

R I S T O R A N T E

La Pasta Gialla

S E R G I O A R N O



TÃO ITALIANO QUANTO A ITÁLIA

LEGENDA ALERGÊNICOS

- Ovo
- Leite
- Trigo / Glúten
- Peixes ou Crustáceos
- Soja
- Oleaginosas
- Pimenta
- Corante
- Vegano

(Amêndoa, avelã, pinoli, castanha do Pará, pistache, castanha de caju, pecã e macadâmia).

Pessoas com intolerância ou alergia a alguma substância, solicitar orientação direto no atendimento.

Nos pratos do cardápio há possibilidade de conter traços de glúten.

HARMONIZAÇÃO

- Tinto Leve
- Tinto Médio
- Tinto Encorpado
- Branco Leve
- Branco Médio
- Branco Encorpado
- Rosé
- Sobremesa
- Espumante
- Frisante

O acesso de clientes às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei. Todos os nossos produtos são artesanais e preparados diariamente.
Taxa de serviço opcional: 10%

Os preços contidos nesse cardápio são válidos por prazo indeterminado, podendo haver variações de preços entre as unidades da rede.
Os pesos descritos são referentes a gramatura "in natura" das proteínas.

ANTIPASTI

ENTRADAS / APPETIZERS



Burrata 🍇 🥛 🌿 🍷 🍴

R\$ 72,70

Muçarela de búfala cremosa com tomatinhos assados, pesto de manjeriço, crispy de presunto e focaccia

Buffalo mozzarella cream with roasted cherry tomatoes, basil pesto, crispy ham and focaccia

Carpaccio 🍇 🥛 🌿 🍷 🍴

R\$ 53,70

Fatias de carne bovina, molho de mostarda l'ancienne, queijo parmesão, alcaparras e folhas de rúcula, acompanha crostata de parmesão e alecrim

Raw beef slices, l'ancienne mustard sauce, parmesan cheese, capers and arugula leaves, with a side of parmesan crostata and rosemary

Coperto 🥛 🌿 🍷 🍴 🍷 🍴

R\$ 29,70

Cesto de pães variados e especialidades da casa

Basket of assorted breads and house specialities

Tagliata di filetto 🍇 🥛 🌿 🍷 🍴

R\$ 89,70

Fatias de filé mignon, folhas de rúcula, tomatinhos confit, aceto balsâmico e lascas de parmesão

Slices of grilled filet mignon, arugula, confit cherry tomatoes, balsamic vinegar and parmesan cheese



Tagliata di filetto

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia



Melanzane al forno

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguena.fotografia

ANTIPASTI

ENTRADAS / APPETIZERS



Melanzane al forno 🍷🥗🌿🍴🍷

R\$ 53,70

Berinjela recheada com muçarela de búfala, molho pomodoro e pesto de manjeriço (acompanha pão italiano)

Eggplant filled with buffalo mozzarella, pomodoro sauce and basil pesto (served with italian bread)

Polenta croccante 🍷🥗🌿🍴🍷

R\$ 54,70

Polenta italiana frita, acompanha molho pomodoro basilico e queijo parmesão

Fried italian polenta, washed down with basil pomodoro sauce and parmesan cheese

Polpo alla griglia 🍷🥗🌿🍴🍷

R\$ 82,70

Tentáculos de polvo grelhados, regados com gremolata de limão siciliano, acompanha cesto de pão italiano tostado

Grilled octopus tentacles, seasoned with lemon gremolata, served with a side of toasted italian bread

BRUSCHETTE

BRUSQUETAS / BRUSCHETTAS



Aliche 🍷 🥫 🌿 🍷 🥫

Molho pomodoro, aliche, orégano e alho

Pomodoro sauce, oregano, anchovy and garlic

R\$ 73,70

Mortadella, brie e pistacchio 🍷 🥫 🌿 🥫 🍷 🥫

Mortadela defumada, queijo brie, pistache e um fio de mel

Smoked mortadella, brie cheese, pistachio and a dollop of honey

R\$ 65,70

Pizzaiola 🍷 🥫 🌿

Pomodoro basilico, alho, orégano, muçarela gratinada e azeite de oliva

Pomodoro with basil, garlic, oregano, gratin mozzarella and olive oil

R\$ 49,70

Prosciutto cruo 🍷 🥫 🌿 🥫

Presunto cru, queijo brie gratinado, rúcula fresca, raspas de limão e azeite de oliva

