in pomodoro sauce, basil pesto, and gratinated Parmesan. Served with Italian bread

BRUSCHETTE

BRUSQUETAS / BRUSCHETTAS



Avocado e uovo 🍷🥚🌿🍴

Abacate temperado e gema mole
Seasoned avocado with soft egg yolk

RS 45,00

Caprese 🍷🥛🌿🍴

Tomate maduro, muçarela de búfala, manjericão, alho e azeite de oliva
Ripe tomatoes, buffalo mozzarella, basil, garlic, and olive oil

RS 55,00

Gamberetti 🍷🥛🍷🌿🍴🍷

Camarão, alho, pomodoro basilico, queijo parmesão e azeite de oliva
Shrimp, garlic, pomodoro basilico sauce, parmesan cheese and olive oil

RS 71,00

Gorgonzola e cipolla 🍷🥛🌿🍴

Cebola caramelizada, queijos gorgonzola e muçarela derretidos, alecrim e azeite de oliva
Caramelized onion, melted mozzarella and gorgonzola cheeses, rosemary and olive oil

RS 63,00

Granchio e Latte di Cocco 🍷🌿🥛🍷🍴🍷

Ragu de siri, leite de coco, alho, pimenta dedo-de-moça, queijo parmesão gratinado e coentro
Ragout of crab with coconut milk, garlic, red chilli pepper, grated parmesan cheese and cilantro

RS 60,00

Mortadella, brie e pistacchio 🍷🥛🌿🍴🍷🍷

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

RS 66,00

Prosciutto cruo 🍷🥛🌿🍷

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

RS 65,00

Pizzaiola 🍷🥛🌿

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

RS 50,00

Granchio e Latte di Cocco

Foto meramente ilustrativa



@tatiagemaguenafotografia



Pera e gorgonzola

Foto meramente ilustrativa

@latianaqueenafotografia

INSALATE

SALADAS / SALADS



Meia porção

Inteira

Caesar con pollo 🍷 🌿 🍗 🥗

R\$ 44,00

R\$ 59,00

Salada Caesar com frango, alface romana, parmesão, panceta, croutons e molho Caesar

Caesar salad with chicken, romaine lettuce, parmesan, pancetta, croutons and Caesar sauce

Gamberi e mango 🍷 🌿 🍤 🥗

R\$ 49,00

R\$ 65,00

Salada de folhas, camarão e manga grelhada ao molho de aceto balsâmico com cebola

Leafy green salad with shrimp and grilled mango, served with balsamic vinegar dressing and onion

Pasta fredda con gamberetti 🍷 🌿 🍤 🥗 🥗

R\$ 67,00

R\$ 89,00

Salada de macarrão com camarão, azeitonas pretas, muçarela de búfala, tomatinhos confit, folhas de rúcula ao pesto de manjericão

Macaroni and shrimp salad with olives, buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes, arugula leaves and basil pesto

Pera e gorgonzola 🍷 🌿 🥗

R\$ 41,00

R\$ 55,00

Salada de folhas, pera grelhada, gorgonzola e nozes assadas ao vinagrete de limão com mel

Lettuce, grilled pear, gorgonzola and toasted nuts with honey lemon vinaigrette

Salmone e Cetriolo 🍷 🌿 🍤 🥗

R\$ 47,00

R\$ 62,00

Tiras de salmão e pepino com abacate, cebola roxa, gergelim e cream cheese

Salmon and cucumber strips with avocado, red onion, sesame and cream cheese

RISOTTI

RISOTOS / RISOTTO



Meia porção

Inteira

Frutti di mare e zafferano 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 R\$ 74,00 R\$ 99,00

Risoto de açafreão com camarão, lula e polvo regados com gremolata de limão siciliano
Saffron and shrimp risotto with squid and octopus seasoned with lemon gremolata

Funghi e Grana Padano 🍷🍷🍷 R\$ 59,00 R\$ 79,00

Risoto ao funghi e cogumelos frescos regado com fonduta de queijo Grana Padano
Risotto with funghi and fresh mushrooms, topped with Grana Padano cheese fondue

Gamberetti e burrata 🍷🍷🍷 R\$ 83,00 R\$ 110,00

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\$ 67,00 R\$ 89,00

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 pistachio

Polpo e salsiccia 🍷🍷🍷🍷 R\$ 67,00 R\$ 89,00

Risoto com polvo e linguiça calabresa defumada
Octopus risotto with smoked sausage

