

Cardápio

ANTIPASTO

Antepasti

Crostata, focaccia e pasta de gorgonzola, sardela e caponata.
R\$ 28,00

Gravlax

Salmão curado, pepino, tomate, edamame e balsâmico.
R\$ 55,00

Carpaccio zucchini

Lâminas de abobrinha italiana marinada e grelhada, queijo feta e amêndoa laminada.
R\$ 41,00

Burrata

Antepasto de berinjela frita, tomates cerejas, uvas verdes assadas. Acompanha pesto e crostata.
R\$ 69,00

Arancini de pato

Releitura do bolinho de arroz de pato, clássico italiano, no formato da casa. Acompanha geleia de laranja.
R\$ 32,00

Arancini al funghi

Releitura do bolinho de arroz de cogumelos, clássico italiano, no formato da casa. Acompanha aioli de alho negro.
R\$ 29,00

Semi crudo

Carne selada em fatias, com molho de agrião, redução de balsâmico e mel, molho de mostarda L'ancienne, alcaparras desidratadas. Servido frio.
R\$ 58,00

Regola de formagio

Grana dos lauras, Gomerai, Capoeira grande, Parmesão de cabra, geleia Jabuticaba, Guanciale, formiga e cebola caramelizada limão siciliano. Pickles.
R\$ 77,00

ANTIPASTO

Adicional de pães

Focaccia e crostata.
R\$ 15,00

LA CARNE/MARE

Gamba Della Casa

Ossobuco cozimento lento, molho roti com polenta cremosa.
R\$ 115,00

Mignon al Caccio Pepe

Filé Mignon, risoto caccio pepe, fonduta de grana padano, demi glace e pesto.
R\$ 115,00

Il pesce

Peixe do dia, radicchio grelhado e creme de pupunha fresca.
R\$ 98,00

Polvo

Polvo grelhado, acompanhado com risoto de beterraba, com pickles e chips de beterraba.
R\$ 112,00

Riso e vitelo

Carré de vitelo acompanhado de risoto de espinafre e gorgonzola doce.
R\$ 102,00

Seo jukita

Paleta de cordeiro assada lentamente, com risoto de ervilhas frescas e gremolata de hortelã.
R\$ 115,00

Cotoletta

Carré de porco duro empanado acompanhado de capelini fresco de limão cravo.
R\$ 82,00

Tuna e botarga

Linguini negro com manteiga de botarga e cruudo de atum, finalizado com botarga fresca e limão siciliano.
R\$ 108,00

PASTA

Cala portese

Linguini negro com camarões, polvo, lula e gremolata.
R\$ 105,00

Carbonara

Releitura do carbonara clássico, massa recheada em formato de flor, feito com gema, grana padano e guanciale.
R\$ 89,00

Agnolotti di Agnello

Massa recheada de cordeiro, demi glace, fonduta de grana padano e espuma do assado.
R\$ 74,00

Sacotini de zucca

Massa recheada com abóbora e ricota, fonduta de boursin.
R\$ 69,00

Tagliarini La Maddalena

Spaguetti com camarões, fonduta de grana padano, ovas negras e botarga.
R\$ 112,00

Gnocchi il tartufo

Nhoque tostado com ragu de cogumelos frescos, toque trufado e demi glace.
R\$ 68,00

Picci 🌶️

Massa fresca com ragu de linguiça artesanal e erva-doce.
R\$ 65,00

RISOTO

Amalfitana 🌶️

Risoto de camarões, levemente picante, com alho poró crispie e pesto.
R\$ 98,00

Anatra

Risoto de pato com aioli de tucupi negro.
R\$ 89,00

BAMBINO

Espagete ou Gnocchi

Al Pomodoro ou molho bechamel com mignon ou frango.
R\$ 47,00

SOBREMESA

Trio de cannolis

Tradicional, doce de leite e frutas vermelhas.
R\$ 34,90

Merengata ao fuoco

R\$ 38,00

Tiramisú gelatto

Releitura de tiramisu clássico com gelatto de mascarpone.
R\$ 29,00

Brownie

Brownie com creme de pistache e brigadeiro de pistache.
R\$ 36,00

Bebida

SOFT DRINK

- Coca lata R\$ 9,00
- Coca zero R\$ 9,00
- Sprite 12 R\$ 9,00
- Sprite Fresh Lemon R\$ 12,50
- Schewppis citrus 12 R\$ 9,00
- Café R\$ 7,90
- Descafeinado R\$ 7,90
- Água com gás 8.5 R\$ 8,50
- Água sem gás 8.5 R\$ 8,50
- Água tônica diet 12 R\$ 9,00
- Água tônica normal R\$ 9,00
- Água tônica riverside original R\$ 19,50
- Água tônica riverside gengibre R\$ 19,50
- Aqua panna 500ml R\$ 27,00

SUCO

- Laranja R\$ 13,00
- Limão R\$ 13,00
- Suco de frutas R\$ 14,50
(consultar frutas)

LONG NECK

- Budweiser R\$ 14,50
- Heineken R\$ 15,50
- Corona R\$ 15,50
- Stella Artois R\$ 15,50