Raw ham, gratin brie cheese, fresh arugula, lemon scrapings and olive oil

R\$ 69,70

Mortadella, brie e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaefotografia





INSALATE

SALADAS / SALADS



Caesar con pollo 🍷 🥗 🥩 🥔 🥑

R\$ 58,70

Salada Caesar com frango, alface americana, parmesão, guanciale, croutons e molho Caesar
Caesar salad with chicken, american lettuce, parmesan, guanciale, croutons and Caesar sauce

Caprese 🍷 🥗 🥩 🥔 🥑

R\$ 58,70

Alface crespa, muçarela de búfala cereja, tomatinhos, pesto de manjericão, molho de mostarda e mollica de pão

Crisp lettuce, cherry buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, mustard sauce and bread crumbs

Pera e gorgonzola 🍷 🥗 🥩 🥔 🥑

R\$ 59,70

Salada de folhas, pera grelhada, gorgonzola e nozes assadas ao vinagrete de limão com mel
Lettuce, grilled pear, gorgonzola and nuts toasted with honey lemon vinaigrette

Prosciutto crudo 🍷 🥗 🥩 🥔 🥑

R\$ 76,70

Salada com presunto cru, bruschetas de queijo brie gratinado e figo ao vinagrete de amora
Salad with raw ham, little bruschetta of brie cheese au gratin and fig with blackberry vinaigrette

RISOTTI

RISOTOS / RISOTTO



Funghi e filetto 🍷 🍷 🍷 free lactose
Risoto de funghi chileno com iscas de filé mignon
Chilean funghi risotto with mignon baits

R\$ 85,70

Gamberetti e burrata 🍷 🍷 🍷 🍷
Risoto com camarão picante, rúcula fresca e burrata com raspas de limão siciliano
Risotto with spicy shrimp, fresh arugula and burrata with lemon zest

R\$ 106,70

Gorgonzola con filetto e pistacchio 🍷 🍷 🍷 🍷
Risoto com queijo gorgonzola suave, iscas de filé mignon flambadas com conhaque e pistache
Creamy risotto with mild gorgonzola cheese, strips of beef flambéed with cognac and pistachios

R\$ 83,70

Maremonti 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Risoto com açafrão, camarão, polvo, palmito, tomate cereja e cogumelos mistos frescos
Saffron risotto with shrimp, octopus, cherry tomatoes, and fresh mixed mushrooms

R\$ 119,70

Zucca 🍷 🍷 🍷
Risoto com abóbora e carne seca crocante
Risotto with pumpkin and crispy dried meat

R\$ 74,70

Gorgonzola con filetto e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaefotografia



Pallotte cacio e uova

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguenafotografia

PASTA

MASSAS / PASTA



Bucatini alla carbonara 🍷 🥚 🧀 🌿 🌶️ 🍷

Bucatini, ovo, queijo e guanciale

Bucatini, egg, cheese and guanciale

R\$ 73,70

Bucatini all'amatriciana 🍷 🧀 🌿 🌶️ 🍷

Bucatini, guanciale, vinho branco, pomodoro basilico e pimenta-do-reino preta

Bucatini, guanciale, white wine, basilico pomodoro sauce and black pepper

R\$ 72,70

Gnocchi alla sorrentina 🍷 🧀 🌿 🥚 🍷

Nhoque de batata ao molho pomodoro e muçarela de búfala gratinado com queijo parmesão

Potato gnocchi with pomodoro sauce and buffalo mozzarella , gratinated with parmesan cheese