Quinoto 🍷🍷 R\$ 53,00 R\$ 70,00

Risoto de parmesão e quinoa com cogumelos mistos
Parmesan and quinoa risotto with mixed mushrooms

Gorgonzola con filetto e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenafotografia



Ravioli di gorgonzola alla fiorentina e noci

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenafotografia

PASTA

MASSAS / PASTA



	<i>Meia porção</i>	<i>Inteira</i>
Gnocchi alla sorrentina 🍷 🥚 🥛 🌿 🍄 <i>Nhoque de batata ao pomodoro e muçarela de búfala gratinado com queijo parmesão</i> <i>Potato gnocchi with pomodoro sauce and buffalo mozzarella, gratin with parmesan cheese</i>	R\$ 49,00	R\$ 65,00
Gnocchi al pesto e gamberetti 🍷 🥚 🥛 🌿 🍄 🍷 🍷 <i>Nhoque de batata com camarão ao molho pesto de manjericão</i> <i>Potato gnocchi with shrimp in basil pesto sauce</i>	R\$ 74,00	R\$ 99,00
Gnocchi di spinaci 🍷 🌿 🥚 🥛 🍄 🍷 <i>Nhoque de batata e espinafre com iscas de mignon ao molho de gorgonzola e nozes</i> <i>Potato and spinach gnocchi with strips of mignon alla gorgonzola and nuts sauce</i>	R\$ 64,00	R\$ 85,00
Lasagna alla bolognese 🍷 🥚 🥛 🌿 🍄 🍷 🍷 <i>Tradicional lasanha à bolonhesa com queijo parmesão gratinado e molho pomodoro</i> <i>Traditional bolognese lasagna gratin with parmesan cheese and pomodoro sauce</i>		R\$ 80,00
Penne veggie 🍷 🌿 🍄 🍄 🍷 🌿 <i>Penne ao creme de abóbora e leite de coco, cogumelos salteados no azeite de oliva, folhas de rúcula e pistache</i> <i>Penne with pumpkin cream and coconut milk, salted mushrooms with olive oil, arugula leaves and pistachio</i>	R\$ 52,00	R\$ 69,00
Ravioli di gorgonzola alla fiorentina e noci 🍷 🥚 🥛 🍄 🍷 🍷 <i>Massa recheada com gorgonzola ao creme de espinafre com vinho branco e nozes assadas</i> <i>Pasta filled with gorgonzola and spinach cream with white wine and toasted nuts</i>	R\$ 67,00	R\$ 89,00

PASTA

MASSAS / PASTA



	<i>Meia porção</i>	<i>Inteira</i>
Papardelle con funghi e gamberetti 🍷🥚🥛🌿🍷🍷🍷 <i>Massa larga com funghi e camarão ao molho branco</i> <i>Large pasta with mushrooms and shrimp in white sauce</i>	R\$ 71,00	R\$ 95,00
Papardelle tradizionale 🍷🥚🥛🌿🍷🍷 <i>Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal</i> <i>Large pasta with strips of mignon on emmenthal sauce</i>	R\$ 68,00	R\$ 91,00
Ravioli di brie 🍷🥚🥛🌿🍷🍷 <i>Massa recheada com queijo brie, pera ao azeite trufado, mel e nozes</i> <i>Pasta stuffed with brie cheese, pear on truffle oil, honey and nuts</i>	R\$ 72,00	R\$ 96,00
Ravioli di burrata 🍷🥚🥛🌿🍷🍷 <i>Massa recheada com queijo burrata, molho ao sugo com tomatinhos assados e pesto de manjeriçã</i> <i>Pasta filled with burrata cheese, with tomato sauce, toasted cherry tomatoes and basil pesto</i>	R\$ 74,00	R\$ 99,00
Tagliolini al ragù bolognese 🍷🥚🥛🌿🍷🍷 <i>Massa fina com ragu de bolonhesa</i> <i>Thin pasta with bolognese ragout</i>	R\$ 49,00	R\$ 65,00

