

CARDÁPIO ANTONIETTA CUCINA

ENTRADAS

Pane e burro affumicata 14

Pães artesanais da casa com manteiga Aviação defumada.

Tavolozza di salumi e formaggi 54

Seleção de embutidos e queijos artesanais com "Tigelle Modenesi" feito na casa.

Arancini funghi e tartufo 34

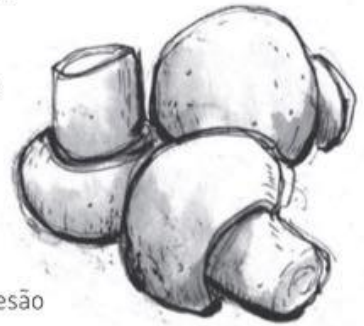
Tradicional bolinho frito da região da Sicília feito de arroz carnaroli Italiano recheado com cogumelos, trufa negra e muçarela de búfala, sobre aioli de alho negro.

Cannoli di Caprino 26

Massa de beterraba feita na casa, recheada com ricota de cabra e pistache.

Olive all'ascolana 28

Azeitona verde à milanesa, recheada com uma mistura de presunto curado, carne bovina e suína.



Melanzane alla Parmigiana 28

Tradicional entrada napolitana feita com berinjela, molho de tomate, parmesão e manjericão.

Piadina Romagnola 32

Massa típica da região Emilia-Romanha assada na chapa recheada com presunto curado, queijo stracchino e rúcula selvagem.

Panzanella di tonno 54

Atum fresco, burrata, tomate cereja, pão torrado, azeitonas pretas, alcaparras, cebola roxa e pepino.

Battuta di manzo al coltello 54

Filé Mignon Angus (VPJ) picado à faca, defumado na hora, com pickles de mostarda, rabanete e maionese artesanal de páprica.

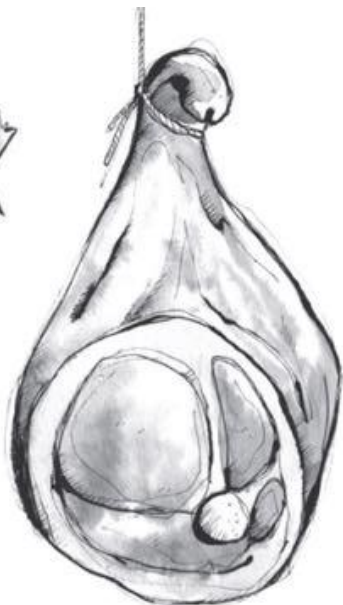
Polenta, Uovo 62 e Tartufo 32

Ovo caipira perfeito, polenta italiana amarela cremosa, cogumelo enoki, crisp de couve e lâminas de trufa negra.

Ruchetta 29

Salada de folhas frescas com rúcula selvagem, radicchio, amêndoas, queijo parmesão e redução de balsâmico.





LA PASTA

Dal nostro Pastificio Antonietta todas nossas massas são artesanais e "fatte a mano" em nossa massaria. Consulte nossa equipe para massas e molhos clássicos.

Carbonara di Pato 72

Bigoli de grano duro, peito de pato defumado, ovo de pata, queijo pecorino e pimenta do reino.

Spaghetti Nero di Seppia, Vongole e Bottarga 58

Massa feita com tinta de lula ao vôngole e bottarga.

Tortellini del dito mignolo alla panna 68

Clássico tortellini recheado com presunto curado, mortadela italiana da região de Bologna e lombo de porco, ao creme de queijo parmesão.

Mafaldine alla Genovese 56

Pasta típica da região de Gragnano ao ragu, de carne e cebola, cozido em baixa temperatura por 6 horas.

