

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\$ 96,00

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

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

Carpaccio 🍇 🥫 🌿 🍷 🍴

R\$ 63,00

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

Melanzane al forno 🍇 🥫 🌿 🥘 🍷 🍴

R\$ 52,00

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\$ 54,00

Polenta italiana frita, acompanha molho pomodoro basilico e queijo parmesão

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

Melanzane al forno





Pizzaiola

Foto meramente ilustrativa

BRUSCHETTE

BRUSQUETAS / BRUSCHETTAS



Parmigiano gratinato 🍇🌿🧄🔪🥫

R\$ 58,00

Queijo parmesão gratinado, pétalas de cebola roxa assada, alho, azeite extra virgem e tomate confit

Gratinated parmesan cheese, roasted red onion petals, garlic, extra virgin olive oil, and confit tomato

Pizzaiola 🍇🧄🌿

R\$ 56,00

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

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

Pomodoro fresco 🍇🌿🔪🌿

R\$ 48,00

Tomate maduro, alho, pimenta-do-reino, manjerição e azeite de oliva

Ripe tomato, garlic, black pepper, basil and olive oil

Prosciutto crudo 🍇🧄🌿🔪

R\$ 74,00

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\$ 59,00

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

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

Pera e gorgonzola 🍷 🥗 🍴

R\$ 62,00

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

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

Prosciutto crudo 🍷 🥗 🍴 🍴 🍴

R\$ 74,00

Salada com presunto cru, bruschetinhas de queijo brie gratinado e figo ao vinagrete de amora

Salad with raw ham, little bruschetta of brie cheese au gratin and fig with blackberry vinaigrette

Caesar con pollo



Foto meramente ilustrativa. @cristianaguena.fotografia



@tatianaguena fotografia
Foto meramente ilustrativa

RISOTTI

RISOTOS / RISOTTO



Funghi 🍷🍴🍴🍴🍴

Risoto ao funghi e cogumelos frescos com ragu de tomates e queijo brie grelhado
Funghi risotto with fresh mushrooms, tomato ragout and grilled brie cheese

Meia porção

R\$ 53,00

Inteira

R\$ 71,00

Gamberetti e burrata 🍷🍴🍴🍴🍴

Risoto com camarão picante, rúcula fresca e burrata com raspas de limão siciliano
Risotto with spicy shrimp, fresh arugula and burrata with lemon zest

R\$ 95,00

R\$ 126,00

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 pistachio

R\$ 71,00

R\$ 95,00

Zucca 🍷🍴🍴🍴🍴

Risoto com abóbora e carne seca crocante
Risotto with pumpkin and crispy dried meat

R\$ 53,00

R\$ 71,00

PASTA

MASSAS / PASTRY



Gnocchi con formaggio brie 🍇🥚🥛🌿

R\$ 79,00

Nhoque de batata ao pomodoro basilico e queijo brie

Potato gnocchi with basil pomodoro and brie cheese

Gnocchi di mandioca e mandioquinha 🍇🌿🥚🥛🥔

R\$ 87,00

Nhoque de mandioca e mandioquinha com ragu de carne seca e queijo coalho grelhado

Cassava and arracacha gnocchi with dried beef ragout and grilled coalho cheese

Gnocchi di spinaci 🍇🌿🥚🥛🥔🥔

R\$ 87,00

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

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

Papardelle tradizionale 🍇🥚🥛🌿🥔🥔

R\$ 98,00

Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal

Large pasta with strips of mignon in emmenthal sauce

Ravioli La Pasta Gialla 🍇🥚🥛🌿🥔🥔

R\$ 88,00

Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basilico

Traditional pasta filled with mozzarella in pomodoro basilico sauce

Gnocchi con formaggio brie





Tagliatelle con gamberi e vodka

Foto meramente ilustrativa @tatianaguenaofotografia

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

Spaghetti alla carbonara 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 89,00

Espaguete, ovo, queijo e panceta curada

Spaghetti, egg, cheese and salt-cured pancetta

Tagliatelle con gamberi e vodka 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 125,00

