

Settimana della cucina regionale italiana

San Paolo - dal 13 al 20 ottobre 2013

AGUZZO – CUCINA DELLE MARCHE

Antipasto/Entrada

Insalata con calamari ripieni

Salada com lulas recheadas

ou

Olive all'ascolana

Azeitonas empanadas com recheio de carnes mistas

Primo piatto/Primeiro prato

Passatelli di Urbino

Massa caseira com caldo de carne, espinafre e pedacinhos de pão

ou

Vincisgrassi

Lasanha ao forno com ragù de carnes mistas

Secondo piatto/Segundo prato

Brodetto alla sanbenedettese

Misto de frutos do mar com caldo de legumes e pão caseiro

ou

Papera alle olive

Pato com molho de azeitonas verdes e tomates

Dolce/Sobremesa

Bostrengo

Torta de arroz com chocolate

ou

Frustingolo

Torta de figos secos, nozes e amêndoas

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 55,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 85,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Aguzzo

Rua Simão Álvares, 325 - Pinheiros – Tel. (11) 3083 7363

Horário: de segunda a quinta das 12h00 às 15h00 e das 19h00 à 24h00 / sexta das 12h00 às 15h00 e das 19h00 à 01h00 / sábado das 12h00 às 16h00 e das 19h00 até 01h00. Domingo só almoço das 12h30 às 17h00.

Estacionamento com manobrista: R\$17,00 .

Rolha – R\$ 49,00.

Capacidade: 90 lugares – Aceita cartões (débito e crédito), possui acesso para portadores de deficiência física e rede wi-fi.

eventos@aguzzo.com.br

CASA SANTO ANTÔNIO – CUCINA DEL VENETO

Antipasto/Entrada

Carpaccio alla Cipriani

Carpaccio de carne com molho à base de mostarda

ou

Baccalà mantecato, sarde in saor e polenta frita

Bacalhau desfiado em molho cremoso, sardinha empanada e polenta frita

Primo Piatto/Primeiro prato

Risotto con radicchio e salsiccia

Risoto com radicchio e linguiça

ou

Pasta e fagioli

Massa com feijão branco italiano

Secondo piatto/Segundo prato

Filetto di pesce al vino bianco con verdure al vapore

Filé de peixe do dia ao molho de vinho branco com legumes ao vapor

ou

Polenta con le quaglie

Polenta e codorna recheada com ervas

Dolce/Sobremesa

Tiramisù

Doce preparado com chocolate, queijo mascarpone e café

ou

Macedonia di frutta al maraschino

Salada de frutas frescas banhadas com licor de cerejas

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 52,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 90,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Casa Santo Antônio

Endereço: Av João Carlos da Silva Borges, 764 – Granja Julieta – telefone 4328 6205

Horário: Segunda a sexta das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 23h00. Sábado das 12h00 às 16h00 e das 19h00 a 00h00. Domingo das 12h00 às 17h00.

Estacionamento: R\$ 15,00

Capacidade: 90 lugares – Cartões de crédito e débito: Todos

www.casasa.net

BUTTINA – CUCINA DELLA BASILICATA

Antipasto/Entrada

Rotolo freddo di pasta ai peperoni

Fatia de finíssima massa fresca recheada de mussarela, tomate e pimentão vermelho

ou

Ricotta frita e insalata di finocchio

*Pequenos discos de ricota cremosa tostados
com salada de erva doce, laranja, cebola e azeitona preta*

Primo piatto/Primeiro prato

Capunti con broccoli

*Massa de semolina feita a mão, uma a uma nas pontas dos dedos, com brócolis,
mostarda, alho e pimenta vermelha*

ou

Ravioli lucani al ragù

Ravioli recheado com a típica ricota de búfala doce ao ragù de vitela

Secondo piatto/Segundo prato

Agnello a cutturidd (Stufato di agnello)

Cordeiro cozido em pedaços, acompanha purê de feijão branco com gengibre

ou

Bistecca di maiale con fave e foglie

*Bisteca de carne suína marinada em vinho branco, ervas e mostarda em grão,
acompanha purê de favas com verduras*

Dolce/Sobremesa

Calzengicchie (Calzoncelli di Natale)

*Doce típico de Natal em Palazzo San Gervasio - pequenos pastéis recheados de grão
de bico, frutas secas e mel; servidos com creme de queijo fresco e mel*

ou

Focaccia dolce

Massa de focaccia com azeite, açúcar e orégano; servida com sorvete de amêndoas

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 62,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 78,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Buttina

Rua João Moura, 76 - Pinheiros – Tel. (11) 3083 5991 e 3088 6840

Horário: de terça a quinta das 12h00 às 14h30 e das 20h00 à 23h00 / sexta das 12h00 às 14h30 e das 20h00 à 00h00 / sábado das 13h00 às 17h00 e das 20h00 até 01h00. Domingo só almoço das 13h00 às 17h00.