Tagliolini al ragù bolognese

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia



Tagliatelle con gamberi e vodka

Foto meramente ilustrativa

@latianaguenafotografia

PASTA

MASSAS / PASTA



Meia porção

Inteira

<p>Spaghetti alla carbonara 🍷🥚🧀🌿🍴🍷 <i>Espaguete, ovo, queijo e panceta curada</i> <i>Spaghetti, egg, cheese and salt-cured pancetta</i></p>	<p>R\$ 60,00</p>	<p>R\$ 80,00</p>
<p>Spaghetti al mare 🍷🌿🍴🐙🦑🦐 <i>Espaguete, camarão, lula e polvo ao pomodoro basilico</i> <i>Spaghetti with shrimp, squid, and octopus in basilico pomodoro sauce</i></p>	<p>R\$ 64,00</p>	<p>R\$ 85,00</p>
<p>Tagliatelle con gamberi e vodka 🍷🧀🌿🍴🍷 <i>Massa estreita ao molho de alho-poró, pomodoro e camarões flambados na vodka</i> <i>Flat pasta with leek sauce, pomodoro and shrimps flamed in vodka</i></p>	<p>R\$ 82,00</p>	<p>R\$ 109,00</p>
<p>Tagliatelle con Grana Padano 🍷🧀🌿🍴🍷 <i>Massa estreita ao molho de grana padano com ragu à escolha: bolonhesa, linguíça, camarão, costela ou cogumelos</i> <i>Flat pasta with grana padano sauce and ragu of your choice: bolognesa, sausage, shrimp, beef ribs or mushrooms</i></p>	<p>R\$ 82,00</p>	<p>R\$ 109,00</p>

CARNE

CARNES / BEEF



Costola di manzo arrosto 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 109,00**
Costela bovina assada, regada com molho roti, acompanha nhoque de batata na manteiga e sálvia (350g)
Roasted bovine rib seasoned with roti sauce with , served with potato gnocchi in butter and sage (350g)

Filetto alla griglia 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 108,00**
Filé de fraldinha grelhada e fatiada com tagliatelle ao molho Grana Padano (200g)
Grilled flank steak with tagliatelle in Grana Padano sauce (200g)

Filetto alla parmigiana 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 89,00**
Filé à milanesa, molho ao sugo com muçarela gratinada (2 acompanhamentos à escolha: purê de batata, arroz com alho e salsinha, batatas douradas ou salada de folhas) (150g)
Breaded filet, tomato sauce with gratin mozzarella (plus two side dishes of your choice: mashed potatoes, rice with garlic and parsley, fried potatoes, or lettuce) (150g)

Medaglione di filetto 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 119,00**
Medalhão de filé mignon com cogumelos mistos, creme de gorgonzola e pistache com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)
Filet mignon medallion with mixed mushrooms, gorgonzola and pistachio cream with tagliolini on butter and sage (200g)



Medaglione di filetto

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguena.fotografia



Polpettone tradizionale

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguena.fotografia

CARNE

CARNES / BEEF



Paillard di filetto

Filet mignon espalmado e grelhado acompanha espagete cacio e pepe (200g)
Flattened and grilled filet mignon, served with spaghetti cacio e pepe (200 g)

R\$ 95,00

Polpettone tradizionale

Almôndega recheada de muçarela com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)
Meatball stuffed with mozzarella with tagliolini on butter and sage (200g)

R\$ 93,00

Tagliata di filetto

Fatias de filet mignon grelhadas, acompanha nhoque de batata dourado na manteiga e sálvia, roti e molho Grana Padano (200g)
Slices of grilled filet mignon (tenderloin) served with butter-fried potato gnocchi with sage, roti and Grana Padano sauce (200g)

R\$ 115,00

POLLO

FRANGOS / CHICKEN



Filetto di pollo 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Filé de frango grelhado ao molho emmental com risoto ao funghi chileno (200g)
Chicken filet on emmental sauce with chilean funghi risotto (200g)

R\$ 69,00

Pollo alla milanese 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Filé de frango à milanesa acompanhado de nhoque de batata ao pesto de manjeriçao (150g)
Breaded chicken fillet served with gnocchi in basil pesto (150g)

R\$ 70,00

Pollo croccante 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Frango crocante à milanesa, acompanha salada Caesar (150g)
Crispy breaded chicken, accompanied by a classic Caesar salad (150g)

R\$ 65,00

Pollo croccante

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguena fotografia



Salmone al frutto della passione

Foto meramente ilustrativa

@tatianaaguena fotografia

PESCE

PEIXES / FISH



Gamberi alla griglia 🍷 🥚 🌿 🍷 🍷 🍷

Camarão grelhado com tagliatelle ao molho Grana Padano (150g)
Grilled shrimp with tagliatelle in Grana Padano sauce (150g)

R\$ 110,00

Gamberi alla provenzale 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Camarão grelhado à provençal, acompanha risoto com limão siciliano (150g)
Grilled shrimp provençal style, served with sicilian lemon risotto (150g)

R\$ 99,00

Salmone al frutto della passione 🍷 🍷 🍷 🍷

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)