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

Flat pasta with leek sauce, pomodoro and shrimps flambéed in vodka

Tagliatelle con grana padano 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 118,00

Massa estreita ao molho de grana padano com ragu à escolha (bolonhesa, linguiça ou cogumelos)

Thin pasta with grana padano sauce and ragout of your choice (bolognese, sausage or mushrooms)

PASTA

MASSAS / PASTRY



Tagliolini ao ragù bolognese 🍷 🍳 🍷 🌿 🍷 🍷

R\$ 94,00

Massa fina com ragu de bolonhesa

Thin pasta with bolognese ragout

Tortelli di carne secca e catupiry 🍷 🍳 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷

R\$ 99,00

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 cream

Ravioli di brie 🍷 🍳 🍷 🌿 🍷 🍷

R\$ 99,00

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

Pasta stuffed with brie cheese, pear on truffle oil, honey and nuts

Sorrentino di burrata 🍷 🍳 🍷 🌿 🍷 🍷

R\$ 99,00

Massa recheada com queijo burrata, molho ao sugo com tomatinhos assados e pesto de manjeriço

Pasta filled with burrata cheese, topped with tomato sauce and toasted cherry tomatoes, basil pesto

Tortelli di carne secca e catupiry



@tatiaguenafotografia

Foto meramente ilustrativa

CARNE

CARNES / BEEF



Scaloppine di filetto al limone

R\$ 128,00

Escalopes de filé mignon ao molho de limão siciliano, acompanhado de paglia e fieno na manteiga e sálvia

Tenderloin escalopes with sicilian lemon sauce, served with paglia e fieno pasta in butter and sage

Costola di manzo arrosto

R\$ 129,00

Costela bovina assada, regada com molho roti, acompanha tagliatelle ao molho alfredo (350g)

Roasted bovine rib seasoned with roti sauce with a side of alfredo sauce tagliatelle (350g)

Filetto alla parmigiana

R\$ 112,00

Filé à milanesa, molho ao sugo com muçarela gratinada (2 acompanhamentos à sua escolha: purê de batata, arroz com alho e salsinha, batatas douradas ou salada de folhas) (150gr)

Breaded fillet, tomato sauce with broiled mozzarella (plus two side dishes of your choice: mashed potatoes, rice with garlic and salsa, fried potatoes or lettuce) (150gr)

Medaglione con tagliatelle

R\$ 149,00
al grana padano

Medalhão de filé mignon grelhado, acompanha tagliatelle ao molho de queijo grana padano (200gr)

Grilled steak medallions with tagliatelle topped with grana padano cheese sauce (200gr)

Costola di manzo arrosto





Foto meramente ilustrativa @tatianaguenaofotografia

Medaglione di filetto

CARNE

CARNES / BEEF



Cotoletta di maiale 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 116,00

Costela suína à milanese, molho pomodoro, muçarela de búfala derretida com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)

Breaded swiss chop, pomodoro sauce, melted buffalo mozzarella with butter-fried tagliolini and sage (200g)

Medaglione di filetto 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 139,00

Medalhão de filé mignon com cogumelos mistos, creme de gorgonzola e pistache com tagliolini na manteiga e sálvia (200gr)

Tenderloin medallion with mixed mushrooms, gorgonzola and pistachio cream with tagliolini on butter and sage (200gr)

Polpettone tradizionale 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 106,00

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

Meatball stuffed with mozzarella, tagliolini on butter and sage (200gr)

Tagliata di filetto 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 119,00

Filé mignon grelhado e fatiado, acompanha nhoque de batata dourado na manteiga e sálvia, rôti e molho grana padano (200gr)

Slices of grilled fillet mignon served with a side of buttered gold potato gnocchi and sage, rôti and grana padano sauce (200gr)

POLLO

FRANGOS / CHICKEN



Filetto di pollo 🍷 🥘 🥬 🥄

R\$ 79,00

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

Grilled chicken fillet on emmenthal cheese sauce with chilean funghi risotto (200g)

