

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](mailto: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](http://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](http://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](http://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](http://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/](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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 “supplì”, 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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 açafrão 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](http://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](http://www.zenacaffe.com.br)