

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%

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 a gramatura "in natura" das proteínas.

ANTIPASTI

ENTRADAS / APPETIZERS



Burrata 🍇 🥛 🌿 🍳 🍷 🍴

R\$ 81,70

Muçarela de búfala cremosa com tomatinhos assados, pesto de manjeriço, crispy de presunto e focaccia

Buffalo mozzarella cream with roasted cherry tomatoes, basil pesto, crispy ham and focaccia

Carpaccio 🍇 🥛 🌿 🍳 🍷 🍴

R\$ 53,70

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

Raw beef slices, l'ancienne mustard sauce, parmesan cheese, capers and arugula leaves, with a side of parmesan crostata and rosemary

Cesto de pães 🥛 🌿 🍳 🍷 🍴 🍷 🍴

R\$ 29,70

Variados e especialidades da casa

(Basket of assorted breads and house specialties)

Melanzane ripiena 🍇 🥛 🌿 🍳 🍷 🍴

R\$ 53,70

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)

Polenta croccante 🍇 🥛 🍳 🍷 🍴

R\$ 54,70

Polenta italiana frita, acompanha molho pomodoro basilico e queijo parmesão

Fried italian polenta, washed down with basil pomodoro sauce and parmesan cheese



Melanzane ripiena

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguenaofotografia



Mortadella, brie e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

BRUSCHETTE

BRUSQUETAS / BRUSCHETTAS



Mortadella, brie e pistacchio 🍇🍷🌿🍯🥄

R\$ 65,70

Mortadela defumada, queijo brie, pistache e um fio de mel

Smoked mortadella, brie cheese, pistachio and a dollop of honey

Pizzaiola 🍇🍷🌿

R\$ 55,70

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

Pomodoro with basil, garlic, oregano, gratin mozzarella and olive oil

Prosciutto crudo 🍇🍷🌿🍯

R\$ 69,70

Presunto cru, queijo brie gratinado, rúcula fresca, raspas de limão e azeite de oliva

Raw ham, gratin brie cheese, fresh arugula, lemon scrapings and olive oil

INSALATE

SALADAS / SALADS



Caesar con pollo 🍷 🥗 🥩 🥑 🥔

R\$ 59,70

Salada Caesar com frango, alface americana, parmesão, guanciale, croutons e molho Caesar

Caesar salad with chicken, american lettuce, parmesan, guanciale, croutons and Caesar sauce

Caprese 🍷 🥗 🥩 🥑 🥔

R\$ 59,70

Alface crespa, muçarela de búfala cereja, tomatinhos, pesto de manjeriço, molho de mostarda e mollica de pão

Crisp lettuce, cherry buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, mustard sauce and bread crumbs

Pera e gorgonzola 🍷 🥗 🥩 🥑 🥔

R\$ 59,70

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

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



Pera e gorgonzola

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia



@tatianaguena fotografia

Gorgonzola con filetto e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

RISOTTI

RISOTOS / RISOTTO



Funghi e mignon 🍷 🍷 🍷 *free lactose*
Risoto de funghi chileno com iscas de filé mignon
Chilean funghi risotto with mignon baits

R\$ 85,70

Gorgonzola con filetto e pistacchio 🍷 🍷 🍷 🍷
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

R\$ 85,70

PASTA

MASSAS / PASTA



Gnocchi con formaggio brie 🍷🥛🌿🥚🍴

R\$ 73,70

Nhoque de batata ao pomodoro basilico e queijo brie

Potato gnocchi in pomodoro basilico sauce and brie cheese

Gnocchi al filetto e gorgonzola 🍷🥛🌿🥚🍴🍴🍴

R\$ 74,70

Nhoque de batata com iscas de filé mignon ao molho gorgonzola e nozes

Potato and spinach gnocchi with mignon strips in gorgonzola and nuts sauce

Lasagna alla bolognese 🍷🥛🌿🥚🍴🍴🍴

R\$ 79,70

Tradicional lasanha à bolonhesa gratinada, ao creme de queijo parmesão e molho pomodoro

Traditional bolognese lasagna gratinated with parmesan cheese cream and sugo sauce



Gnocchi con formaggio brie

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia



Ravioli di brie

Foto meramente ilustrativa

PASTA

MASSAS / PASTA



Ravioli di brie 🍷🥚🥛🌿🍯🥜

R\$ 89,70

Massa recheada com queijo brie, pera ao azeite trufado, mel e nozes
Pasta stuffed with brie cheese, pear on truffle oil, honey and nuts

Ravioli La Pasta Gialla 🍷🥚🥛🌿🥗

R\$ 82,70

Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basilico
Traditional mozzarella ravioli on basil pomodoro

Papardelle al filetto e burrata 🍷🥘🌿🥚🥛🌶️🥗

R\$ 89,70

Massa larga ao molho pomodoro basilico com iscas de filé mignon e creme de burrata
wide pasta with pomodoro basil sauce, filet mignon strips, and a drizzle of burrata cream

Tagliatelle con gamberi e vodka 🍷🥘🌿🥚🥛🌶️🥗

R\$ 119,70

Massa estreita ao molho de alho poró, pomodoro e camarões flambados na vodka
Flat pasta with leek sauce, pomodoro and shrimps toasted in vodka

POLLO

FRANGOS / CHICKEN



Pollo alla parmigiana bianco 🍇🍷🌿🍴🍴

R\$ 75,70

Filé de frango à milanesa, molho branco e queijo brie derretido acompanhado de penne ao creme de funghi chileno (150g)

Breaded chicken fillet with white sauce and melted brie cheese, served with penne in chilean funghi cream (150g)