DOSE

- Bulldog R\$ 28,00
- Bombay R\$ 20,00
- Scarlott R\$ 20,00
- Campari R\$ 22,00
- 1775 R\$ 30,00

DOSE

- Southern Comfort R\$ 30,00
- Buffalo Trace Bourbon R\$ 38,00
- Wild Turke R\$ 30,00
- Wild Turke I R\$ 38,00
- Green goose R\$ 30,00
- Kefel one R\$ 30,00
- Aperol R\$ 25,00
- Cachaça Aptk R\$ 20,00
- Cachaça Aptk Ouro R\$ 20,00
- Bacardi R\$ 20,00
- El Jimador R\$ 25,00
- Licor 43 R\$ 37,00

CAIPIRINHA

(consultar frutas)

- Cachaça R\$ 32,00
- Saquê R\$ 32,00
- Ketel one R\$ 37,00
- Ciroc R\$ 39,00

GIN

Gin Tônica

Limão siciliano, zimbo, gin, bulldog, tônica.
R\$ 38,00

La Maddalena

Nib de pera, alecrim, tônica.
R\$ 39,00

Perfct Gin Tônica

Tônica bulldog gin, tônica, herbal ou fruta.
R\$ 39,00

Tropical Gin

Gin aptk, 3 frutas, xarope de limão, tônica.
R\$ 39,00

DRINK AUTORAL

Maddalena

Rum ouro bacardi, limão, xarope, cumaru e petalas de rosas.
R\$ 35,00

Mozão Mule

Gin, pure de maracujá, xarope de limão e espuma de gengibre.
R\$ 35,00

F. Spritz

Gin, xarope de açúcar, uvas verdes, espuma de gengibre, geleia de pimenta.
R\$ 39,00

Amarena Sour

Buffalo trace Bourbon, calda de amarena e angostura.
R\$ 39,00

Checchia

Scarlott, xarope de limão siciliano, suco de limão, raspas de laranja.
R\$ 41,00

Stefano

Gin, suco de limão, espuma de gengibre.
R\$ 39,00

Brasil Smash

Gin tanqueray, açúcar, limão e manjeriço, geleia de pimenta.
R\$ 39,00

Maria Sangrenta

(não alcoólico)

Suco de tomate, limão, molho ingles, limão peper, bacon e cenoura.
R\$ 41,00

Negroni Coffe

Gin aptk, café artesanal, caramelo de laranja.
R\$ 46,00

Wild Maddalena Defumada

Aurea vermute branco, campari classificado, gin, bitter de chocolate.
R\$ 46,00

Caju Amigo

Compota de caju artesanal com especiarias. Vodka ou cachaça
R\$ 39,00

DRINK AUTORAL

Buffalo orange

Buffalo trace bourbon, suco de laranja, biffer artesanal, aurea vermute branco, xarope de açúcar.
R\$ 45,00

Clericot taça ou Jarra

Espumante, frutas cítricas, rum, tônica, xarope de maracujá
R\$ 39,00 | R\$ 123,00

