

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

*0 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 manjericão, 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 specialites*

### 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

@tatianaguenaofotografia



Melanzane al forno

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia

## ANTIPASTI

ENTRADAS / APPETIZERS



### Melanzane al forno

R\$ 53,70

*Berinjela recheada com muçarela de búfala, molho pomodoro e pesto de manjeriçã  
(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

@tatianaguena fotografia





Pera e gorgonzola

Foto meramente ilustrativa

# 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 cru 🍷 🍷 🍷 🍷

**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 açafraão, 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

# 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 basílico 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

@tatianaguenaofotografia



Tortelli di carne secca e catupiry

Foto meramente ilustrativa

@tatinagnafotografia

# PASTA

## MASSAS / PASTA



### Ravioli La Pasta Gialla 🍇🥚🥛🌿🍷

*Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basílico*  
*Traditional mozzarella ravioli on basil pomodoro*

R\$ 76,70

### Ravioli di brie 🍇🥚🥛🌿🥜🍷

*Massa recheada com queijo brie, pera ao azeite trufado, mel e nozes*  
*Pasta stuffed with brie cheese, pear on truffle oil, honey and nuts*

R\$ 79,70

### Ravioli di gorgonzola alla fiorentina e noci 🍇🥚🥛🌿🥜🍷

*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*

R\$ 79,70

### Tagliolini al ragù bolognese 🍇🥚🥛🌿🍷

*Massa fina com ragu de bolonhesa*  
*Thin pasta with bolognese ragout*

R\$ 69,70

### Tortelli di carne secca e catupiry 🍇🥚🥛🌿🥜🍷

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

R\$ 93,70

*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

@tatianaqueenafotografia

# CARNE

## CARNES / BEEF



### Medaglione de 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 tradicional 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 de filetto con brie e piselli 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 de 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

## 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

@tatianaguenaofotografia



# BIBITE

## BEBIDAS / DRINKS



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

# ALCOLICI

## ALCOÓLICOS



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