Estacionamento com manobrista: almoço de terça a sexta R\$15,00 ; jantar e final de semana R\$ 15,00

Rolha – R\$ 35,00.

Capacidade: 90 lugares – Aceita cartões (débito e crédito), possui acesso para portadores de deficiência física e rede wi-fi.

www.buttina.com.br

CIRCOLO ITALIANO – CUCINA DEL MOLISE

Antipasto/Entrada

Cozze ripiene

Mexilhões recheados e gratinados ao forno com queijo pecorino

ou

Ricotta frita

Ricota empanada e frita

Primo Piatto/Primeiro prato

Fusilli alla molisana

Massa fresca com ragù de carne de cordeiro e vitela, levemente apimentado

ou

Crioli con le noci e baccalà

Espagete artesanal com molho de nozes e bacalhau

Secondo piatto/Segundo prato

Polenta al ragù di salsiccia

Polenta cremosa com molho tomates, vinho tinto e linguiça

ou

Agnello cacio e uova

Perna de cordeiro finalizada com molho de queijo pecorino e ovos

Dolce/Sobremesa

Zeppole alla crema

Bolinho recheado com creme de confeitiro

ou

Sfogliatelle di casa

Pastel de massa folhada com recheio de ricota e frutas cristalizadas

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 65,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 95,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Circolo Italiano

Av. Ipiranga, 344, piso C1 – Tel: 3154-2900

Horário: todos os dias das 12h00 às 15h30 e quartas das 19h00 às 21h30.

Estacionamento: R\$ 20,00.

Capacidade: 130 lugares – CC: todos. CD: Maestro, Visa Elétron. Aceita Ticket.

www.circoloitaliano.com.br

ELLA RISTORANTE – CUCINA DELLA SICILIA

Antipasto/Entrada

Carpaccio di pesce all'olio e limone

Carpaccio de peixe do dia com azeite extra virgem e limão siciliano

ou

Parmigiana di melanzane

Fatias de berinjela intercaladas com queijo fresco, gratinadas ao forno com molho de tomate e queijo ralado

Primo Piatto/Primeiro prato

Pasta alla Norma

Massa seca curta ao molho de tomates, berinjelas e ricota defumada

ou

Ravioli alla ragusana

Ravioli de ricota com molho de tomate e carne de costela de porco

Secondo piatto/Segundo prato

Pesce spada con cùscusu

Peixe espada com couscous siciliano

ou

Spalla di agnello al forno

Paleta de cordeiro assado com molho de azeite e ervas, servido com salada de salsão e azeitonas verdes

Dolce/Sobremesa

Cannoli

Enroladinho de massa crocante com ricota e laranjas cristalizadas

ou

Crostata al limone

Torta com doce de limões sicilianos

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 48,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 78,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Ella

Endereço: Rua Costa Carvalho, 138 – telefone 3034-1267

Horário: Segunda-feira das 12h00 às 15h00; de terça a sexta-feira e das 12h00 às 15h00 e das 19h00 à 23h00/Sábado das 12h00 às 16hs00 e das 19h30 às 23h00/Domingo das 12h00 às 16h00.

Estacionamento: R\$ 20,00

Capacidade: 37 pessoas

Aceita cartões: Amex, Visa, Mastercard, Elo, VR, Sodexo.

