

BISTECCA



A UNIÃO PERFEITA

COMO A “BISTECCA FIORENTINA” QUE REÚNE 3 DIFERENTES CORTES NUMA SÓ PEÇA, REUNIMOS 3 ELEMENTOS NUM SÓ LUGAR: A CARNE, O VINHO E A TRADIÇÃO DO CHURRASCO BRASILEIRO COM A FAMOSA CULINÁRIA ITALIANA. O BISTECCA É O LUGAR IDEAL PARA CELEBRAR OS “BONS EXAGEROS”.

NOSSO DIFERENCIAL

SELECIONAMOS PARCEIROS QUE VALORIZAM SEUS ANIMAIS E SEUS PRODUTOS TANTO QUANTO A GENTE! **CARNES BOVINAS:** CERTIFICADA DENTRO DOS PADRÕES DA RAÇA ANGUS E HEREFORD **AVES:** FRANGOS DO CAMPO, CRIADOS SOLTOS E LIVRES DE ANTIBIÓTICO **PORCOS:** DA RAÇA DUROC, CARNE MARMORIZADA E SUCULENTA.



PRA BELISCAR

TAGLIERI NA TÁBUA

/ SALUMI E SOTT'ACETI FATTI IN CASA R\$ 42
Seleção de embutidos e legumes em conserva

/ SALSICCE ARTIGIANALI R\$ 46
Linguiça de javali, apimentada, tradicional e defumada

/ APERITIVO DI COTOLETTA ALLA MILANESE R\$ 38
Clássico bife empanado e frito, cortado pra compartilhar

CROSTINI

/ MOZZARELLA, ZUCCA E PESTO R\$ 18

Mozzarella de búfala Tuttolatte, abóbora assada e pesto de manjericão e nozes

/ PROSCIUTTO DI PARMA, GRANA PADANO E UVA R\$ 22

Prosciutto di Parma fatiado, queijo Grana Padano e uvas frescas

/ VERDURE GRIGLIATE E OLIO ALLE ERBE R\$ 18

Legumes orgânicos temperados e grelhados no fogo com azeite de ervas

/ PANE ALL'AGLIO E GRANA PADANO R\$ 12

Gosta do famoso “pão de alho”? Prove nossa versão com Grana Padano

PRA SUJAR AS MÃOS



/ POLLO “À PASSARINHO” R\$ 20

Frango cortado em pedaços e frito. Aperitivo clássico brasileiro com gosto italiano!

/ PATATE RUSTICHE, FONTAL E TARTUFO R\$ 22

Nossa famosa batata, gratinada com queijo fontal e trufas negras

/ SPIEDINI DI CUORE DI GALLINA R\$ 18

Espetinhos de coração de galinha, marinados e grelhados

/ POLENTA FRITTA R\$ 16

Polenta italiana frita e coberta com Grana Padano

PANINI

/ SALSICCIA, PROVOLONE E POMODORI ARROSTO R\$ 28

Linguiça de porco Duroc, provolone e tomates

/ COSTOLETTA, “VINAGRETE” E RUCOLA R\$ 26

Costela, rúcula e molho com salsinha, cebola roxa e tomate cereja

/ X GIOTTO R\$ 22

Hamburguer suculento, queijo fontal e pão artesanal. Tem como ficar ruim?

PRA ABRIR O APETITE



/ CARNE CRUDA TARTUFATA R\$ 38

Carne crua cortada na ponta da faca, flor-de-sal, pimenta-do-reino, trufa negra e Grana Padano

/ CARPACCIO R\$ 22

Carne crua fatiada, mix de folhas, alcaparras, limão siciliano e flor-de-sal

/ INSALATA RUSSA R\$ 14

Legumes, abacaxi, maionese, limão e mostarda em grãos. Qualquer semelhança com uma "maionese de batatas" é coincidência!

PRA ENCHER A PANÇA

MANZO | BOVINOS

PICANHA / Nem precisa explicar, né? R\$ 72

STRIPLOIN / Corte fino e macio de contra-filé R\$ 48

T-BONE / Corte com osso, contra-filé e o filé mignon R\$ 84

FILÉ MIGNON / Corte nobre, macio e sem gordura R\$ 64

SHOULDER STEAK / Bife com pouca gordura retirado da paleta R\$ 54

BABY BEEF / Miolo da alcatra, macio e suculento R\$ 44

COSTOLETTA / Costela assada por horas até "desmanchar" R\$ 36

PRIME RIB / Costela com o contra-filé R\$ 130

- BLACK ANGUS -

CORTES EXTRA SELECIONADOS

BISTECCA / Corte italiano mais famoso, une a suculência e maciez do filé mignon, contra-filé e alcatra R\$ 185

FRALDINHA / Corte mais famoso do Sul do Brasil, extremamente suculento R\$ 52

CHORIZO / Nome batizado pelos "Heranos" para a parte nobre do contra filé R\$ 48

MAIALE | SUÍNOS

SALSICCIA DI CINGHIALE / Linguíça grelhada de javali e especiarias R\$ 52

OSSOBUCCO DI CINGHIALE / Corte de javali assado por horas, até ficar macio R\$ 68

PRIME RIB DI MAIALE / Corte do lombo com osso, grelhado e servido rosado R\$ 32

POLLAME | AVES

GALLETTO / Desossado, grelhado, marinado com limão siciliano e mostarda R\$ 26

PETTO DI POLLO / Peito de frango grelhado, macio e suculento R\$ 28

PETTO D'ANATRA / Peito de pato grelhado, no ponto certo R\$ 56

AGNELLO | CORDEIRO

STINCO D'AGNELLO / Paleta de cordeiro assada lentamente e servida em lascas R\$ 48

SCOTTADITO D'AGNELLO / Carré de cordeiro, temperado e grelhado, servido bem quente. Cuidado pra não queimar seus dedos! R\$ 64



PRA ACOMPANHAR

PATATE EATALY R\$ 16

Batatas assadas e depois fritas com alecrim

POLENTA EATALY R\$ 16

Polenta cremosa finalizada com queijo Grana Padano

RISOTTO BIANCO R\$ 18

Risotto clássico de parmesão

"FAROFA" DI PANE R\$ 14

Farinha de rosca, guanciale, cebola, alho e salsinha

RISO ROSSO R\$ 18

Arroz vermelho com brócolis ao alho e óleo

VERDURE GRIGLIATE R\$ 14

Legumes do nosso mercado

INSALATA MISTA R\$ 16

Mix de folhas, tomatinhos assados e Grana Padano

PRA "CHUCHAR"

Escolha um dos molhos para acompanhar seu grelhado!

AIOLI / Emulsão de azeite e alho

FONDATA DI FORMAGGI / Molho e queijo gorgonzola e Grana Padano

SALSA ROSSA / Molho levemente picante de tomates e pimentão

SALSA VERDE / Clássico com salsinha, hortelã, alcaparra, alho e azeite

"VINAGRETE" / Nosso vinagrete com tomate, cebola, azeite e vinagre

OLIO ALLE ERBE / Azeite com alecrim, tomilho, salsinha e pimenta calabresa

ANANAS AGRODOLCE / Molho agridoce de abacaxi, pimenta e gengibre

EXTRA POR
R\$ 8