R\$ 72,70

Gnocchi di spinaci 🍷 🌿 🥚 🧀 🌶️ 🍷

Nhoque de batata e espinafre com iscas de mignon ao molho de gorgonzola e nozes

Potato and spinach gnocchi with strips of mignon alla gorgonzola and nuts sauce

R\$ 73,70

Pallotte cacio e uova 🍷 🧀 🌿 🥚 🍷

Almôndegas de queijo grana padano ao molho sugo e espagete grano duro

Grana padano cheese meatballs served in a sugo sauce with durum wheat spaghetti

R\$ 80,70

PASTA

MASSAS / PASTA



Lasagna alla bolognese 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 79,70**

Tradicional lasanha à bolonhesa gratinada, ao creme de queijo parmesão e molho pomodoro
Traditional bolognese lasagna gratinated with parmesan cheese cream and sugo sauce

Papardelle tradizionale 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 89,70**

Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal
Wide pasta with strips of mignon au emmenthal sauce

Spaghetti alla putanesca 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 72,70**

Espaguete, aliche, alcaparras, azeitonas pretas, pimenta dedo-de-moça e pomodoro basilico
Spaghetti, anchovies, capers, olives, red pepper and basilico pomodoro sauce

Tagliatelle al ragù di pesce e gamberi 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 119,70**

Massa estreita ao ragu de peixe e camarão ao pomodoro basilico
Flat pasta with fish and shrimp ragout served in an italian tomato and basil sauce

Tagliatelle con Grana padano 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 89,70**

Massa estreita ao molho de Grana padano com ragu à escolha (bolonhesa, carne seca ou cogumelos)
Thin pasta with grana padano sauce and ragout of your choice (bolognese, dried meat or mushrooms)



Tagliatelle al ragù di pesce e gamberi

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenafotografia



Tortelli di carne secca e catupiry

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguena fotografia

PASTA

MASSAS / PASTA



Ravioli La Pasta Gialla 🍇🥚🥫🌱🍷

R\$ 76,70

Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basílico

Traditional mozzarella ravioli on basil pomodoro

Ravioli di brie 🍇🥚🥫🌱🍷🍷

R\$ 79,70

Massa recheada com queijo brie, pera ao azeite trufado, mel e nozes

Pasta stuffed with brie cheese, pear on truffle oil, honey and nuts

Ravioli di gorgonzola alla fiorentina e noci 🍇🥚🥫🌱🍷🍷🍷

R\$ 79,70

Massa recheada com gorgonzola ao creme de espinafre com vinho branco e nozes assadas

Pasta filled with gorgonzola and spinach cream with white wine and toasted nuts

Tagliolini al ragù bolognese 🍇🥚🥫🌱🍷🍷

R\$ 69,70

Massa fina com ragu de bolonhesa

Thin pasta with bolognese ragout

Tortelli di carne secca e catupiry 🍇🥚🥫🌱🍷🍷🍷

R\$ 93,70

Massa com recheio cremoso de carne seca desfiada com catupiry, ao creme de tomate assado levemente picante

Pasta with a creamy jerked beef filling and catupiry cheese, with a mildly spicy roasted tomato cream

CARNE

CARNES / BEEF



Arrosticino di filetto e pancetta 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 108,70

Espetinho de filé mignon com panceta defumada e pétalas de cebola, grelhado ao molho roti com aroma de azeite trufado, acompanha tagliolini na manteiga e sálvia (180g)

Tenderloin and smoked pancetta skewers with onion petals, grilled in rôti sauce with truffle oil, served alongside tagliolini in butter and sage (180g)

Carrè di agnello 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 113,70

Costeletas de cordeiro grelhadas ao molho de hortelã, acompanha tagliolini na manteiga e sálvia

Lamb ribs grilled with mint sauce and a side of tagliolini in butter and sage (200gr)

Filetto con bacon 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 108,70

Filé mignon grelhado com bacon ao molho de pimenta-verde com papardelle ao molho emmenthal (200g)

Grilled filet mignon with bacon on green-pepper sauce with papardelle on emmenthal sauce (200g)

Filetto alla parmigiana 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

R\$ 89,90

Filé a milanesa, molho ao sugo com muçarela gratinada (mais dois acompanhamentos à escolha: arroz com alho e salsinha, batata frita, purê de batata ou espaguete ao pomodoro) (150g)

