

ENTRADAS

ANTIPASTO "LA BOTTICELLA"

Frios sortidos, queijo especial com tomate seco, salada verde, batatinhas calabresas, berinjela italiana e outras iguarias. Acompanha mini pãozinho quente e manteiga de ervas.

Inteiro: R\$ 135,90 / Meio: R\$ 89,90

PICCOLA POLENTA AI PORCINI

A famosa polenta cremosa do nosso Chef, banhada no creme de Funghi Porcini importado.

R\$ 98,80

NOSTRO CARPACCIO CLÁSSICO

O carpaccio mais antigo do Rio e segundo os especialistas, o mais delicioso.

R\$ 89,90

GRANDE CARPACCIO CIPRIANI

Nascido no Harry's bar de Veneza nas mãos de Giuseppe Cipriani, o "pai" do Carpaccio.

R\$ 89,90

GRANDE BURRATA "LA BOTTICELLA"

A tradicional "burrata" de Puglia (Mozzarella de Buffala recheada com Stracciatella) servida com folhas verdes num leito de coulis de tomate fresco com verdíssimo azeite de manjerição. Acompanha pãezinhos e torradinhas crocantes.

R\$ 75,80 / Especial R\$ 95,80

PROSCIUTTO DI PARMA (IMPORTADO DA ITÁLIA)

Sua majestade o Rei dos Frios, servido com rúcula e pãozinho quente.

R\$ 99,90

*OBS: Pratos modificados ou meias porções terão preços diferenciados
Nossos pratos contem GLÚTEM.*

ENTRADAS

PROSCIUTTO, MOZZARELLA DI BUFFALA E POMODORO

Combinação leve e deliciosa: Presunto di Parma, Mozzarella di Buffala e tomate, temperado com azeite extra - virgem.

R\$ 105,90

INSALATA VERDE

Salada de verdes variados, alface americana, alface romana, alface crespa, alface frizzé, rúcula, agrião, radicchio, pepino, temperados com azeite extra-virgem e limão.

R\$ 49,50

INSALATA "GRANDE CESARE"

Clássica salada, orgulho do nosso Chef. Verdes de vários tipos, aipo, nozes e gorgonzola importado. Servida com torradinhas bem crocantes.

R\$ 69,80

INSALATA CAPRESE

A deliciosa maciez da Mozzarella de Buffala combinada com tomates, azeite extra-virgem e pesto de manjeriço fresco, fazem deste prato uma perfeita e leve entrada.

Acompanha torradinhas e pão quente.

R\$ 68,90

AS SOPAS

**DURANTE OS MESES DE INVERNO SERVIMOS VÁRIOS TIPOS DE SOPAS ESPECIAIS.
POR GENTILEZA, CONSULTE NOSSO GARÇOM.**

**OBS: Pratos modificados ou meias porções terão preços diferenciados
Nossos pratos contem GLÚTEM.**

Vigilância Sanitária Cidade do Rio de Janeiro 2503-2280

CARNES, AVES, PEIXES

FILETTINO CARMEN

Prato criado em 1979 para nossa Carmen. Escalopinhos de mignon sauté na manteiga, flambados no cognac e finalizado com creme de leite com champignon fresco. Acompanha o nosso talharim fininho.

Nosso "Best Seller".

R\$ 109,90

POLPO E CALAMARI PORTOFINO

Lulas e polvo super frescos, macios e saborosos preparados à moda dos pescadores de Portofino. Servido com brócolis e tagliarini aglio e olio.

R\$ 136,80

GAMBERI PROVENZALE

Fresquíssimos camarões com genuíno aroma da cozinha regional italiana, robusta e generosa. Servido com tagliarini caseiro.

(Consultar disponibilidade)

R\$ 195,90

GAMBERI CHAMPAGNE

Camarões super frescos, preparados de maneira refinada e saborosa, com espumante importado, creme de leite fresco e ervas muito especiais. É lógico o acompanhamento é o nosso tagliarini caseiro.

(Consultar disponibilidade)

R\$ 195,90

TAGLIARINI AI FRUTTI DI MARE

Rica variedade de frutos do mar preparados com as ervas e perfumes do Mediterrâneo. Camarão, Polvo, Lula, Mexilhão, Scampi e mais. Servido com tagliarini elaborado na casa.

R\$ 195,90

CASALINGHE ALLA VENCCHIA BOLOGNA

Antiga e tradicional receita de família, favorita dos nossos amigos gourmet. Este tagliarini é preparado com carnes selecionada, cortada pelo tradicional método dos velhos "Cuocci", ou seja, na ponta da faca, num robusto molho preparado com tomates frescos, vinho tinto importado e ervas.

