

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

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: 12%

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\$ 62,00

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

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

Melanzane al forno 🍇 🥛 🌿 🍷 🥄 🍴 🍴 🌱

R\$ 51,00

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\$ 41,00

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



@tatianaguenaofotografia



Pizzaiola

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguena.fotografia

BRUSCHETTE

BRUSQUETAS / BRUSCHETTAS



Pizzaiola



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

R\$ 56,00

Pomodoro fresco



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

R\$ 51,00

Prosciutto crudo



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\$ 72,00

INSALATE

SALADAS / SALADS



Caesar con pollo 🍷 🥛 🌿 🍴 🍷

R\$ 70,00

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\$ 65,00

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\$ 79,00

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\$ 91,00

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\$ 146,00

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\$ 100,00

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\$ 86,00

Risoto com abóbora e carne seca crocante

Risotto with pumpkin and crunchy dried meat

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\$ 93,00**
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\$ 89,00**
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\$ 97,00**
Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmentha
Large pasta with mignon strips in emmenthal cheese sauce

Gnocchi con formaggio brie

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia



Ravioli di brie

Foto meramente ilustrativa

@atianaquenaafotografia

PASTA

MASSAS / PASTRY



Penne Primavera 🍷 🥛 🌿 🍷 🍷 🌱 **R\$ 79,00**

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

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

Ravioli di brie 🍷 🥛 🥛 🌿 🍷 🍷 🌱 **R\$ 100,00**

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\$ 93,00**

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\$ 93,00**

Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basilico

Traditional pasta filled with mozzarella in pomodoro basilico sauce

Tagliatelle con gamberi e vodka 🍷 🥛 🥛 🌿 🍷 🍷 🍷 **R\$ 142,00**

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 🍷🥚🧀🌿🍴🍷

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

RS\$ 89,00

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

RS\$ 104,00

Tagliolini al ragù bolognese 🍷🥚🧀🌿🍴🍷

Massa fina com ragu de bolonhesa
Thin pasta with ragout bolognese

RS\$ 76,00

Spaghetti alla carbonara

Foto meramente ilustrativa





Medaglione di filetto

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia

CARNE

CARNES / BEEF



Medaglione di filetto

R\$ 146,00

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)

Filetto alla parmigiana

R\$ 110,00

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)

CARNE

CARNES / BEEF



Polpettone tradicional 🍷🥚🍷🌿🍷🍷🍷

Polpettone recheado de muçarela com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)
Meat ball filled with mozzarella, served with butter and sage tagliolini(200g)

R\$ 98,00

Stinco di maiale 🍷🍷🍷

Ossobuco suíno assado lentamente ao vinho branco, acompanha purê de batata doce trufado (400g)

Slow roasted pork ossobuco in white wine, served truffled sweet potato purée (400g)

R\$ 131,00

Tagliata di filetto 🍷🥚🍷🌿🍷🍷

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)

R\$ 131,00

Stinco di maiale

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenafotografia



@tatanaguena fotografia

Foto meramente ilustrativa

Pollo croccante

POLLO

FRANGOS / CHICKEN



Filetto di pollo

R\$ 79,00

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\$ 72,00

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

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

Saltimbocca di pollo alla romana

R\$ 76,00

Escalope de frango com fatias de presunto cru e folhas de sálvia, flambado no conhaque com paglia e fieno na manteiga e sálvia (150g)

Chicken escalope with raw ham slices and sage leaves, flamed in cognac with butter and sage paglia and fieno (150g)

PESCE

PEIXES / FISH



Pesce del giorno

R\$ 92,00

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\$ 115,00

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

@tatanaguena fotografia



Foto meramente ilustrativa @tatianaguena.fotografia

Crepe ripiene di mascarpone

DOLCI

SOBREMESAS / DESSERTS



Budino al late 🍷🥚🥛🌿🍫

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

R\$ 31,00

Crepe ripiene di mascarpone 🍷🥚🥛🌿🍫🍷

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

R\$ 41,00

Petit gateau di Nutella® 🍷🥚🥛🌿🍫🍷

Creme de avelã e cacau com sorvete de baunilha
Hazelnut and cocoa cream with vanilla ice cream

R\$ 41,00

DOLCI

SOBREMESAS / DESSERTS



Semifreddo 🍷 🍫 🥛 🌿

Semifreddo de chocolate branco e meio amargo

Frozen dessert with white and semisweet chocolate

R\$ 41,00

Tiramisù 🍷 🍫 🥛 🌿

Creme de mascarpone com calda de café e biscoito champagne

Mascarpone cream with coffee syrup and ladyfinger

R\$ 44,00

Tiramisù



Foto meramente ilustrativa @tatianaguenaofotografia



BIBITE

BEBIDAS / DRINKS



| | |
|--|------------------|
| Café espresso / Espresso | R\$ 11,00 |
| Cappuccino | R\$ 11,00 |
| Chá / Tea | R\$ 10,00 |
| Água / Water 300ml (com / sem gás) | R\$ 9,00 |
| 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\$ 12,00 |
| Schweppes / H2OH | R\$ 15,00 |
| Suco de Frutas (330ml) / Fruits Juice (330ml) | R\$ 16,00 |
| Suco de tomate (330ml) / Tomato juice (330ml) | R\$ 22,00 |
| Suco de Uva (300ml) / Grape Juice (300ml) | R\$ 22,00 |
| Limonada Suíça (300ml) | R\$ 18,00 |