R\$ 99,00

Alho Negro



CROSTINI

Massa de pizza bem fininha e crocante em 3 sabores
Thin and crispy pizza dough in 3 flavors



Calabresa

Calabresa ralada, azeite, sal e parmesão

Grated calabrese sausage, olive oil, salt and parmesan

R\$ 30,00

Tradicional

Azeite, sal, alecrim e parmesão

Olive oil, salt, rosemary and parmesan

R\$ 25,00

Pepperoni

Pasta de pepperoni e parmesão

Pepperoni paste and parmesan

R\$ 30,00

Calabresa

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguena fotografia

PIZZAS *tradicionais*

individuais (4 fatias - 22 cm) / família (8 fatias - 35 cm)
individual (4 slices - 22 cm) / family (8 slices - 35cm)



Obs.: Pizzas família são servidas apenas aos domingos no jantar.

	<i>individuais</i>	<i>família</i>
Caprese 🍷 🍷 🍷 🍷 <i>Molho de tomate, muçarela de búfala, tomate, manjericão e pasta de azeitonas</i> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, tomato, basil and olive paste</i>	R\$ 49,00	R\$ 77,00
Camarão 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 <i>Molho de tomate, camarão, muçarela, molho pesto e tomate cereja</i> <i>Tomato sauce, shrimp, mozzarella, pesto sauce and cherry tomatoes</i>	R\$ 67,00	R\$ 116,00
Calabresa 🍷 🍷 🍷 <i>Molho de tomate, calabresa, cebola e muçarela</i> <i>Tomato sauce, calabrese sausage, onion and mozzarella</i>	R\$ 48,00	R\$ 76,00
Frango com Catupiry® 🍷 🍷 🍷 🍷 <i>Molho de tomate, muçarela, frango desfiado e Catupiry®</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, shredded chicken and Catupiry®</i>	R\$ 55,00	R\$ 102,00
Muçarela 🍷 🍷 🍷 <i>Molho de tomate, muçarela e azeitonas</i> <i>Tomato sauce, mozzarella and olives</i>	R\$ 40,00	R\$ 67,00
Marguerita 🍷 🍷 🍷 <i>Molho de tomate, muçarela, tomate e manjericão</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, tomato and basil</i>	R\$ 42,00	R\$ 69,00
Napolitana 🍷 🍷 🍷 <i>Molho de tomate, muçarela de búfala e manjericão</i> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella and basil</i>	R\$ 44,00	R\$ 71,00
Parma 🍷 🍷 🍷 <i>Molho de tomate, presunto parma, rúcula e queijo Grana Padano</i> <i>Tomato sauce, Parma ham, arugula and Grana Padano cheese</i>	R\$ 61,00	R\$ 105,00
Pepperoni 🍷 🍷 🍷 <i>Molho de tomate, pepperoni e muçarela</i> <i>Tomato sauce, pepperoni and mozzarella</i>	R\$ 51,00	R\$ 91,00
Portuguesa 🍷 🍷 🍷 🍷 <i>Molho de tomate, presunto, palmito, ovo cozido, cebola roxa, muçarela e azeitonas</i> <i>Tomato sauce, ham, heart of palm, boiled egg, red onion, mozzarella and olives</i>	R\$ 55,00	R\$ 102,00

PIZZAS *especiais*



individuais (4 fatias - 22 cm) / família (8 fatias - 35 cm)
individual (4 slices - 22 cm) / family (8 slices - 35cm)



individuais

família

Alho negro

R\$ 70,00 **R\$ 110,00**

Molho de tomate amarelo, muçarela, alho negro, manjeriço, parmesão e burrata
Yellow tomato sauce, mozzarella, black garlic, basil, parmesan and burrata

Burrata

R\$ 70,00 **R\$ 110,00**

Molho de tomate, tomate cereja, presunto parma, burrata e molho pesto
Tomato sauce, cherry tomato, Parma ham, burrata and pesto sauce

Bianco

R\$ 55,00 **R\$ 102,00**

Molho bechamel, muçarela, isca de mignon e cebola roxa
Bechamel sauce, mozzarella, beef strips and red onion

Carne seca

R\$ 47,00 **R\$ 84,00**

Molho de tomate, muçarela de búfala, carne seca, cebola confit e Catupiry®
Tomato sauce, buffalo mozzarella, sun-dried beef, caramelized onion and Catupiry®

Gorgonzola

R\$ 53,00 **R\$ 94,00**

Molho de tomate, muçarela, queijo gorgonzola e fios de mel trufado
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese and a drizzle of truffled honey

