

M A R E

PESCE & VINO

DEIXA EU TE CONTAR UMA HISTÓRIA...

Com produtos de qualidade ainda maior, nós desenvolvemos novos pratos, combinações de sabor inovadoras e sobretudo uma experiência gastronômica de tirar o fôlego...

PRODUTO

A QUALIDADE COMEÇA NO MAR

Nossos pescados são **realmente frescos**. Do pescador ao cozinheiro, contamos com pessoas **apaixonadas pelo que fazem**, garantindo que o peixe seja **muito bem cuidado** em todo o processo. Apesar de termos origens italianas, nossos peixes são trazidos da **costa brasileira**, onde encontramos peixes selvagens de excelente qualidade, do **Rio Grande do Sul à Pernambuco**.

TÉCNICA

PROCEDIMENTOS LIGADOS A ARTE DA COZINHA

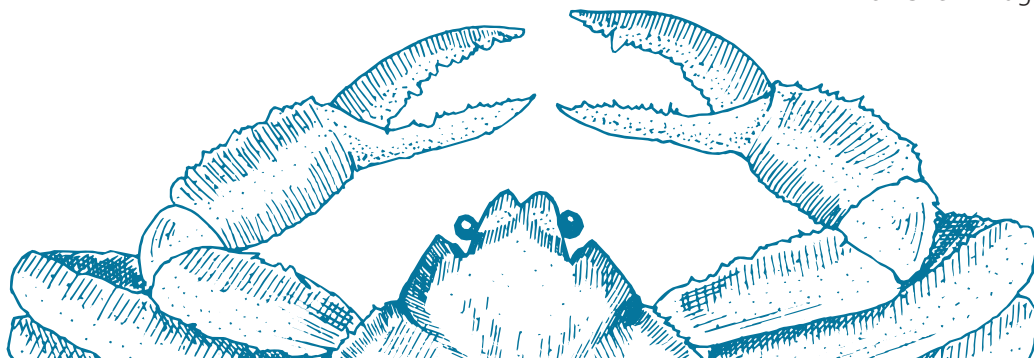
Nossos **Chefs**, acima de tudo, se apropriam das técnicas mais adequadas para cada tipo de peixe, respeitando os pontos de **cocção e texturas**, para que o destaque seja sempre o próprio peixe. Embora o cuidado de todos seja impecável, nada disso seria tão perfeito se o **Amaral** - responsável pela capacitação da equipe de pesca e transporte - não cuidasse e respeitasse o manuseio dos produtos, para que apenas os **melhores cheguem ao Eataly**.

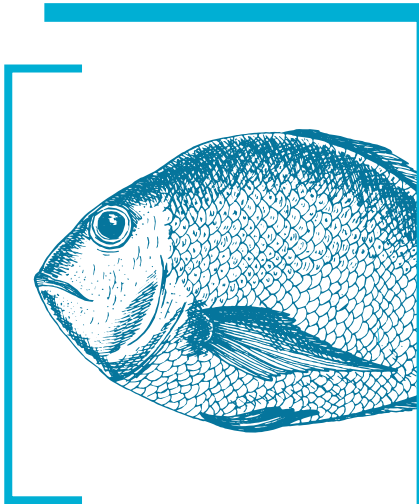
PAIXÃO

UM PALADAR, DUAS COSTAS E MIL CULTURAS

As costas **italianas e brasileiras** nos oferecem peixes de diversos tamanhos, texturas, aromas, cores e sabores. Ambas carregam consigo uma cultura de consumo e uma verdadeira **paixão** pelo sabor do mar. Você sabia que na Itália, os peixes crus são tão apreciados quanto no Japão? Embora as técnicas de preparo e apresentação sejam diferentes, também existem pratos italianos feitos com **peixe cru**. E nós garantimos: **são todos meravigliosi**.

Por Chef Thiago Saldiva





IL CRUDO

DO BALCÃO

Escolha o seu cruado e combine com a marinada que você preferir.

PEIXES

PARGO R\$10

OLHETE R\$10

ATUM R\$14

LINGUADO R\$14

PIRAÚNA R\$10

OSTRAS (03 und.)

