

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                                                                 | Branco Encorpado |
| Tinto Médio                                                                | Rosé             |
| Tinto Encorpado                                                            | Sobremesa        |
| Branco Leve                                                                | Espumante        |
| Branco Médio                                                               | Frisante         |
| Adobe Reserva - Carmenère<br>Borgotorre Doc-Montepulciano                  |                  |
| Novas Gran Reserva - Cabernet Sauvignon<br>Santapietra Governo All`Uso IGT |                  |
| Bosio Langhe Rosso Doc -Barbera/Nebbiolo<br>Cecchi Sangiovese IGT          |                  |
| La Nave Bianco - Pinot Grigio IGP                                          |                  |
| Adobe Reserva - Chardonnay                                                 |                  |
| Adobe Reserva -Riesling                                                    |                  |
| Ag 47 -Sangiovese/Syrah                                                    |                  |

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: 13%

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\$ 92,00

*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*

### 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\$ 44,00

*Polenta italiana frita, acompanha molho pomodoro basilico e queijo parmesão*

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

Polenta croccante

Foto meramente ilustrativa



@tatiana@fotografia



Pizzaiola

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguena 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, manjeriço e azeite de oliva*  
*Ripe tomato, garlic, black pepper, basil and olive oil*

R\$ 49,00

### 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\$ 69,00

# INSALATE

SALADAS / SALADS



## Caesar con pollo 🍷 🥗 🥗 🥗 🥗

R\$ 67,00

*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 crudo 🍷 🥗 🥗 🥗 🥗

R\$ 75,00

*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*



Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia



Gorgonzola con filetto e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia

# RISOTTI

## RISOTOS / RISOTTO



**Funghi**      

**R\$ 87,00**

*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\$ 139,00**

*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*

# PASTA

## MASSAS / PASTRY



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

R\$ 72,00

**Gnocchi di spinaci** 🍇🌱🥚🥛🌿🍷  
*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*

R\$ 89,00

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

R\$ 85,00

**Pappardelle tradizionale** 🍇🥚🥛🌱🍷🍝  
*Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal*  
*Large pasta with mignon strips in emmenthal cheese sauce*

R\$ 95,00

**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

@tatianaguena.fotografia



Tagliatelle con gamberi e vodka

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguenaofitstagramnaofotografia

## PASTA

### MASSAS / PASTRY



#### Penne Primavera



R\$ 75,00

*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\$ 98,00

*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 La Pasta Gialla



R\$ 89,00

*Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basilico*

*Traditional pasta filled with mozzarella in pomodoro basilico sauce*

#### Tagliatelle con gamberi e vodka



R\$ 135,00

*Massa estreita ao molho de alho-poró, pomodoro e camarões flambados na vodka*

*Flat pasta with leek sauce, pomodoro and shrimps flambados in vodka*

# PASTA

## MASSAS / PASTRY



### 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*

### Spaghetti alla carbonara



R\$ 85,00

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

### Tagliatelle con Grana Padano



R\$ 99,00

*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*

Spaghetti alla carbonara

Foto meramente ilustrativa

@alimimercado



Medaglione di filetto

Foto meramente ilustrativa

## CARNE

CARNES / BEEF



### Medaglione di filetto

R\$ 139,00

*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)*

### Costola di manzo arrosto

R\$ 135,00

*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\$ 96,00

*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 tradizionale 🍷🥚🥛🌿🍄🌶️🍷

R\$ 95,00

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

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

### Stinco di maiale 🍷🥚🥛🍄🌿🌶️

R\$ 125,00

*Ossobuco suíno assado lentamente ao vinho branco, acompanha nhoque de batata na manteiga e sálvia (380g)*

*Slow roasted pork ossobuco in white wine, served with potato gnocchi in butter and sage (380g)*

