

DOLCI

Tiramisù	52
Mille Foglie	54
Mil folhas com creme de mascarpone e pêra cozida ao vinho branco	
Passione	52
Nosso petit gâteau de chocolate branco ao perfume de laranja	
Banana Split	72
Nossa banana split com sorvete de chocolate, baunilha e pistache	
Sundae	65
Sorvete de baunilha e chocolate	
Cannoli di Ricotta con Pistacchio	51
Canolli siciliano recheado de ricota ao perfume de limão siciliano, creme de pistache e sorvete de baunilha	
Mousse di Cioccolato	51
Nosso mousse de chocolate	



ANTIPASTI

Coperto (per persona)	39
Pão artesanal, caponata e patê	
Scarpetta di Polpettine Gratinatto (para compartilhar)	86
Nossa polpetinha artesanal de carne, molho ao suço e manjerição, gratinada e servida com pão artesanal	
Fritto di Mare (para compartilhar)	96
Lulas e camarões empanados e fritos	
Antipasto di Mare (para compartilhar)	179
Atum, salmão e hadock com azeite, flor de sal e limão siciliano	
Insalata Bicchieri	68
Mix de folhas, tomatinho, queijo boursin, ervas frescas, molho de mostarda de frutas e castanha do Pará	
Burrata	91
Servida com legumes grelhados, tomatinho e pesto de manjerição	
Carpaccio di Filetto	(p) 81 (compartilhar) 111
Carpaccio de filé miignon com rúcula e grana padano	
Vitello Tonnato	(p) 76 (compartilhar) 102
Rosbife de vitelo servido com molho de atum Alice e alcaparras	
Jamon Iberico 24 meses	98
Polenta Cremosa (para compartilhar)	98
Polenta cremosa com sálvia, mix de coçumelos e queijo tallegio	
Pasteis Misto	78
Carne, queijo, camarão e palmito (8 unidades)	

PRIMI

Gnocchi	95
Com molho �or�onzola italiano, azeite extra vir�em e acel�a italiana	
Rotoli	108
Massa artesanal recheada com ricota de b�fala, espinafre e pistache, com molho su�o �ratinado com provola italiana	
Picci Alla Sporcellata	101
Massa t�pica Toscana com ra�� de l�ngui�a artesanal li�eiramente picante, co�umelos e fonduta de parmes�o	
Cacio e Pepe	98
Spa�hettone artesanal com molho cremoso de pimenta preta e queijo pecorino romano	
Paccheri Alla Carbonara	105
Guanciale, �ema de ovo caipira, pimenta preta e pecorino romano	
Bucatine All’Amatriciana	102
Guanciale, pimenta preta, pecorino e molho de tomate San Marzano	
Pappardelle Ripieni	116
Massa fresca recheada de vitela, com molho do assado, manjerona, fonduta de parmes�o e s�lvia	
Pesto di Basilico e Rughetta ai Limone e Stracciatella	87
Pesto de manjeri�o com stracciatella e perfume de lim�o siciliano	
Lasagna Paulista	107
Lasanha com ra�� � bolonhesa, bechamel, presunto royale e mu�arela �ratinada	
Lasagna di Baccal�	133
Massa verde, lascas de bacalhau, br�colis, tomilho e molho levemente trufado	
Spaghetti del Pescatore	140
Spa�hetti com lulas, camar�o, polvo e v�n�ole	
Fregola Al Mare	140
Massa t�pica da Sardenha com lulas, camar�o, polvo e v�n�ole	
Tortelli di Pecorino Alla Tre Bicchieri	108
Massa fresca recheada com ricota de b�fala, queijo talle�io, pecorino romano e molho trufado	

CARNI E PESCE

Pesce ai Forno	157
Peixe do dia assado no forno � carv�o com legumes, azeite extra vir�em, ervas e vinho branco	
Tonno Scottato	130
Atum selado com molho fresco de tomatinhos cereja, azeite extra vir�em, alcaparras, azeitonas, lim�o siciliano e ervas, servido com couscouz marroquino e legumes	
Chorizo Alla Griglia	149
Chorizo �relhado servido com nossa batata r�stica, alecrim, parmes�o e creme de espinafre	
Filetto Gratinato	157
Medalh�o de fil� com queijos talle�io, �or�onzola e catupiry, �ratinado, com �nocchi dourado e s�lvia	
Tagliata di Filetto ai Tartufo	(p) 98 (compartilhar) 108
Fil� mi�non selado servido mal-passado em fatias finas com parmes�o, �rana padano, champi�non de paris, r�cula e salsa trufada com azeite extra vir�em	
Classico Parmigiana	118
Fil� � parme�iana cl�ssico acompanhado de fettuccine na mantei�a e s�lvia	
Cotoletta di Maiale Alla Milanese	109
Carr� su�no � milanesa com salada de r�cula, lascas de �rana padano, tomatinhos cereja e manjeri�o ou couve-flor �ratinada	