SANTA CATARINA R\$20

CANANÉIA R\$16

CRUSTÁCEOS

CAMARÃO ROSA R\$14

CAMARÃO CINZA R\$12

CAVAQUINHA R\$18

MOLUSCOS

LULA MARINADA R\$16

POLVO R\$24

LE MARINATURE

01. AZEITE E FLOR DE SAL

02. AZEITE, LIMÃO SICILIANO E FLOR DE SAL

03. AZEITE, LIMÃO CRAVO, GENGIBRE E
FLOR DE SAL

04. AZEITE, ALHO, TOMATE, ALCAPARRA
E MANJERICÃO

05. AZEITE, ACETO BALSÂMICO PONTI, MEL,
HORTELÃ
E FLOR DE SAL

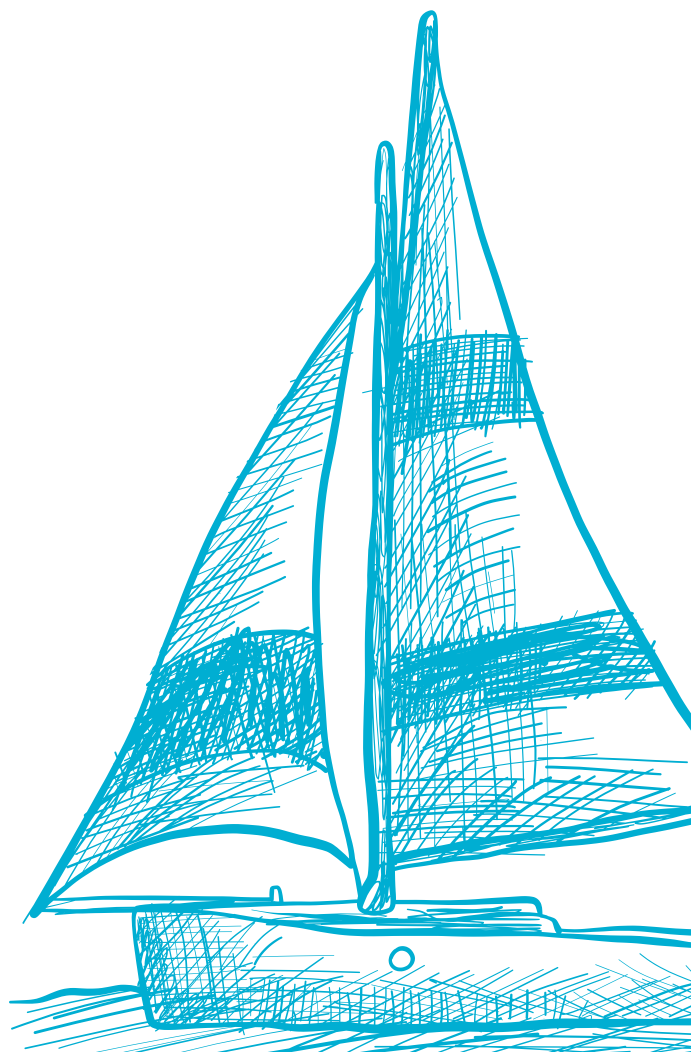
06. AZEITE, LIMÃO SICILIANO, PIMENTA
DEDO-DE-MOÇA, SALSINHA E FLOR DE SAL

LA BARCA DI CAPRI

A MELHOR SELEÇÃO DE PEIXES
DIRETO DO NOSSO MERCADO.

12 FATIAS DE PEIXE
3 OSTRAS DE SANTA CATARINA
3 OSTRAS DE CANANÉIA
2 CAMARÕES
1/2 CAVAQUINHA
LULA MARINADA
POLVO MARINADO
GUARNIÇÕES
MOLHOS
ERVAS FRESCAS

R\$ **185**
Serve até 03 pessoas



LE NOSTRE INTERPRETAZIONI

CARPACCIO DI PESCE E ALICHELLA R\$32

Peixe branco do dia, limão, manteiga, azeite extra virgem Monini, alho, salsinha e anchova

CARPACCIO DI GAMBERI E MELOGRANO R\$38

Carpaccio de camarão rosa "Do Amaral", romã, tangerina, manjeriço, dill, palmito pupunha, azeite extra virgem Monini e flor de sal

CRUDO DI TONNO, PEPERONATA E GNOCCO FRITTO R\$36

Atum, pimentões assados, tomate, cebola roxa, uva passa, limão Tahiti e gnocco fritto