### Tagliata di filetto 🍷🥚🥛🌿🍄🌶️

R\$ 125,00

*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)*

Stinco di maiale

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia





@tatanaguenafotografia

Foto meramente ilustrativa

Pollo croccante

## 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 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

@tatianaquenafotografia





Foto meramente ilustrativa @tatianaguena fotografia

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 @tatianaguena.fotografia



# BIBITE

## BEBIDAS / DRINKS



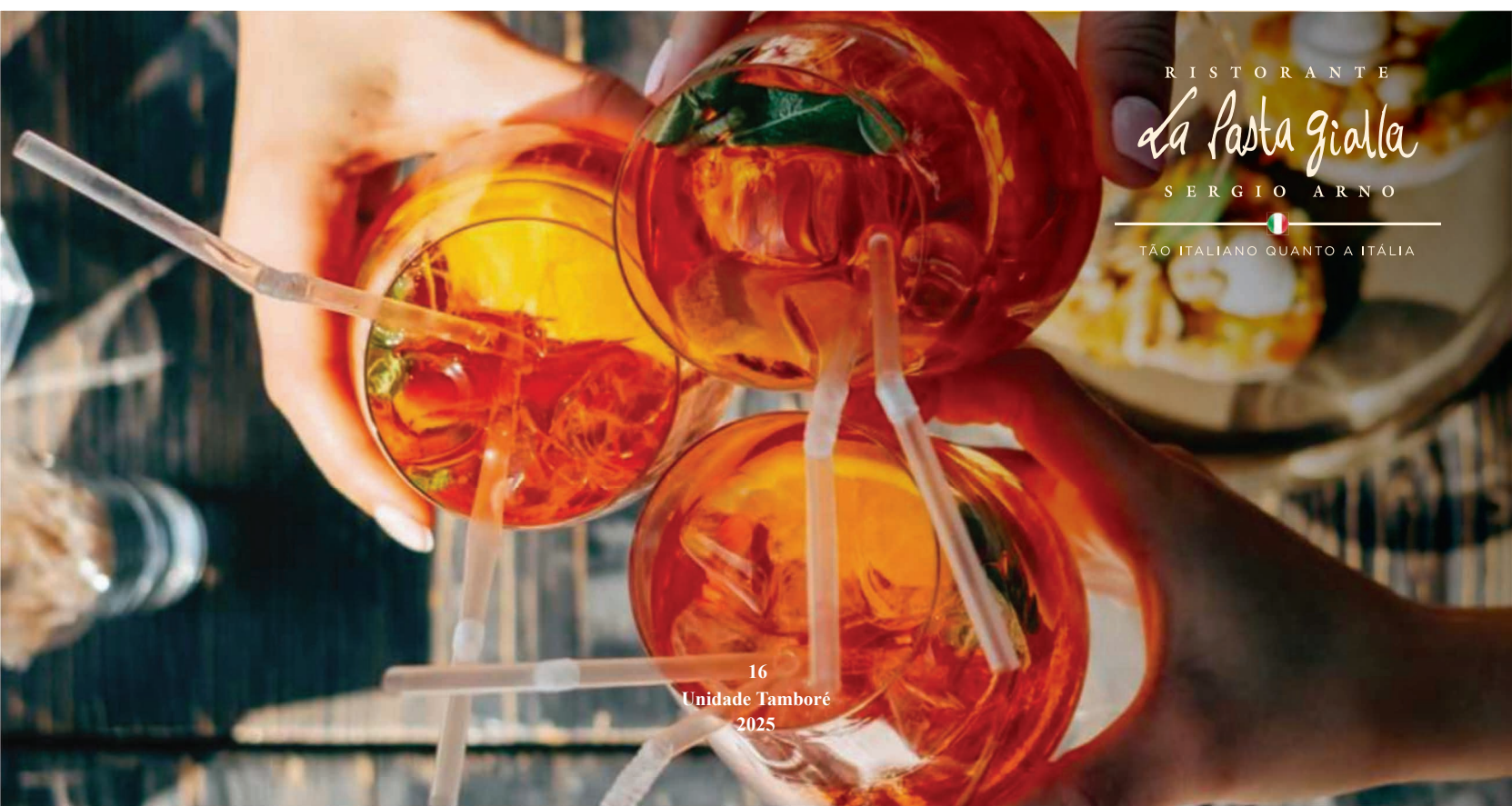
|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| Café espresso / Espresso                              | R\$ 10,00 |
| Cappuccino                                            | R\$ 13,00 |
| Chá / Tea                                             | R\$ 10,00 |
| Água / Water 300ml (com / sem gás)                    | R\$ 9,00  |
| 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



|                                                   |                  |
|---------------------------------------------------|------------------|
| <b>Aguardente especial</b>                        | <b>R\$ 24,00</b> |
| <b>Aperol Spritz</b>                              | <b>R\$ 42,00</b> |
| <b>Caipirinha / Drips</b>                         | <b>R\$ 30,00</b> |
| <b>Caipirinha Especial / Special Caipirinha</b>   | <b>R\$ 33,00</b> |
| <b>Caipiroska Importada / Imported</b>            | <b>R\$ 42,00</b> |
| <b>Caipiroska Nacional / Brazilian Caipirinha</b> | <b>R\$ 38,00</b> |
| <b>Cerveja long neck / Longneck Beer</b>          | <b>R\$ 18,00</b> |
| <b>Gin tônica / Gin tonic</b>                     | <b>R\$ 45,00</b> |
| <b>Licor Importado</b>                            | <b>R\$ 35,00</b> |
| <b>Limoncello Spritz</b>                          | <b>R\$ 46,00</b> |
| <b>Margarita</b>                                  | <b>R\$ 38,00</b> |
| <b>Negroni</b>                                    | <b>R\$ 45,00</b> |
| <b>Saquerita nacional</b>                         | <b>R\$ 32,00</b> |
| <b>Tequila</b>                                    | <b>R\$ 32,00</b> |
| <b>Vodka Importada</b>                            | <b>R\$ 35,00</b> |
| <b>Vodka Nacional / Brazilian Vodka</b>           | <b>R\$ 26,00</b> |
| <b>Whisky 12 Anos / 12-Year Old Whisky</b>        | <b>R\$ 48,00</b> |
| <b>Whisky 8 Anos / 8-Year Old Whisky</b>          | <b>R\$ 39,00</b> |



RISTORANTE

*La Pasta gialla*

SERGIO ARNO



TÃO ITALIANO QUANTO A ITALIA