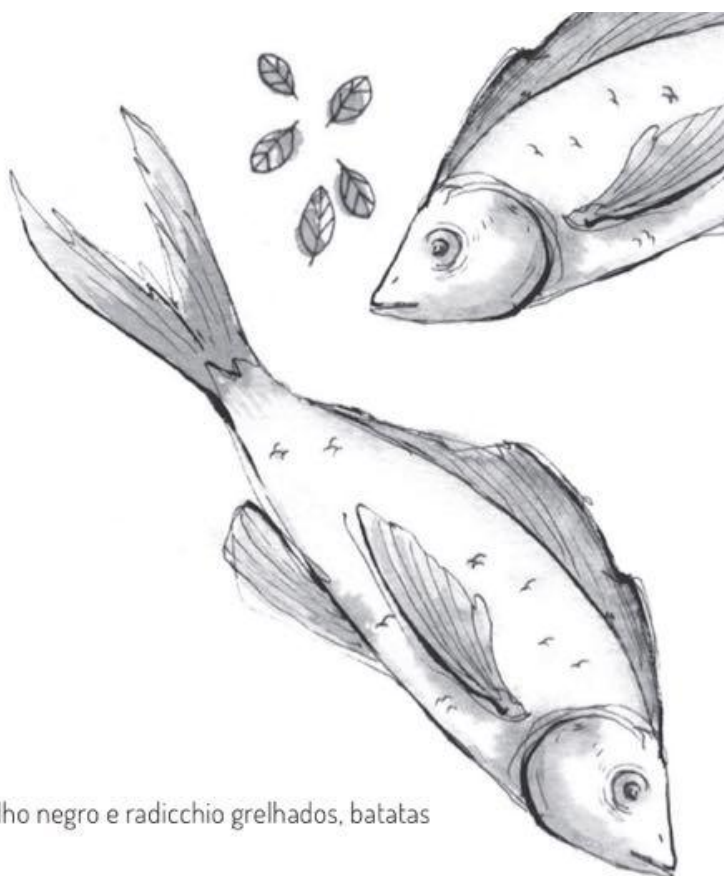
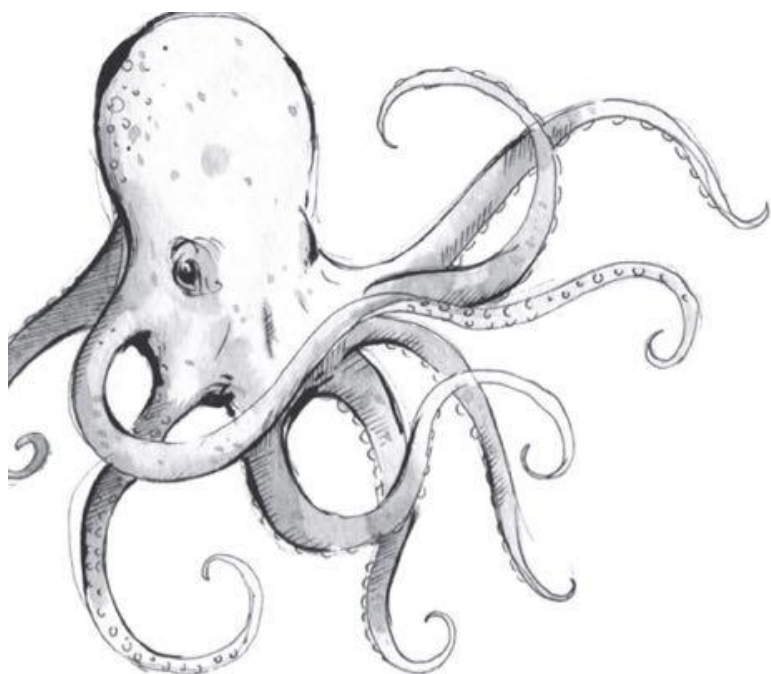
Tortelli di Zucca 54

Pasta recheada de abóbora cabotiã e mostarda di Cremona com espuma de queijo, sementes de abóbora torrada e flor de capuchinha.

Gnocchi di Patate 54

Clássico nhoque com linguiça de lombo de porco, fava verde e queijo pecorino.





SECONDI

Bistecca alla Fiorentina 197

Clássico corte italiano da região de Firenze, com alho negro e radicchio grelhados, batatas rústicas assadas e molho verde.

Polpo 98

Polvo grelhado, croquete de batatas, lardo e aioli de pistache.

Agnello Scottadito 92

Cordeiro Cabanha Oviedo à milanesa em cama de purê de alcachofra, alcachofras grelhadas e folhas de hortelã.