Internet: www.facebook.com/ellarestaurante

FRICCÒ RISTORANTE – CUCINA DELL'UMBRIA**Antipasto/Entrada****Fantasia di crostini caldi e freddi**

Pão italiano torrado com patê de funghi e abobrinha, fígado de frango, tomate e queijo

ou

Tavolozza dei norcini

Frios artesanais de alta qualidade, todos realizados na casa

Primo Piatto/Primeiro prato**Penne alla norcina e broccoli**

Pasta de trigo duro Delverde com molho cremoso, linguiça caseira e brócolis

ou

Spaghetti al sugo con asparagi, carciofi e maggiorana

Pasta seca de trigo duro Delverde com molho de tomates, aspargos, alcachofras e poejo

Secondo piatto/Segundo prato**Friccò di pollo con crescita alle verdure**

Frango com molho de tomate e alecrim com pão típico recheado de verduras

ou

Coniglio in padella alla moda di Gubbio

Coelho refogado com legumes, ervas, azeitonas, vinho branco acompanhado de polenta cremosa ao sugo

Dolce/Sobremesa**Torcolo di San Costanzo con crema al vin santo**

Bolo de forno com frutas cristalizadas, pinoli e passas com creme ao vinho santo

ou

Pere, pesche e mele al sangiovese con gelato

Frutas cozidas em vinho tinto, com sorvete

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 49,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 79,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Friccò Ristorante

Rua Cubatão, 837 – Paraíso – Tel. (11) 5084-0415 ou 5084-0480

Horário: de terça a sexta das 12h00 as 15h00/de quinta a sábado das 19h30 às 23h00. Sábado das 12h00 às 16h30 e das 19h30 às 23h00. Domingo só almoço das 12h00 às 16h30.

Estacionamento: R\$15,00 (convênio com Estapar – Rua José Antonio Coelho, 80).

Capacidade: 99 lugares, possui acesso para portadores de deficiência física, ar condicionado e rede wi-fi.

Rolha – R\$ 35,00

Não aceita cartões de crédito (somente de débito)

www.fricco.com.br/

LA COCOTTE – CUCINA DEL VALLE D’AOSTA

Antipasto/Entrada

Insalata verde con petto d’anatra e mirtilli

Salada verde com peito de pato defumado, vinagrete e mirtilos

ou

Polenta con la fonduta

Polenta con queijo fontina derretido

Primo piatto/Primeiro prato

Zuppa di cipolle

Sopa de cebola

ou

Favu (pasta alle fave)

Massa de grão duro com favas e queijo fontina

Secondo piatto/Segundo prato

Filetto alla Valdostana

Filé mignon empanado e recheado com queijo fontina

ou

Carbonade con la polenta

Carne bovina refogada com vinho tinto e polenta cremosa

Dolce/Sobremesa

Crema di Cogne

Mousse de chocolate

ou

Blanc manger (Biancomangiare con frutti di bosco)

Manjar branco com frutas vermelhas

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 59,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 110,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

La Cocotte

Alameda Ministro Rocha Azevedo, 1153 – Jardim Paulista – Tel. (11) 3081 0568

Horário: de segunda a quarta das 12h00 às 15h30 e das 19h30 à 00h00 / quinta e sexta feira das 12h30 às 15h30 e das 19h30 à 00h30 / Sábado das 12h00 às 17h00 e das 19h30 à 00h30. Domingo só almoço das 12h00 às 17h00.

Estacionamento com manobrista: R\$ 20,00 .

Rolha –

Capacidade: 90 lugares – Aceita cartões de crédito Visa, Mastecard, Diners e American Express.

www.lacocotte.com.br

LA MADONNINA – CUCINA DELLA LOMBARDIA

Antipasto/Entrada

Asparagi alla milanese con lamelle di tartufo nero

Aspargos com ovo na manteiga e parmesão com lâminas de trufas negras

ou

Insalata fredda di cappone alla mantovana

Salada fria com delicado peito de frango orgânico, temperado com emulsão de azeite e limões sicilianos. Servido em tiras com coração de salsa e nozes

Primo piatto/Primeiro prato

Tortelli di zucca al burro e salvia

Massa rechada recheada com creme de abóbora, amaretto e mostarda de Mantova. Ao leve toque de manteiga de sálvia clarificada

ou

Polenta taragna con crema di gorgonzola dolce

Polenta de farinha de milho e grão sarraceno italiano, servido com creme de queijo gorgonzola doce e chip de presunto cru gratinado

Secondo piatto/Segundo prato

Costolettine d'agnello alla milanese con patate al forno e funghi

Costelinhas de cordeiro em crosta de focaccia e ervas, acompanhadas de batatas ao forno e cogumelos eringi

ou

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese

Tradicional prato milanês (perna de vitelo com tutano) acompanhado de risoto de açafrão