Breaded filet, tomato sauce with gratinated mozzarella (plus two side dishes of your choice: rice with garlic and parsley, fried potato, mashed potatoes or spaghetti pomodoro) (150g)

Medaglione con tagliatelle al grana padano 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 R\$ 124,90

Medalhão de filé mignon grelhado ao molho roti, acompanha tagliatelle ao molho de queijo grana padano (200g)

Grilled filet mignon with rôti sauce, served with tagliatelle in grana padano cheese sauce



Arrosticino di filetto e pancetta

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaofotografia



Stinco di maiale

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenafotografia

CARNE

CARNES / BEEF



Medaglione di filetto 🍷🥚🥛🌿🍄🍷🍷

R\$ 108,70

Medalhão de filé mignon com cogumelos mistos, creme de gorgonzola e pistache com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)

Filet mignon medallion with mixed mushrooms, gorgonzola cream and pistachio with tagliolini on butter and sage (200g)

Polpettone tradizionale 🍷🥚🥛🍄🍷🍷

R\$ 83,70

Polpettone recheado de muçarela com molho pomodoro e gratinado com queijo parmesão, acompanha nhoque de batata ao molho branco (150g)

Polpettone stuffed with mozzarella served with pomodoro sauce and gratinated with parmesan cheese, accompanied by potato gnocchi in white sauce (150g)

Portafoglio di filetto 🍷🌿🥚🥛🍷🍷

R\$ 108,70

Filé mignon recheado com queijo brie, ao molho de vinho de branco, folhas de sálvia, ervilhas e risoto de açafrão (200g)

Filet mignon filled with brie cheese and covered in white wine and peas sauce, sage leaves and saffron risotto (200g)

Stinco di maiale 🍷🥚🥛🍄🍷

R\$ 105,70

Ossobuco suíno assado lentamente ao vinho branco, acompanha nhoque de batata na manteiga e sálvia (380g)

Slow roasted pork ossobuco in white wine, served with potato gnocchi in butter and sage (380g)

Tagliata di filetto 🍷🥚🥛🍄🍷

R\$ 108,70

Filé mignon grelhado e fatiado, acompanha nhoque de batata dourado na manteiga e sálvia, rôti e molho grana padano (200g)

Grilled mignon slices, served with browned gnocchi in butter and sage, roti and grana padano sauce (200g)

POLLO

FRANGOS / CHICKEN



Pollo alla parmigiana bianco 🍇 🍷 🌿 🍴 🍴

R\$ 73,70

Filé de frango à milanesa, molho branco e queijo brie derretido acompanhado de penne ao creme de funghi chileno (150g)

Breaded chicken fillet with white sauce and melted brie cheese, served with penne in chilean funghi cream (150g)

Pollo croccante 🍇 🍷 🍳 🌿 🍴 🍴

R\$ 72,70

Filé de frango à milanesa com risoto de parmesão e rúcula (150g)

Breaded chicken fillet with parmesan and arugula risotto (150g)

Saltimbocca di pollo alla romana 🍇 🍳 🍷 🌿 🍴 🍴

R\$ 72,70

Escalope de frango com fatias de presunto cru e folhas de sálvia, flambado no conhaque com tagliolini na manteiga e sálvia (150g)

Chicken escalope with raw ham slices and sage leaves, flambéed with cognac, accompanied by tagliolini in butter and sage (150g)

Pollo alla parmigiana bianco

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguena fotografia



Salmone al frutto della passione

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia

PESCE

PEIXES / FISH



Pesce del giorno alla fiorentina 🍇🍷🌿🍷🍷🍷

R\$ 92,70

Peixe do dia ao molho de espinafre gratinado com queijo parmesão, acompanha legumes assados ao azeite de oliva (200g)

Fish of the day with spinach sauce, gratinated with parmesan cheese, served with roasted vegetables in olive oil. (200g)

Salmone al frutto della passione 🍇🍷🍷🍷🍷

R\$ 119,70

Filé de salmão grelhado ao molho de maracujá e laranja, acompanha risoto de queijo brie e rúcula