TARTARE DI "CAVAQUINHA" E RISO NERO R\$46

Tartare de cavaquinha extra fresca com arroz negro Ruzene agridoce

TONNO AFFUMICATO, MOSTARDA DI CREMONA E MANDORLE R\$36

Atum cru levemente defumado, azeite extra virgem Monini, mostarda di Cremona e amêndoas

POLPO E SENAPE R\$48

Polvo cozido, limão siciliano, pepino, ervas, batata doce roxa e grãos de mostarda

I PIATTI

DA COZINHA

ANTIPASTI

POLPO ALLA PIASTRA R\$38

Polvo grelhado na chapa com vinagrete de feijão, açafrão e azeitonas

INSALATA DI CAVOLO NERO R\$26

Couve cru, romã, laranja, pecorino e aceto balsâmico di Modena "15 anos" Ponti

FRICO DI GAMBERI E PISTACCHIO R\$42

Queijo Montasio, camarões, mandioquinha, alho-poró, cebola caramelizada, cebolinha e pistache

I PRIMI

SPAGHETTI AL NERO E GAMBERI R\$66

Spaghetti Rigorosa, camarões "Do Amaral", tomate, vinho branco, alcaparras e curry

RISOTTO DI CALAMARI E CONIGLIO R\$68

Risotto Gli Aironi, lulas fresquíssima e coelho "All' Ischitana"

RAVIOLONE DI "CAVAQUINHA" R\$58

Ravioli recheados com cavaquinha "Do Amaral", zabaione de Prosecco e limão, cebola roxa e alho-poró caramelizados

I SECONDI

PESCE IN CROSTA NERA R\$52

Peixe em crosta de carvão vegetal, espuma "Alla Vicentina", polenta branca com leite de castanha de cajú

PESCE ALLA BRACE R\$68

Peixe branco na brasa, molho agridoce de carne e gengibre, "spaghetti" frito de batata e folhas crocantes

TONNO, CANTUCCI E TRIS DI VERDURE R\$78

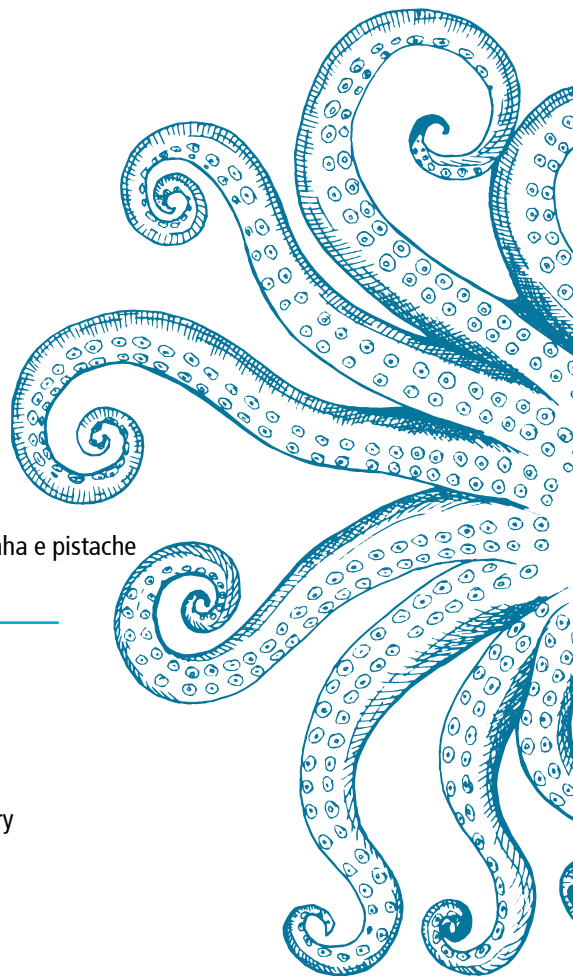
Atum selado com crosta de biscoitos Cantucci, trio de purês: batata roxa, abóbora e espinafre

POLPO FRITTO R\$82

Polvo frito no azeite extra virgem Monini, "pappa al pomodoro" com molho de crustáceos, mandioquinha defumada e ervas

FREGOLA, CALAMARI, GAMBERI E COZZE R\$64

Massa tipo fregola, lulas e camarões salteados, mexilhões cozidos, abobrinha e pesto



Os peixes estão sujeitos à disponibilidade, favor verificar com o garçon.