Dolce/Sobremesa

Crema di mascarpone con frutti di bosco

Crema à base de queijo mascarpone com frutas vermelhas italianas

ou

Crema di castagne al cioccolato

Crema de castanhas com calda de chocolate quente

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 75,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 110,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

La Madonnina Ravioli

Av. Hélio Pellegrino, 204, – Vila Nova Conceição – Tel. (11) 3842-0012

Horário: segunda 12h00 às 15h00 e das 19h até 23h00 /de terça a quinta das 12h00 às 15h00 e das 18h00 até 00h00 / sexta e sábado das 12h00 às 16h00 e das 19h até 01h00/ sábados das 12h00 às 17h00

Estacionamento: R\$20,00

Capacidade: 120 lugares

Cartões de crédito: Visa, Mastercard e American Express.

www.ravioli.com.br

LA QUOTTIDIANA – CUCINA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Antipasto/Entrada

Carciofi alla triestina

Alcachofras recheadas com pão esfarelado, alho e salsinha

ou

Boreto a la graisana (Brodetto alla gradese)

Caldo de peixes tradicional da localidade de Grado

Primo Piatto/Primeiro prato

Pennette al salmone e grappa

Massa seca de grão duro com salmão, ervas e grappa friulana

ou

Cialzons (agnolotti carnici)

Massa recheada com recheio de espinafre, ricota e uvas passas, na manteiga e queijo ralado

Secondo piatto/Segundo prato

Gulash triestino

Carne cozida com ervas e especiarias

ou

Frittura minuta di pesce
Pescados do dia empanados e fritos

Dolce/Sobremesa

Semifreddo ai marroni
Torta gelada de castanhas

ou

Strudel di mele con panna e cannella
Torta de maça com creme de leite e canela

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 44,80

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 78,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

La Quotidiana

Rua Dr. Jesuíno Maciel, 710 – Campo Belo – Tel. 5093 0773

Horário: de terça a quinta das 12h00 às 14h30 e das 19h00 às 22h00/ sexta das 12h00 às 14h30 e das 19h00 às 23h00 / sábado das 12h00 às 16h00 e das 19h00 até 23h00. Domingo só almoço das 12h00 às 16h30.

Estacionamento: R\$ 18,00.

Capacidade: 90 lugares – Aceita cartões (débito: visa electron e redecard e crédito: visa, mastercard e amex).

www.lavecchiacucina.com.br

MAREMONTI – CUCINA DELLA CAMPANIA

Antipasto/Entrada

Mozzarella in carrozza
Sanduíche frito com mussarela e toque de anchova, servido com mix de folhas aromáticas

ou

Piccolo calzone integrale al forno

Massa integral de pizza recheada com ricota, rúcula e tomatinhos marinados

Primo Piatto/Primeiro prato

Margherita Classica

Pizza napolitana com molho de tomate, mozzarella de búfala e manjeriço

ou

Spaghetti alle vongole

Massa seca com vongoles frescas levemente apimentadas

Secondo piatto/Segundo prato

Filetto di manzo alla pizzaiola

Filé grelhados com molho pizzaiola

ou

Cartoccio di pesce al profumo di erbe

Peixe do dia assado em envelope de papel alumínio com ervas selecionadas

Dolce/Sobremesa

Torta caprese

Bolo de chocolate com amêndoas, servido morno com sorvete de baunilha

ou

Pastiera di grano

Torta feita com grãos de trigo, ricota e frutas cristalizadas

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 49,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 90,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Maremonti

Rua Padre João Manuel, 1160 – Jardim Paulista – Tel. (11) 3085-1160

Horário: segunda e terça das 12h00 às 15h30 e das 18h até 00h00 / quarta e quinta das 12h00 às 15h30 e das 18h00 até 01h00 / sexta das 12h00 às 15h30 e das 18h até 02h00 / sábados das 12h00 até 02h00 / domingos das 12h00 até 00h00

Estacionamento: R\$18,00

Capacidade: 150 lugares – Aceita todos os cartões, faz entrega de pizza em domicílio todos os dias a partir das 18h.