Grilled salmon filet served in a passion fruit and orange sauce, with brie cheese and arugula risotto

PRATOS FAMÍLIA

SERVE 3 PESSOAS



Filetto alla parmigiana 🍷🥚🥫🌿🍴🍴

R\$ 259,70

Filé a milanesa, molho ao sugo com muçarela gratinada (mais dois acompanhamentos à escolha: arroz com alho e salsinha, batata frita, purê de batata ou espaguete ao pomodoro) (400g)

Breaded filet, tomato sauce with gratinated mozzarella (plus two side dishes of your choice: rice with garlic and parsley, fried potato, mashed potatoes or spaghetti pomodoro) (400g)

Medaglione di filetto alla griglia 🍷🥚🥫🌿🍴🍴

R\$ 269,70

Medalhão de filé mignon grelhado ao molho roti com nhoque de batata ao molho alfredo, amêndoas laminadas e rúcula (500g)

Filet mignon medallion with gnocchi potato with alfredo sauce, chopped almonds and fresh argula (500g)

Papardelle tradizionale 🍷🥚🥫🌿🍴🍴

R\$ 225,00

Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal ou pomodoro

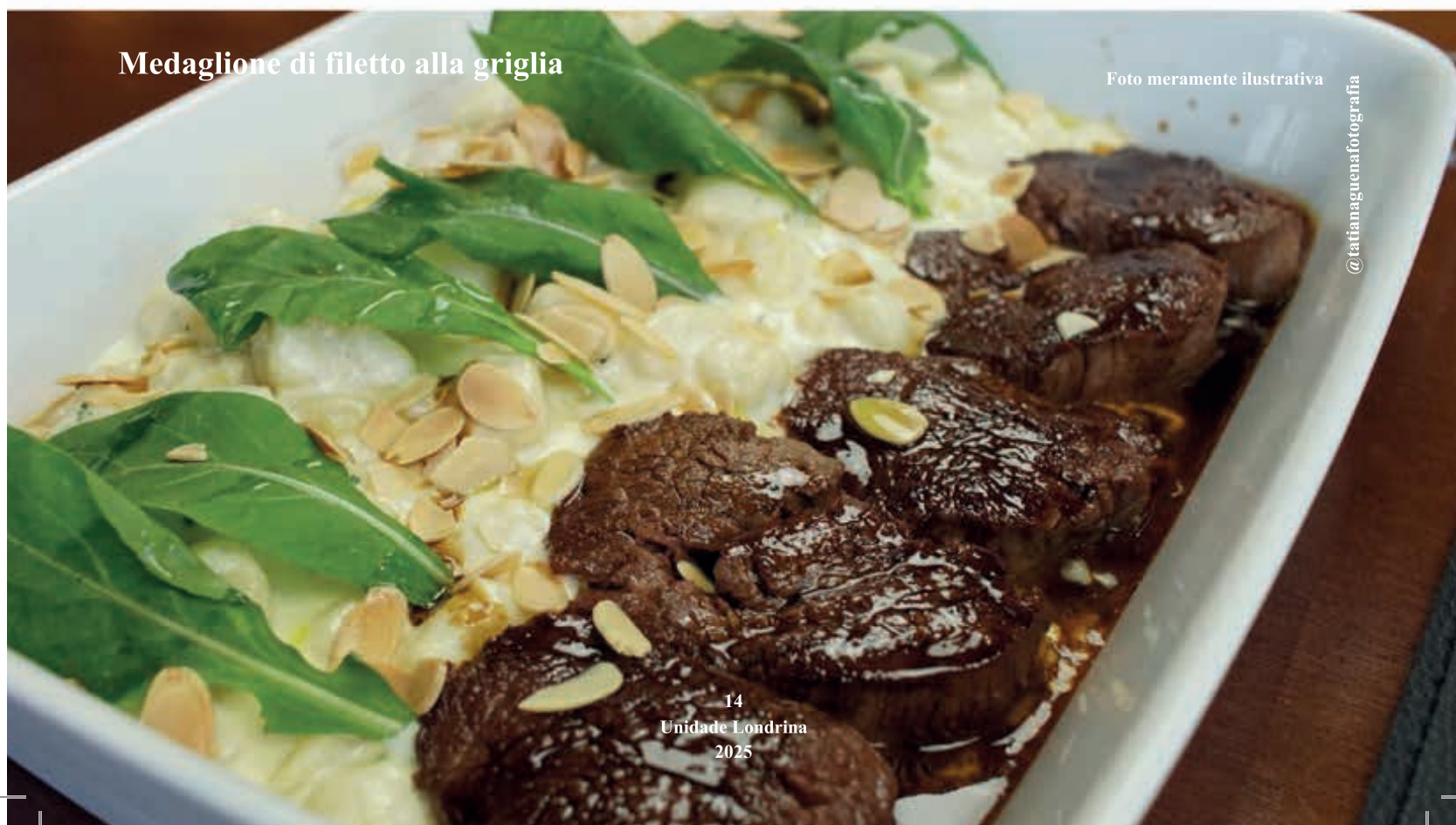
Wide pasta with filet mignon strips with emmenthal or pomodoro sauce