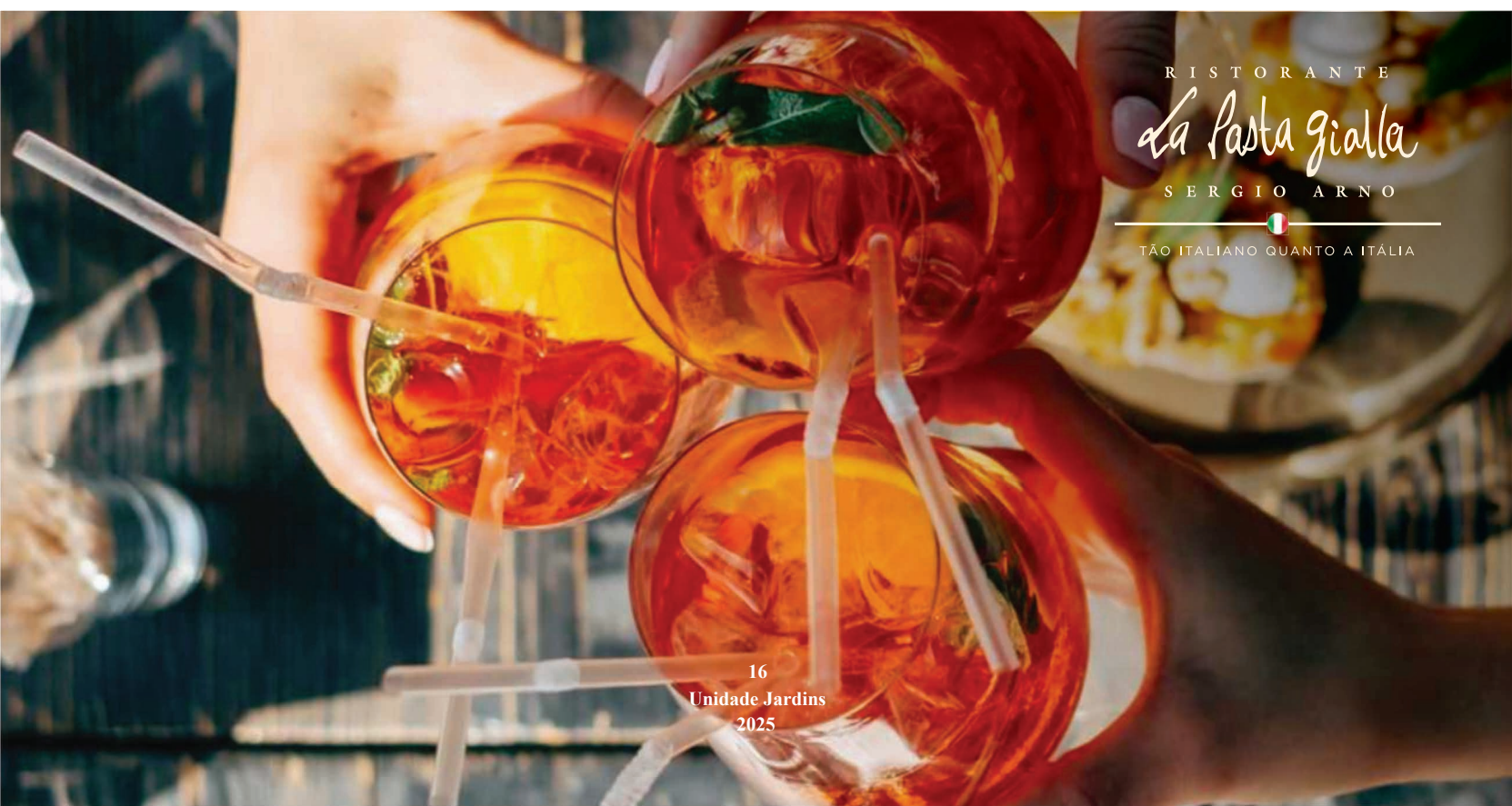


ALCOLICI

ALCOÓLICOS



| | |
|---|------------------|
| Aguardente especial | R\$ 24,00 |
| Aperol Spritz | R\$ 42,00 |
| Caipirinha / Drips | R\$ 30,00 |
| Caipirinha Especial / Special Caipirinha | R\$ 33,00 |
| Caipiroska Importada / Imported | R\$ 42,00 |
| Caipiroska Nacional / Brazilian Caipirinha | R\$ 38,00 |
| Cerveja long neck / Longneck Beer | R\$ 18,00 |
| Gin tônica / Gin tonic | R\$ 45,00 |
| Licor Importado | R\$ 35,00 |
| Limoncello Spritz | R\$ 46,00 |
| Margarita | R\$ 38,00 |
| Negroni | R\$ 45,00 |
| Saquerita nacional | R\$ 32,00 |
| Tequila | R\$ 32,00 |
| 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