www.maremonti.com.br

OSTERIA DEL PETTIROSSO – CUCINA DEL LAZIO

Antipasto/Entrada

Fritto alla romana

Típica fritura romana dos dias de festa, composta por bacalhau, alcachofra e “supplí”, o tradicional bolinho de arroz recheado com mussarela

ou

Polenta con sugo di spuntature

Polenta com molho de costela suína, lingüiça e funghi porcini

Primo Piatto/Primeiro prato

Tonnarelli cacio e pepe

Massa fresca ao molho de queijo pecorino, pimenta do reino e azeite de oliva

ou

Mezze maniche all’amatriciana

Massa seca de grano duro ao molho de tomates, pancetta e queijo pecorino

Secondo piatto/Segundo prato

Saltimbocca di vitella alla romana

Costeletas de vitela envoltas com presunto, assadas ao forno com vinho branco

ou

Tripa alla romana

Dobradinha ao estilo de Roma, servida com folhas de hortelã e queijo pecorino

Dolce/Sobremesa

Crostatina di ricotta e amarene

Torta de ricota fresca e cerejas

ou

Gelato alla rucola e miele

Sorvete de rúcula e mel, uma das sobremesas dos antigos romanos

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 60,00**

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 85,00**

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Osteria del Pettiroso

Al. Lorena, 2155- Jardins - Tel. (11) 3062-5338

Horário: de terça a sexta das 12h00 às 14h30 e das 19h00 às 23h30/ sábado das 12h00 às 16h30 e das 19h00 até 01h00. Domingo só almoço das 12h00 às 16h30.

Estacionamento: R\$10,00 (seg a sex até 18hs) e R\$15,00 (demais horários).

Capacidade: 60 lugares - Aceita cartões (débito: visa electron e redecard e crédito: visa, mastercard e amex).

<http://www.pettiroso.com.br/>

PASQUALE CANTINA - CUCINA DELLA PUGLIA

Antipasto/Entrada

Stuzzichini pugliesi

Alcachofras no azeite, abobrinhas grelhadas, berinjelas grelhadas, pimentão grelhado, soppressata, burrata ou stracciatella

ou

Carpaccio di polpo e vongole al vino bianco

Carpaccio de polvo e vongole ao vinho branco

Primo Piatto/Primeiro prato

Orecchiette con rucola e pomodorini

Massa envolta em alho, azeite, rúcula e tomatinhos e manjeriço

ou

Pasta con la mollica

Massa ao alho e óleo com aliche, folhas de catalonia e pão ralado

Secondo piatto/Segundo prato

Agnello con verdure

Cordeiro ao molho de tomate servido com legumes
ou

Braciola con insalata verde

Carne enrolada com temperos e cozida no molho de tomates, servida com salada verde

Dolce/Sobremesa

Gelato alla crema con vino cotto

Sorvete de creme com mosto de uva
ou

Panna cotta con salsa di lampone e amarena

Sobremesa a base de nata, com calda de framboesa e cereja amarena italiana

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 55,00**

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 65,00**

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Pasquale Cantina

Rua Girassol, 66 – Vila Madalena - Tel. (11) 3081-6543

Horário: de segunda a sábado das 12h00 até 00h00.

Estacionamento em frente (R\$15,00).

Capacidade: 130 lugares – Aceita cartões (débito e crédito), faz entrega em domicílio, possui acesso para portadores de deficiência física, ar condicionado e rede wi-fi.

Rolha- R\$ 45,00

www.pasqualecantina.com.br

PISELLI – CUCINA DEL PIEMONTE

Antipasto/Entrada

Vitello tonnato

Fatias de vitela com molho de atum

ou

Asparagi con la fonduta al tartufo

Aspargos grelhados com fondue de queijo e pasta de trufa negra

Primo Piatto/Primeiro prato

Agnolotti dal plin

Massa fresca recheada com carnes e vegetais, ao molho de manteiga e sálvia

ou

Risotto con piselli e gorgonzola dolce

Arroz carnaroli, ervilhas frescas e queijo gorgonzola doce italiano

Secondo piatto/Segundo prato

Brasato al vino rosso

Carne assada no vinho tinto, servida com purê de batatas

ou

Sottofiletto di vitello con salsa verde alla monferrina

Contra filé de vitelo assado em forno à lenha servido com molho de ervas frescas.