R\$ 99,90

TAGLIARINI VERDI AI FUNGHI

Prato tradicional da nossa cozinha. Spaghetti verde, caseiro, literalmente "banhado" num delicioso e vigoroso molho preparado com polpa de tomate fresco, funghi selvagem importado, vinho e ervas.

R\$ 98,80

*OBS: Pratos modificados ou meias porções terão preços diferenciados
Nossos pratos contem GLÚTEM.*

CARNES, AVES, PEIXES

AGNOLOTTI DI ARAGOSTA ALLA CREMA DI ZAFFERANO

Massa cativante pelo delicado sabor e elegante visual. Ravióli redondo recheado de lagosta, servido com molho cremoso de vinho Chardonnay e açafrão espanhol.

R\$ 94,90

AGNOLOTTI DE CORDEIRINHO

Exclusivo agnolotti recheado com cordeirinho de leite e ervas, temperados com molho de manteiga, vinho Cabernet e hortelã

Inteiro: R\$ 94,90 / Meio: R\$ 59,90

TAGLIARINI ALLE VONGOLE

Escolhido pelo Chef Armando Roma do "Ristorante Alfredo di Roma", o melhor vongole fora da Itália. Prato perfeito para os apreciadores de sabores robustos.

R\$ 129,80

MEDAGLIONI AI FUNGHI

Medalhões de filé mignon grelhados à perfeição, cobertos com o vigoroso molho de funghi selvagem, vinho importado e ervas aromáticas.

Acompanha a nossa massa caseira.

R\$ 115,80

CAPELETTI DI VITELO ALLA CREMA DI FORMAGGIO

Delicada massa recheada com vitela e presunto de parma, banhada com crema de 4 queijos.

Inteiro: R\$ 98,80 / Meio: R\$ 59,90

OBS: Pratos modificados ou meias porções terão preços diferenciados
Nossos pratos contem GLÚTEM.

Vigilância Sanitária Cidade do Rio de Janeiro 2503-2280

ESPECIALIDADES

FETTUCCINE PAGLIA E FIENO AI FUNGHI

O sabor e o perfume do autêntico Funghi Porcini, num creme de personalidade inesquecível regando o fettuccine elogiado pelo próprio Alfredo di Roma.

R\$ 105,90

I GNHOCCI DI GIANCARLO

Tradicional gnocchi de batata inglesa servido com o molho de sua escolha: Creme gorgonzola, Pesto ou Sughì de pomodoro. Nos dias 29 sugerimos reservar.

R\$ 89,90

CAPELETTI DI FOIE GRAS ALLA CREMA DI CHAMPIGNON

Delicada massa recheada de foie gras acompanhada com molho cremoso champignon.

Inteiro: R\$ 94,80 / R\$ 59,80

FILE DI SALMONE ALLA CREMA DI PORRI

Filé de salmão importado cozido no creme de ervas e alho poró. Acompanha tagliarini fininho elaborado na casa.

R\$ 119,90

RAVIOLI DI MASCARPONE E RICOTTA AI POMODORO BASILICATO

Leve e saboroso ravióli recheado de queijo mascarpone cremoso, ricotta e espinafre, temperado com polpa de tomate fresco perfumado com folhas de manjeriço da nossa horta, azeite extra-virgem e queijo parmesão importado.

Inteiro: R\$ 94,90 / R\$ 58,90

CINGHIALE MONTIVERDI (JAVALI À MONTIVERDI)

Jovem javali de ótima procedência, preparado no vinho Valpolicella e ervas, servido com gnocchi de batata inglesa, purê de lentilha e maçã grelhada (receita da família).

R\$ 109,90

POLPETTONE SICILIANO CON LA PASTA CASALINGHE

Filé mignon homogeneizado, recheado com queijos e ave defumada, regado no molho siciliano. Acompanha a nossa massa caseira.

R\$ 99,90

OSSOBUCCO ALLA ROMANA

Clássico da cozinha italiana realizado com carinho e competência da nossa Carmen. Acompanha a nossa deliciosa massa caseira.

R\$ 115,90

OBS: Pratos modificados ou meias porções terão preços diferenciados
Nossos pratos contem GLÚTEM.

ESPECIALIDADES

MEDAGLIONCINI DI MANZO ALLE "3 PEPPE" COM GNOCCHI TARTUFATTI

Pequenos medalhões de filé mignon "a la poivre" preparado com pimenta verde, rosa e preta, flambados no cognac e "ligados" com creme de leite fresco. Acompanha gnocchi com azeite de trufas.