Pollo croccante 🍷 🥘 🥬 🥄 🥄 🥄

R\$ 74,00

Frango crocante à milanesa, acompanha salada Caesar

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

Saltimbocca di pollo alla romana 🍷 🥘 🥬 🥄 🥄 🥄

R\$ 87,00

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, flambéed with cognac and butter-fried paglia and fieno with sage (150g)

Saltimbocca de pollo alla romana



Foto meramente ilustrativa @tatianagenafotografia



Salmone al frutto della passione

PESCE

PEIXES / FISH



Pesce del giorno 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 99,00

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

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

Salmone al frutto della passione 🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 128,00

Filé de salmão grelhado ao molho de maracujá e laranja, acompanha risoto de queijo brie e rúcula

Grilled salmon fillet served in a passion fruit and orange sauce, with brie cheese and arugula risotto (200g)

DOLCI

SOBREMESAS / DESSERTS



Crème brûlée di pistacchio 🍷🥚🥛🍰 **R\$ 38,00**

Tradicional crème brûlée com pistache e crosta de açúcar

Traditional crème brûlée with pistachio, topped with a caramelized sugar crust

Crepe ripiene di mascarpone 🍷🥚🥛🌱🍰🍰 **R\$ 39,00**

Crepe recheado de queijo mascarpone e amêndoas com calda de laranja e sorvete de baunilha

Crepe stuffed with mascarpone cheese and almonds with orange syrup and vanilla ice cream

Pavlova 🍷🥚🥛🌱 **R\$ 32,00**

Suspiro recheado com creme de limão siciliano, merengue queimado e calda de amora com morango

Meringue filled with lemon cream and strawberry and blackberry sauce

Petit gâteau de Nutella® 🍷🥚🥛🌱🍰🍰 **R\$ 39,00**

Bolinho cremoso de cacau e creme de avelã com sorvete

Cocoa and hazelnut cream lava cake with ice cream

Semifreddo 🍷🥚🥛🌱 **R\$ 36,00**

semifreddo de chocolate branco e meio amargo

Frozen dessert with white and semisweet chocolate

Tiramisù 🍷🥚🥛🌱 **R\$ 36,00**

Creme de mascarpone com calda de café e biscoito champagne

Mascarpone cream with coffee syrup and ladyfinger

Crème brûlée di pistacchio





BIBITE

BEBIDAS / DRINKS



Água / Water 300ml (com / sem gás)	R\$ 10,00
Água San Pellegrino c/gás (505 ml) / Sparkling water	R\$ 37,00
Café espresso / Espresso	R\$ 12,00
Cappuccino	R\$ 14,00
Chá / Tea	R\$ 12,00
Limonada Suíça / Brazilian Lemonade (330ml)	R\$ 21,00
Refrigerante (lata) / Soft Drink	R\$ 12,00
Schweppes / H2Oh!	R\$ 14,00
Suco de Frutas (330ml) / Fruits Juice (330ml)	R\$ 17,00
Suco de Tomate / Tomato Juice (2 50ml)	R\$ 20,00
Suco de Uva (250ml) / Grape Juice (250ml)	R\$ 25,00

ALCOLICI

ALCOÓLICOS



Aguardente especial	R\$ 36,00
Americano / American	R\$ 36,00
Caipirinha / Drips	R\$ 32,00
Caipirinha Especial / Special Caipirinha	R\$ 39,00
Caipiroska Importada / Import	R\$ 39,00
Caipiroska Nacional / Brazilian Caipirinha	R\$ 36,00
Cerveja Long Neck / Longneck Beer	R\$ 20,00
Chopp (300 ml)	R\$ 18,00
Cognac importado / Imported	R\$ 46,00
Gin tônica / Gin tonic	R\$ 39,00
Licor Importado	R\$ 36,00
Limoncello Spritz	R\$ 42,00
Margarita	R\$ 42,00
Negroni	R\$ 36,00
Saquerita nacional	R\$ 36,00
Tequila	R\$ 36,00
Vodka Importada	R\$ 38,00
Vodka Nacional / Brazilian Vodka	R\$ 28,00
Whisky 8 Anos / 8-Year Old Whisky	R\$ 38,00
Whisky 12 Anos / 12-Year Old Whisky	R\$ 42,00