Dolce/Sobremesa

Bunet con salsa di zabaione freddo

Pudim de chocolate, amaretto e café servido com creme zabaione frio

ou

Semifreddo all'amaretto

Doce gelado de amaretto, farofa de avelã piemontesa com creme de café

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 59,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 110,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Piselli

Rua Padre João Manuel, 1253 – Jardim Paulista – Tel. (11)3081-6043

Horário: Segunda-feira a quinta-feira das 12h00 às 16h00 e das 19h00 à

1h00/Sexta-feira das 12h00 às 16h30 e das 19h00 às 2h00/Sábado das 12h00 às

2h00 e domingo das 12h00 a 00h00.

Estacionamento com manobrista: Almoço R\$ 18,00/ Jantar R\$20,00 .
Capacidade: 74 lugares – Cartões: Amex, Visa, Diners e Mastercard.
www.piselli.com.br

POMODORI – CUCINA DELLA CALABRIA

Antipasto/Entrada

Bruschetta con la chiculiata e insalatina di Tropea

*Pão torrado com atum, aliche, azeitonas e pimenta calabresa;
saladinha de cebola roxa*

ou

Insalata di polpo e patate

Salada morna de polvo e batatas

Primo piatto/Primeiro prato

Ravioli con lo stocco

Ravioli de bacalhau, queijo de cabra e espinafre com molho de tomates

ou

Maccheroni a 'ru fierro (Pasta col ferretto)

Massa artesanal com ragù de linguiça e ricota ralada

Secondo piatto/Segundo prato

Bracirole di maiale con patate

Filé de carne suína enrolado com pancetta, alho e salsinha; batatas assadas

ou

Tonno alla calabrese

Atum com molho picante de alcaparras e azeitona; legumes grelhados

Dolce/Sobremesa

Tartufo di Pizzo

Sorvete artesanal de avelãs com recheio de chocolate derretido

ou

Macedonia di agrumi allo zenzero

Salada de frutas cítricas com gengibre e mel

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): 59,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 110,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviço não incluídos

Pomodori

Rua Renato Paes de Barros, 534 – Itaim – Tel. (11) 3168-3123

Horário: de segunda a sexta das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 00h00/ sábado das 13h00 às 16h00 e das 19h00 até 01h00. Domingo só almoço das 13h00 às 17h00.

Estacionamento: R\$ 20,00.

Capacidade: 70 lugares – Aceita cartões (débito: visa electron e redecard e crédito: visa, mastercard e amex).

www.pomodori.com.br

SANTO COLOMBA – CUCINA DELLA SARDEGNA

Antipasto/Entrada

Carpaccio di spigola al pepe rosa

Carpaccio de robalo com azeite extravirgem e pimenta rosa

ou

Carciofi alla sarda

Alcachofras frescas gratinadas com queijo pecorino

Primo piatto/Primeiro prato

Spaghetti gamberi e bottarga

Espaguete com camarões e ovas de tainha

ou

Ravioli sardi (culunzones)

Ravioli de ricota, espinafre e açafrão com molho de tomate e pecorino

Secondo piatto/Segundo prato

Polpo bollito (puppru bruddu)

Polvo temperado com azeite, alho e salsinha e batatas cozidas

ou

Spalla d'agnello al finocchio

Paleta de cordeiro com erva doce

Dolce/Sobremesa

Crema catalana

Creme brulée de Alghero

ou

Sebadas

Tortinha de pecorino fresco com laranja e mel

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 73,00**

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 96,00**

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviço não incluídos

Santo Colomba

Alameda Lorena, 1157/1165 – Jardim Paulista – Tel. (11) 3061-3588

Horário: de segunda a sexta das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 23h30/ sábado das 12h00 às 15h00 e das 19h00 até 00h30. Domingo só almoço das 13h00 às 16h00.

Estacionamento: grátis.