Quatro queijos

R\$ 62,00 **R\$ 116,00**

Molho de tomate, muçarela, gorgonzola, parmesão e Catupiry®
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parmesan and Catupiry®

Pizza alla vodka

R\$ 65,00 **R\$ 102,00**

Molho de alho-poró, pomodoro, camarões flambados na vodka, cobertos com muçarela
Leek sauce, pomodoro, vodka-flambéed shrimps, topped with mozzarella

DOLCI

SOBREMESAS / DESSERTS



- Buddino al late** 🍷🥚🥛🌿 **R\$ 32,00**
Pudim de leite com calda de doce de leite e crostata de amêndoas
Milk pudding with dulce de leche syrup and almonds crostata
- Buddino al pistacchio** 🍷🥚🥛🌿 **R\$ 42,00**
Pudim de pistache em calda de caramelo com farofa crocante
Pistachio pudding in caramel syrup with crunchy crumble
- Mousse al cioccolato** 🍷🥚🥛🌿 **R\$ 32,00**
Mousse de chocolate
Chocolate mousse
- Petit gateau de Nutella®** 🍷🥚🥛🌿🍷🥚 **R\$ 44,00**
Creme de avelã e cacau com sorvete de baunilha
Molten lava cake with hazelnut and cocoa cream and vanilla ice cream
- Semifreddo** 🍷🥚🥛🌿 **R\$ 38,00**
semifreddo de chocolate branco e meio amargo
Frozen dessert with white and semisweet chocolate
- Tiramisù** 🍷🥚🥛🌿🍷 **R\$ 42,00**
Creme de mascarpone com calda de café e biscoito champagne
Mascarpone cream with coffee syrup and ladyfinger

Tiramisù





BIBITE

BEBIDAS / DRINKS



Café espresso / Espresso	R\$ 9,00
Cappuccino	R\$ 12,00
Chá / Tea	R\$ 9,00
Água / Water 300ml (com / sem gás)	R\$ 8,00
Água San Pellegrino c/gás (505 ml) / Sparkling water	R\$ 36,00
Água Panna s/gás / water (505 ml)	R\$ 36,00
Refrigerante (lata) / Soft Drink	R\$ 11 ,00
Schweppes / H2Oh!	R\$ 12,00
Suco de Frutas (330ml) / Fruits Juice (330ml)	R\$ 14,00
Suco de Tomate / Tomato Juice	R\$ 16,00
Suco de Uva / Grape Juice	R\$ 19,00
Limonada Suíça / Brazilian Lemonade	R\$ 15,00

ALCOLICI

ALCOÓLICOS



Aguardente especial	R\$ 24,00
Americano / American	R\$ 34,00
Aperol Spritz	R\$ 34,00
Bellini	R\$ 34,00
Caipirinha / Drips	R\$ 25,00
Caipirinha Especial / Special Caipirinha	R\$ 28,00
Caipiroska Importada / Imported	R\$ 32,00
Caipiroska Nacional / Brazilian Caipirinha	R\$ 30,00
Caravella Spritz	R\$ 36,00
Cerveja Long Neck / Longneck Beer	R\$ 17,00
Cognac importado / Imported	R\$ 42,00
Gin tônica / Gin tonic	R\$ 34,00
Licor Importado	R\$ 25,00
Margarita	R\$ 34,00
Mojito	R\$ 34,00
Negroni	R\$ 34,00
Saquerinha nacional	R\$ 28,00
Tequila	R\$ 28,00
Vodka Importada	R\$ 28,00
Vodka Nacional / Brazilian Vodka	R\$ 25,00
Whisky 12 Anos / 12-Year Old Whisky	R\$ 38,00
Whisky 8 Anos / 8-Year Old Whisky	R\$ 36,00
Limonata di casa (morango com gengibre / kiwi c/ maçã verde)	R\$ 22,00
Soda italiana (maçã verde / tangerina / tangerina c/ maracujá / limão siciliano)	R\$ 20,00
Gin & Tônica ROSITA (Gin, MONIN cranberry e água tônica)	R\$ 36,00
Gin & Tônica GINGER TONIC (Gin, MONIN gengibre e água tônica)	R\$ 36,00
Gin & Tônica LA PASSIONITE (Gin, MONIN maracujá e água tônica)	R\$ 36,00
Gin & Tônica GREEN FOREST (Gin, MONIN maçã verde e água tônica)	R\$ 36,00



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 ITÁLIA