Pallotte cacio e uova 🍷🥚🥫🌿🍴🍴

R\$ 239,70

Almôndegas de queijo grana padano ao molho sugo e espaguete grano duro

Grana padano cheese meatballs served in a sugo sauce with durum wheat spaghetti



Medaglione di filetto alla griglia

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia



BIBITE

BEBIDAS / DRINKS



Café espresso	R\$ 9,90
Capuccino	R\$ 12,30
Chá/ Tea	R\$ 12,30
Água/ water 300ml (com/ sem gás)	R\$ 9,90
Água San Pellegrino c/gás (505 ml) Sparkling water	R\$ 34,70
Chá gelado batido com gengibre e limão siciliano 350 ml	R\$ 20,00
Suco de tomate (tomato juice)	R\$ 20,00
Refrigerante (lata) / Soft drink	R\$ 9,90
Chá Mate leão 450 ml / Schweppes 350 ml	
H2O / Limão / limoneto	R\$ 12,30
Suco de frutas (300 ml)	R\$ 14,00
<i>(laranja, maracujá, morango, abacaxi, abacaxi com hortelã, limão)</i>	
Suco duas frutas (300 ml)	R\$ 20,00
<i>(laranja, maracujá, morango, abacaxi)</i>	
Suco de uva integral (300 ml)	R\$ 14,00
Soda Italiana (consulte sabores)	R\$ 20,00
Soda Mista (dois sabores)	R\$ 22,00
Fresh Limone	R\$ 22,00
Limonada Suíça	R\$ 16,00

ALCOLICI

ALCOÓLICOS



Amarula	R\$ 25,00
Baileys	R\$ 28,00
Cerveja Long neck (Budweiser/ Bud Zero/Malzbier/Spaten)	R\$ 13,00
Cerveja Long neck (Corona/ Patagonia Amber, Weiss, Pilsen)	R\$ 16,00
Cerveja Long neck (Heineken, Becks)	R\$ 15,00
Cerveja Long neck (Stella Artois/Stella Artois sem glúten)	R\$ 14,00
Cerveja Paulaner 500ml weiss bier	R\$ 49,90
Chopp (400 ml)	R\$ 16,00
Cointreau	R\$ 30,00
Frangelico	R\$ 38,00
Grappa	R\$ 30,00
Licor 43	R\$ 28,00
Limoncello	R\$ 30,00
Taça de Espumante Nacional	R\$ 22,00
Taça de Vinho Português (Branco/Tinto/Rosé)	R\$ 25,00
Taça de Vinho Italiano (Branco/Tinto/Rosé)	R\$ 32,00
Taça de Vinho Italiano Tinto Superior	R\$ 49,90
Vinho Porto Ruby / Tawny	R\$ 25,00



RISTORANTE
La Pasta gialla
SERGIO ARNO
TÃO ITALIANO QUANTO A ITÁLIA