Capacidade: 80 lugares – Não aceita cartões.

www.santocolomba.com.br

SANTOVINO - CUCINA DEL TRENTO ALTO ADIGE

Antipasto/Entrada

Carne salada trentina, formaggio caprino, insalatina all'aceto di lamponi e fichi grigliati

Carne bovina salgada e curada à moda de Trento, queijo de cabra fresco temperado, saladinha ao vinagre de framboesas e figos grelhados

ou

Fagioli bianchi, salsiccia e radicchio

Feijões brancos salteados com linguiça artesanal picante e radicchio roxo

Primo Piatto/Primeiro prato

Ravioli delle Dolomiti

Massa fresca típica das montanhas Dolomitas, recheada com purê de beterraba e queijo grana Padano salteada na manteiga, sálvia e sementes de papoula

ou

Canederli in brodo

Nhoques de miolo de pão e carnes bovina e suína, servidos em caldo de carne

Secondo piatto/Segundo prato

Gulash alla tirolese con polenta di grano saraceno

Guisado de carne bovina cozida lentamente com páprica, servido com polenta de farinha de trigo saraceno

ou

Crauti con würstel

Chucrute caseiro de repolho branco temperado com zimbro, salteado com pancetta defumada e servido com salsicha artesanal grelhada

Dolce/Sobremesa

Scharzwälder Kirschtorte (Torta foresta nera)

Fatias de pão de ló de chocolate embebidas com Kirsch e entremeadas com creme chantilly e Amarena – cerejas negras e amargas, em calda aromatizada de amêndoas

ou

Strudel di mele con gelato alla vaniglia

Doce típico austríaco e dos territórios do seu antigo império, feito com delicada massa crocante, recheada com maçãs, nozes, mirtillo e cranberry passa, servido com sorvete artesanal de baunilha

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 55,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 95,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Santovino

Alameda Lorena, 1821 – Jardim Paulista – Tel. (11) 3061 9787

Horário: de terça a quinta das 19h00 às 00h00 / sexta das 19h00 às 01h00/sábado das 12h00 até 01h00 / domingo das 12h00 às 18h00.

Estacionamento: R\$20,00

Capacidade: 75 lugares – Aceita cartões: American Express, Mastercard e Visa, possui acesso para portadores de deficiência física e rede wi-fi.

Rolha – R\$ 50,00

www.santovinatorante.com.br

SPADACCINO – CUCINA DELL'EMILIA ROMAGNA

Antipasto/Entrada

Crescente e piadina com formaggi e affettati

Fungata

Primo Piatto/Primeiro prato

Lasagne al Ragu

Tortellini prosciutto crudo, grana e mortadella

Secondo piatto/Segundo prato

Cotecchino al zabaione o fasciato al lambrusco

ou

Bollito misto

Cozido em baixa temperatura de várias carnes em seu próprio caldo

Dolce/Sobremesa

Zuppa inglese

Pavê de biscoito, creme de ovos e chocolate banhado com licor

ou

Torta Barozzi

Torta de amêndoas, chocolate e café

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 46,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 85,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Spadaccino

Rua Mourato Coelho, 1267 – Vila Madalena – Tel. (11) 3032-8605

Horário: segunda-feira das 19h00 às 23h00/ Terça a quinta das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 23h00/ sexta-feira das 12h00 às 15h00 e das 19h00 a 01h00/ Sábado das 9h00 a 01h00 / Domingo das 9h00 até 23h00.

Estacionamento: R\$ 15,00 no almoço de terça a sexta, R\$ 20,00 nos demais horários

Capacidade: 60 lugares

Cartões de crédito: Visa, Mastercard e Diners

www.spadaccino.com.br

TRE BICCHIERI – CUCINA DELLA TOSCANA

Antipasto/Entrada

Panzanella

Salada com pão toscano temperado, tomates e folhas verdes

ou

Zuppa di lenticchie con pancetta e porcini

Sopa de lentilhas com pancetta e funghi

Primo Piatto/Primeiro prato

Pici alla sporcellata

Massa fresca com ragù de lingüiça e cogumelos

ou

Pappardelle al ragù di coniglio

Massa fresca com ragù de coelho e pimenta verde

Secondo piatto/Segundo prato

Maiolino croccante con fagioli

Leitão dourado com feijão branco glaceado

ou

Agnello arrosto con patate

Cordeiro assado com batatas ao forno

Dolce/Sobremesa

Zuccotto

Pão de ló recheado com zabaione, pistache e pedaços de chocolate
ou

Triangolo di cioccolato

Triângulo de chocolate com creme de café

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 90,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 130,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Tre bicchieri

Rua General Mena Barreto, 765 – Itaim – Tel. (11) 3885-4004

Horário: de segunda a quinta das 12h00 as 15h00 e das 19h00 a 00h00/ sexta
feira das 12h00 às 16h00 e das 19h00 até 01h00 / domingo das 12h00 às 17h00.