CLÁSSICO ITALIANO

Negroni

Gin, vermute e campari.
R\$ 42,00

Negroni Defumado

Gin, vermute e campari, defumado com Pau Brasil.
R\$ 45,00

Negroni Sbagliato

Espumante, vermute e campari.
R\$ 42,00

Milano Torino

Campari com vermute.
R\$ 39,00

Aperol Spritz

Aperol e espumante brut e água com gás.
R\$ 39,00

Limoncelo Spritz

Limoncelo artesanal e espumante brut.
R\$ 35,00

Puccini

Suco de tangerina e espumante brut.
R\$ 39,00

Garibaldi

Campari, tônica.
R\$ 35,00

Vinho

BRANCO

Sophenia Altosur Sauvignon Blanc

País: Argentina

Uvas: Sauvignon Blanc

Gradação alcoólica: 12,5%

Corpo: Leve

R\$ 175,00

Premier Rendez-Vous Blanc

País: França

Uvas: 50% Sauvignon Blanc, 35% Colombard e 15% Gros Manseng

Gradação alcoólica: 11,0%

Corpo: Leve

R\$ 180,00

Rocim Mariana Branco

País: Portugal

Uvas: 60% Antão Vaz, 30% Arinto e 10% Alvarinho

Gradação alcoólica: 12,5%

Corpo: Médio

R\$ 184,00

Val da Ucha Vinho Verde

País: Portugal

Uvas: 50% Loureiro, 30% Arinto e 20% Trajadura

Gradação alcoólica: 9,5%

Corpo: Leve

R\$ 150,00

Piedra Rara Chardonnay

País: Argentina

Uva: Chardonnay

Gradação alcoólica: 12,8%

Corpo: Leve

R\$ 120,00 | TAÇA R\$ 33,00

ROSÉ

Bouchon Reserva Rosé

País: Chile

Uva: País

Gradação alcoólica: 12,0%

Corpo: Leve

R\$ 160,00

ROSÉ

Marius By Michel Chapoutier Rosé

País: França

Uvas: Grenache e Cinsault

Gradação alcoólica: 13,0%

Corpo: Leve

R\$ 185,00

Dai Terra Rossa A.Mare Marius By Michel Chapoutier Rosé

País: França

Uvas: Grenache e Cinsault

Gradação alcoólica: 13,0%

Corpo: Leve

R\$ 160,00

Garzón Estate Pinot Rosé de Corte

País: Uruguai

Uvas: 80% Pinot Noir, 15% Cabernet Franc e 5% Merlot

Gradação alcoólica: 12,5%

Corpo: Leve

R\$ 185,00

ESPUMANTE

Bernardi Jacur 756 Brut

País: Itália

Uva: Glera

Gradação alcoólica: 11%

Corpo: Leve

R\$ 180,00

TINTO

Sophenia Altosur Malbec

País: Argentina

Uva: Malbec

Gradação alcoólica: 14,0%

Corpo: Médio

R\$ 170,00

Angove Long Row Shiraz

País: Austrália

Uva: Shiraz

Gradação alcoólica: 14,5%

Corpo: Encorpado

R\$ 170,00

(Taxa de rolha R\$ 120,00)

TINTO

Bisquertt Petirrojo Reserva Cabernet Sauvignon

País: Chile

Uva: Cabernet Sauvignon

Gradação alcoólica: 13,5%

Corpo: Médio

R\$ 150,00

Premier Rendez-Vous Pinot Noir

País: França

Uva: Pinot Noir

Gradação alcoólica: 13,0%

Corpo: Leve

R\$ 185,00

Marius By Michel Chapoutier Rouge

País: França

Uvas: Grenache e Syrah

Gradação alcoólica: 14,0%

Corpo: Leve

R\$ 190,00

G. Gagliardo Barolo DOCG

País: Itália

Uva: Nebbiolo

Gradação alcoólica: 14,0%

Corpo: Encorpado

R\$ 715,00

Dai Terra Rossa A.Mare Primitivo Puglia IGP

País: Itália

Uva: Primitivo

Gradação alcoólica: 13,0%

Corpo: Médio

R\$ 160,00

Rossetti Chianti DOCG

País: Itália

Uvas: 90% Sangiovese e 10%
Canaiolo

Gradação alcoólica: 12,5%

Corpo: Médio

R\$ 215,00

Castello Banfi Centine Rosso IGT

País: Itália

Uvas: 60% Sangiovese, 20%
Cabernet Sauvignon e 20%
Merlot

Gradação alcoólica: 13,5%

Corpo: Médio

R\$ 230,00

TINTO

Castello Banfi Rosso di Montalcino DOCTt

País: Itália

Uva: Sangiovese Grosso

Gradação alcoólica: 14,0%

Corpo: Médio

R\$ 420,00

Castello Banfi Brunello di Montalcino DOCG

País: Itália

Uva: Sangiovese Grosso

Gradação alcoólica: 15,0%

Corpo: Encorpado

R\$ 760,00

Rocim Mariana Tinto

País: Portugal

Uvas: 40% Touriga Nacional,
30% Aragonez, 20% Alicante
Bouschet e 10%

Gradação alcoólica: 14,0%

Corpo: Médio

R\$ 185,00

CARM Tinto

País: Portugal

Uvas: 40% Touriga Nacional,
30% Tinta Roriz e 30% Touriga
Franca

Gradação alcoólica: 14,0%

Corpo: Médio

R\$ 230,00

Piedra Rara

País: Argentina

Uva: Malbec

Gradação alcoólica: 13,4%

Corpo: Médio

R\$ 120,00 | TAÇA R\$ 33,00

Piedra Rara Reserva

País: Argentina

Uva: Malbec

Gradação alcoólica: 14,5%

Corpo: Médio

R\$ 160,00 | TAÇA R\$ 33,00

Caballo Loco Limari Amarelo

País: Chile

Uva: Syrah

Gradação alcoólica: 14,5%

Corpo: Encorpado

R\$ 499,00

TINTO

Caballo Loco Maipo Rojo

País: Chile

Uvas: 70% Cabernet Sauvignon e 30% Cabernet Franc

Gradação alcoólica: 14,0%

Corpo: Encorpado
R\$ 499,00

Caballo Loco Apalta Azul

País: Chile

Uvas: 50% Cabernet Sauvignon e 50% Carménère

Gradação alcoólica: 14,5%

Corpo: Encorpado
R\$ 499,00

Caballo Loco Sagrada Familia Verde

País: Chile

Uvas: 60% Cabernet Sauvignon, 35% Carménère e 5% Malbec

Gradação alcoólica: 14,5%

Corpo: Encorpado
R\$ 499,00

Marques de Riscal Tinto

País: Espanha

Uvas: 90% Tempranillo e 10% Graciano e Mazuelo

Gradação alcoólica: 14,0%

Corpo: Encorpado
R\$ 270,00

Vik a Cabernet

País: Chile

Uvas: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Carménère

Gradação alcoólica: 14,0%

Corpo: Médio
R\$ 250,00