R\$ 110,90

COGNILIO AI ROSMARINO

Jovem coelho preparado ao estilo da Toscana: alecrim, mini cebolas caramelizadas, vinho branco. Acompanha tagliarini caseiro, bem fininho.

R\$ 139,90

TORTELLI DI PÊRA ALLA CREMA GORGONZOLA

Tortelli de pêra banhado com um leve creme de queijo gorgonzola.

R\$ 96,90

RAVIOLINI DI CHAMPIGNON DE PARIS

Massa em forma de meia lua recheada com champignon de paris servida num berço de creme de queijo Talego, Mascarpone e espinafre.

R\$ 95,90

RISOTTI

MEDAGLIONE DE MANZO COM RISOTTO AI FUNGHI

Risotto de funghi preparado com autêntico arroz Arbório importado, servido com um macio medalhão de filé mignon, ervas mediterrâneas e cogumelos shitake.

R\$ 119,90

OBS: Pratos modificados ou meias porções terão preços diferenciados
Nossos pratos contem GLÚTEM.

Vigilância Sanitária Cidade do Rio de Janeiro 2503-2280

SOBREMESAS

PÊRA AL BAROLO

Perâ importada cozida no vinho Barolo, aromatizada com macís, cravo da Índia e canela.

R\$ 38,90

PURÊ DE MANGA COM SORVETE

Purê de manga fresca coroadada com duas bolas de sorvete cremoso.

R\$ 28,90

CREPPELLE DI MELE

Crepe estilo italiano recheado com maçã caramelizada, temperada com cointreau, acompanhada de sorvete cremoso.

Inteira: R\$ 38,90 / Meia: 29,90

SFOGLIATO DE MANGA

Manga fresca flambada com licores, açúcar mascavo e suco de laranja. Coroadada com massa folhada e sorvete.

R\$ 33,90

TIRAMISU DI VENEZA

A mais famosa sobremesa de Veneza, elaborada na elegante e deliciosa versão de nosso "Pasticciere".

Inteira: R\$ 38,90 / Meia: 29,90

PROFITEROLE AL CAFFE

Profiteroles artesanais recheados com sorvete de creme acompanhados de sorvete de café e a nossa famosa calda de chocolate.

R\$ 28,90

PANQUECA DULCE DE LECHE ARGENTINO

O verdadeiro panqueque de Buenos Aires, recheado com autêntico dulce de leche argentino. Acompanha uma bola de sorvete cremoso.

Inteira: R\$ 38,90 / Meia: 29,90

GELATTI DIVERSI

Sorvetes cremosos de vários sabores

UMA BOLA R\$ 16,80 / DUAS BOLAS R\$ 26,50

OBS: Nossas sobremesas contem GLÚTEM.

Vigilância Sanitária Cidade do Rio de Janeiro 2503-2280

BEBIDAS E APERITIVOS

CAIPIRINHA TRADICIONAL	R\$ 34,80
CAIPIRINHA ESPECIAL	R\$ 42,80
CAIPIFRUTA (NACIONAL)	R\$ 42,80
CAIPIFRUTA (IMPORTADA)	R\$ 49,80
GIN, MARTINI DOCE	R\$ 39,90
MOJITO, CAMPARI, NEGRONI	R\$ 43,80

WHISKIES & DESTILADOS

WHISKY RED LABEL	R\$ 39,80
WHISKY BLACK LABEL	R\$ 46,80
DESTILADOS VÁRIOS NACIONAIS	R\$ 29,90
DESTILADOS VÁRIOS IMPORTADOS	R\$ 38,90

VINHOS EM TAÇA & CERVEJAS

CERVEJA LONG NECK	R\$ 16,80
VINHO TAÇA 180ML (BRANCO OU TINTO)	R\$ 29,90
SANGRIA JARRA 600ML	R\$ 68,80

ÁGUAS & REFRIGERANTES

ÁGUA MINERAL	R\$ 8,90
ÁGUA TÔNICA	R\$ 12,90
REFRIGERANTE	R\$ 8,90
ICE TEA	R\$ 9,90

SUCOS & LIMONADA

SUCO DE LARANJA FRESCO	R\$ 16,80
SUCO DE FRUTAS DIVERSOS	R\$ 17,80
LIMONADA SUÍÇA	R\$ 16,80
SUCO LIMÃO, DOSE 50ML	R\$ 3,80

CAFÉ EXPRESSO / CHÁ 8,90

Bebidas contêm ou podem conter GLÚTEM.