Pollo croccante 🍇🍷🍳🌿🍴🍴🍴

R\$ 75,70

Frango crocante à milanesa, acompanhado de alface americana, molho Caesar, queijo parmesão e guanciale (150g)

Crispy breaded chicken, served with iceberg lettuce, Caesar dressing, Parmesan cheese, and guanciale (150g)

Pollo alla parmigiana bianco

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena fotografia





CARNE

CARNES / BEEF



Ancho 🍷 🥩 🍴 🍴

R\$ 98,90

Tagliata de bife ancho grelhado sevido ao molho do chef, acompanhada de batatas fritas (280g)
Tagliata of grilled and sliced ribeye steak, served with the chef's special sauce and French fries (280g)

Filetto alla parmigiana 🍷 🥩 🍴 🍴 🍴 🍴

R\$ 108,70

Filé a milanesa ,molho ao sugo com muçarela gratinada com dois acompanhamentos à sua escolha: arroz com alho e salsinha, purê de batata, mix de folhas ou batata dourada (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)

Filetto con bacon 🍷 🥩 🍴 🍴 🍴 🍴

R\$ 112,70

Filé mignon grelhado com bacon ao molho de pimenta verde com papardelle ao molho de queijo (200g)
Grilled fillet mignon with bacon on green pepper sauce with papardelle on cheese sauce (200g)

Medaglione di filetto 🍷 🥩 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

R\$ 112,70

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 cream and pistachio with tagliolini on butter and sage (200g)

CARNE

CARNES / BEEF



Polpettone di agnello 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 92,70

Polpettone de cordeiro recheado de queijo brie ao demi-glace de hortelã, acompanhado de tagliolini na manteiga e sálvia (200g)

Lamb polpettone stuffed with Brie cheese in a mint demi-glace, served with tagliolini in butter and sage (200g)

Medaglione con tagliatelle Alfredo 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 124,70

Medalhão de filé mignon grelhado ao molho roti, acompanha tagliatelle ao molho Alfredo

Grilled filet mignon with rôti sauce, served with tagliatelle Alfredo sauce

Tagliata di filetto 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 112,70

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

Grilled and sliced beef tenderloin with roti sauce, served with potato gnocchi browned in butter and sage, and a cheese fonduta (200g)

Tagliata di filetto

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia



Medaglione di filetto alla griglia

@tatianaguenaofotografia

Foto meramente ilustrativa

PRATOS FAMÍLIA

SERVE 3 PESSOAS



Filetto alla parmigiana 🍷 🥘 🥗 🥔 🥬 🍴

R\$ 269,70

Filé a milanesa, molho ao sugo com muçarela gratinada com três acompanhamentos à sua escolha: arroz com alho e salsinha, purê de batata, mix de folhas, legumes e batata frita (400g)
Breaded mignon escalope, sugo sauce with mozzarella with three sides of your choice: potatoes, rice with garlic and parsley, golden browned potatoes and green salad (400g)

Medaglione di filetto alla griglia 🍷 🥘 🥗 🥔 🥬 🍴

R\$ 279,70

Medalhão de filé mignon grelhado ao molho roti com nhoque de batata ao molho alfredo, amêndoas laminadas e rúcula (500g)
Filet mignon medallion with gnocchi potato with alfredo sauce, chopped almonds and fresh argula (500g)

Medaglione di maiale 🍷 🥘 🥗 🥔 🥬 🍴

R\$ 269,70

Medalhão suíno ao molho de pimenta-verde, acompanhado de risoto com limão siciliano (500g)
Pork medallion in green pepper sauce, served with Sicilian lemon risotto (500g)

FAI DA TE



de segunda a sexta no almoço e no jantar., exceto feriados e dias festivos.

ESCOLHA E MONTE SEU PRATO

Escolha 1 opção pasta + 1 opção de molho: R\$ 49,90

1

- Spaghetti
- Fettuccine
- Gnocchi
- Penne

2

- Carbonara
- Pomodoro basilico
- Manteiga e sálvia
- Molho branco
- Bolognesa

Proteínas extras (200g):

3

- Filé Mignon **R\$ 42,90**
- Salmão **R\$ 49,90**
- Filé de Saint peter (grelhado ou crocante) **R\$ 29,90**
- Frango (grelhado ou crocante) **R\$ 29,90**

ACOMPANHAMENTOS:

Purê de batata (300g) - **R\$ 27,70** | Arroz branco (300g) - **R\$ 18,70** | Batata frita (300g) - **R\$ 25,70**

Mix de folhas (180g) - **R\$ 25,70** | Legumes (300g) - **R\$ 25,70**



BIBITE

BEBIDAS / DRINKS



Café espresso	R\$ 9,90
Água/ water 300ml (com/ sem gás)	R\$ 9,90
Refrigerante lata (350 ml) / Soft drink	R\$ 9,90
Refrigerantes (500 ml) / Soft drink	R\$ 12,30
Suco de frutas (300 ml) <i>(laranja, maracujá, morango, abacaxi, abacaxi com hortelã, limão)</i>	R\$ 15,00
Suco de uva integral (300 ml)	R\$ 18,90
Soda Italiana (consulte sabores)	R\$ 18,00

ALCOLICI

ALCOÓLICOS



Cerveja Long neck (330 ml)	R\$ 14,90
Chopp Horus (380 ml)	R\$ 12,00
Chopp Horus (480 ml)	R\$ 16,00
Taça de Espumante	R\$ 20,00
Taça de Vinho Português	R\$ 28,00
Taça de Vinho Italiano	R\$ 32,00