Estacionamento: R\$20,00

Capacidade: 70 lugares – Aceita todos cartões de crédito e débito.

<http://www.trebicchieri.com.br/>

VINHERIA PERCUSSI – CUCINA DELL'ABRUZZO

Antipasto/Entrada

Crostine di funghi trifolati

Uma crocante fatia de pão italiano com cogumelos

ou

Pallotte di formaggio al pomodoro

Bolinhas de queijo ao molho de tomate

Primo Piatto/Primeiro prato

Maccheroni alla chitarra al ragù abruzzese

Espaguete artesanal ao típico ragù de tomate e carnes de boi, cordeiro e porco

ou

Gnocchi allo zafferano con verdure

Nhoque de açafão com legumes

Secondo piatto/Segundo prato

Arrosticini

Espetinhos de carne de cordeiro

ou

Baccalà in guazzetto

Bacalhau empanado com molho de tomate

Dolce/Sobremesa

Parrozzo

Bolinhos cobertos de chocolate

ou

Panna cotta all'albicocca

Panna cotta com calda de damasco

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 66,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 96,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Vinheria Percussi

Rua Cônego Eugênio Leite, 523 – Pinheiros – Tel. (11) 3088-4920 / fax (11) 3064-4094

Horário: de terça a quinta das 12h00 as 15h00 e das 19h00 as 23h00 / sexta das 12h00 as 15h00 e das 19h00 até 00h00 / sábado das 12h00 as 16h30 e das 19h00 até 00h00 domingo das 12 as 16h30.

Estacionamento: R\$18,00

Capacidade: 75 lugares – Aceita cartões (débito e crédito: amex, dinners, mastercard e visa), possui acesso para portadores de deficiência física, ar condicionado e rede wi-fi.

Rolha- R\$ 50,00

<http://www.percussi.com.br/>

ZENA CAFFÈ – CUCINA DELL LIGURIA

Antipasto/Entrada

Condijun

Salada típica da riviera ligure com folhas verdes, pepino, tomate, cebola roxa, azeitonas e anchova
ou

Focaccia della casa al formaggio

Massa de focaccia bem fina recheada com queijo stracchino

Primo Piatto/Primeiro prato

Trenette al pesto genovese

Um clássico da cozinha ligure com nosso manjeriço, batata e vagem

ou

Pansotti con salsa di noci

Massa recheada com ricota, espinafre e ervas com molho cremoso de nozes

Secondo piatto/Segundo prato

Scaloppine all'ucelletto

Puxado no vinho branco com sálvia, louro e azeitonas verdes, acompanhado de purê de batatas

ou

Il cappon magro

Tradicional terrine de peixe com legumes e camarão

Dolce/Sobremesa

Sacripantina

Clássico pão de ló embebecido em licor de café, coberto com creme de mascarpone, avelãs e amêndoas

ou

Focaccia dolce con le pesche

Massa de focaccia doce umedecida com rum e recheada com pêssegos e sorvete de creme

Prezzo per persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 49,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 85,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos

Zena Caffè - Jardins

Peixoto Gomide, 1901 – Jardim Paulista – Tel. (11) 3081-2158 / (11) 3082-9362

Horário: de domingo a quarta das 12h00 até 00h00/ de quinta a sábado das 12h00 até 01h:00.

Estacionamento: R\$18,00 (almoço) e R\$20,00 (jantar)

Capacidade: 65 lugares – Aceita cartões (débito e crédito: todos, exceto Hipercard), faz entrega em domicílio, possui acesso para portadores de deficiência física e rede wi-fi. Aceita animais na área externa.

www.zenacaffe.com.br

Zena Caffè - Itaim

Rua Manuel Guedes, 243 – Itaim - Tel.: 3078-6658

Horário: de terça a quarta das 12h00 até 00h00/ de quinta a sábado das 12h00 até 01h:00. Domingo das 12h00 às 22h00.

Estacionamento: R\$20,00

Capacidade: 63 lugares – Aceita cartões (débito e crédito: todos, exceto Hipercard), faz entrega em domicílio, possui acesso para portadores de deficiência física e rede wi-fi. Aceita animais na área externa.

www.zenacaffe.com.br