Pollo Affumicato 59

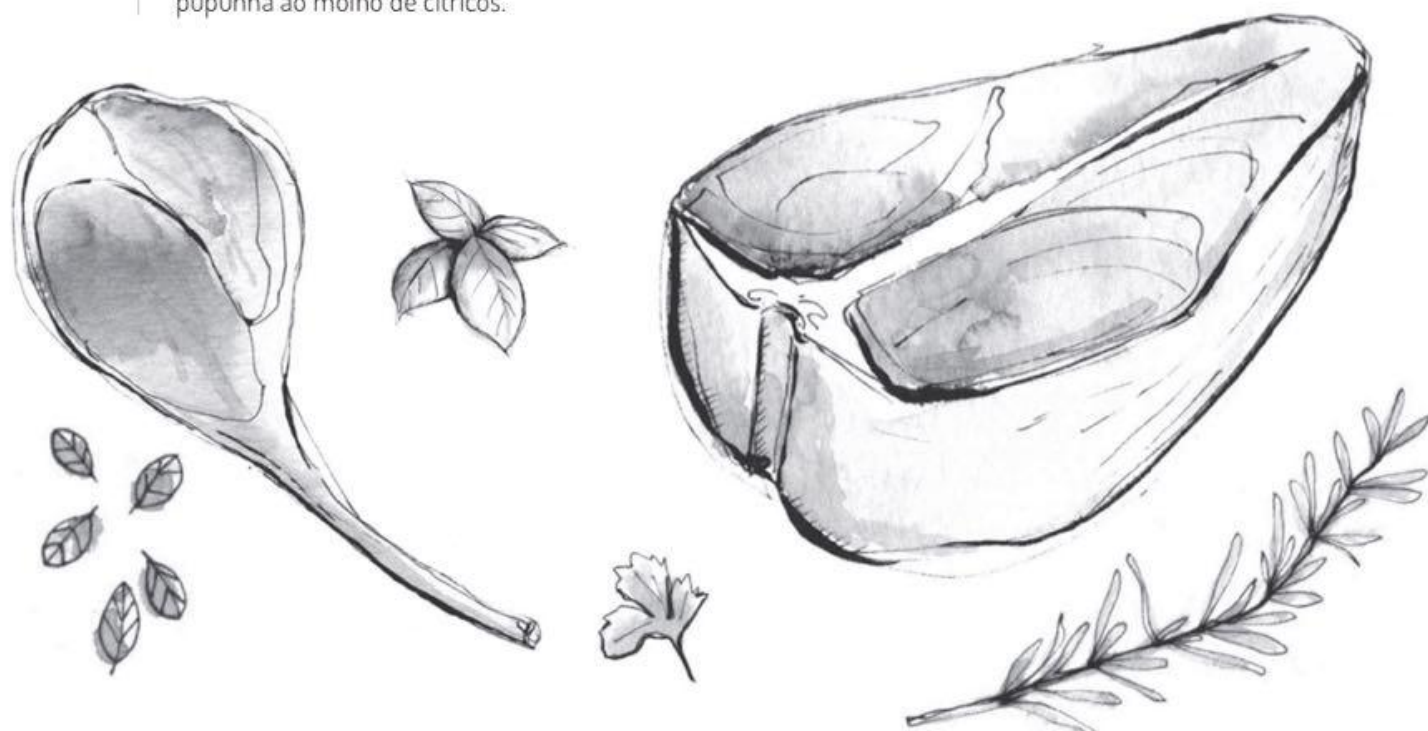
Frango orgânico Korin defumado, polenta italiana amarela cremosa, cogumelos eryngui, espinafre e mini milho.

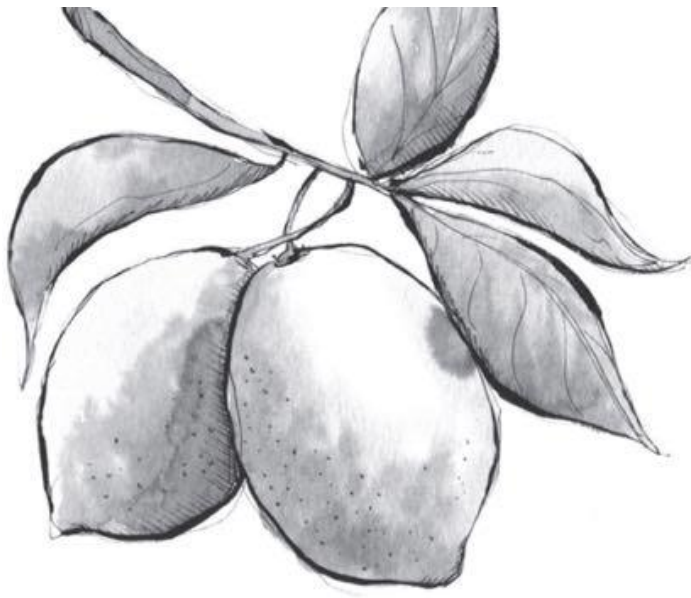
Ossobuco alla Milanese 72

Ossobuco de Angus VPJ braseado com risoto de açafrão e gremolata.

Pesce del giorno 78

Peixe do dia grelhado em crosta de castanhas com caponata de legumes orgânicos e palmito pupunha ao molho de cítricos.





DOLCI

Babamisú 29

Bolinho napolitano molhado no café espresso Wolf com creme de mascarpone artesanal e chocolate amargo.

Cannoli Siciliani 26

Massa crocante recheada com creme de ricota e gotas de chocolate Callebaut.

Brigadeiro 25

Feito de chocolate amargo 100% e creme de avelã Callebaut com biscoito e pó de avelã.

Romeu e Giuletta nel proprio casa 32

Goiabada cremosa assada na própria fruta com gelato artesanal de queijo de cabra e sorbet de goiaba

Panna Cotta Fragole e Balsamico 25

Typica sobremesa italiana da região do Piemonte à base de creme de leite fresco com morangos frescos e redução de balsâmico.

