



**Sejam BEM-VINDOS ao
GRECCO Cozinha Rústica!**

Oferecemos **Gastronomia italiana** e algumas **receitas espanholas** preparadas com ingredientes **frescos** e técnicas antigas na **Cozinha Rústica** do **Chef Felipe Grecco**.

RÚSTICA

é a cozinha que prioriza **técnicas antigas de gastronomia**, sem uso de tecnologia. Massas **artesanais**, pães de fermentação **natural**, curas, **compotas**, picles e conservas, queijos **regionais**, **marinadas**, **assados** em **baixa** temperatura, **cocções lentas**, o uso da **brasa** e da **lenha**, **molhos naturais**, **ingredientes frescos**, **ervas frescas** **brotos** e muito **sabor!**

*Todos os pratos são preparados ou finalizados na **hora do pedido**, o que demanda um tempo de preparação*

É um prazer recebê-los em nossas casas

º ATIBAIA º JUNDIAÍ º SÃO JOSÉ DOS CAMPOS º

.SALADA.

Focaccia e Torrada acompanham.



Caprese de Burrata R\$ 74

Burrata artesanal 100% leite de Búfala com Rúcula

Fresca e Compota de Limão Siciliano

- Temos **opção sem rúcula** também a R\$ 65 -

Salada de Cabra R\$ 65

Folhas, Queijo de Cabra Boursin, Compota de Abacaxi, Nozes,
Abobrinha, Figos grelhados ao molho de Aceto e Mel

.FRITELLE.

.6 unidades.



Arancini recheado com Mozzarella de Búfala servidos
com Molho de Pimenta Agridoce R\$ 32

Pasteizinhos de Polvo servidos com Molho Tártaro R\$ 57

Pasteizinhos de Costela servidos com molho Campanha R\$ 39

Bolinhos de Porco empanados na Focaccia, servidos com Aioli R\$ 44

.ENTRADAS.

.Focaccia e Torrada acompanham.

Queijo Tulha com Mel orgânico R\$ 49

Crostini Grecco. Pão de Fermentação natural Tostado com
Gorgonzola Dolce, Picles de Pera e Mel orgânico R\$ 45

Crostini de Pizza Bianca com Fonduta de Parmesão, Cogumelos
Paris, Shitake e Shimeji e Pesto de Rúcula R\$ 45

Lulinhas Cítricas. Lulinhas chapeadas e servidas na
redução de Cítricos com Grapefruit R\$ 79

Batatas com Bacalhau e Pesto de azeitona R\$ 62

.MASSAS FRESCAS E ARTESANAIS.

.Nossas Massas são produzidas diariamente com
Farinha italiana e Gema de ovo



Spaghetтини Artesanal

- Ao Pomodoro Rústico R\$ 59

- Ao Pomodoro Rústico com meia Burrata R\$ 85

Spaghetтини Tulha & Trufa R\$ 89

Nosso Spaghetтини na Manteiga Noisette com Queijo Tulha e Salsa Trufada

Ravióli de Pera e de Cogumelos na Fonduta de Gorgonzola Dolce R\$ 74

Gnocchi da Casa R\$ 95

Gnocchi dourado de Batata doce e Batata Asterix ao Bechamel
de Queijo de Cabra com Figs grelhados e Pistache

Agnolotti de Burrata ao Pomodoro Rústico R\$ 63

Pappardelle, Zucchini, Salmão e Menta R\$ 85

Massa fresca com Finas fatias de Abobrinha, Salmão
levemente cozido no molho cremoso e Menta

Pescada Siciliana ao Pomodoro com Alcaparra e Azeitonas,
acompanha Spaghetтини na Manteiga e Sálvia R\$ 84

Limone & Gamberi R\$ 164

Tonarelli ao molho cremoso de Limão e Camarões salteados, levemente picante

Gnocchi al Mare com Camarões, Polvo, Lulinhas e Mexilhões.

A base de Tomate e leva Pancetta R\$ 179

Nostra Carbonara R\$ 71

Spaghetтини fresco da Casa, Creme de gema de Ovo caipira,
Parmesão, Pancetta defumada artesanalmente, Pecorino e Pimenta do reino

Capeletti de Costela com fonduta de Parmesão e
Purê de Cebola Roxa Caramelizada R\$ 78

Papardelle Artesanal com Ragu de Pato R\$ 85

Temos opção de massa sem glúten nos pratos de Spaghetтини

.CLÁSSICOS DO GRECCO.

.Pratos individuais, bem servidos.



Polvo Grelhado com Arroz de Coco R\$ 189

Polvo Grelhado com Risotto Nero di Sepia R\$ 189

Risotto de Camarão com Tomate e molho Bisque R\$ 127

Arroz Caldoso de Frutos do mar

com Polvo fatiado, Camarões, Lulinhas e Mexilhões frescos R\$ 235

Porchetta. Enrolado assado de Porco: Lombo, Costela e Barriga desossados. Acompanha **Risotto de Abacaxi com Pancetta** R\$ 108

Filet Especial

Medalhão de Mignon com Gorgonzola Dolce, Mil Folhas de Batata, Cogumelos e Panceta ao Demi glace R\$ 169

.PARA COMPARTILHAR.

Paleta de Cordeiro marinada e assada, servida com Purê de Batata e Legumes - Atende até 3 pessoas R\$ 510 - **Sob encomenda** -

.PROTEÍNAS.

Sugerimos que você complete seu Prato de Proteína com uma de nossas Guarnições!

Salmão grelhado 180gr R\$ 81

Peixe do dia a consultar

Lombo de Bacalhau 260gr R\$ 160

Polvo do Grecco 180gr R\$ 149

1/2 Galetto marinado e assado R\$ 36

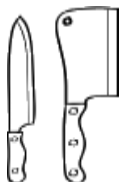
Porchetta 250gr R\$ 69

Cotoletta à Milanese

Lombo suíno com osso da Costela 250gr R\$ 59

Medalhão de mignon 200gr R\$ 84

Bife de Chorizo 300gr R\$ 105



- O peso das carnes se refere aos produtos in natura -

.GUARNIÇÕES.

.Perfeitas para acompanhar uma proteína!

Legumes salteados R\$ 35

Brócolis, Cenoura, Abobrinha, Tomate, Ervilha torta,
Couve-flor, Pimentão amarelo confit e Repolhos roxo

para opção vegana peça sem manteiga

Mil Folhas de Batata com Queijo Mantiqueira R\$ 35

Cogumelos Shitake, Shimeji e Paris salteados R\$ 56

Spaghetтини artesanal Burro e Sálvia R\$ 45

Purê de Batata Asterix R\$ 29

Mix básico de Folhas R\$ 27

Risotto de Parmesão R\$ 33

Risotto de Limão R\$ 35

Risotto de Funghi R\$ 62



- Valores das Proteínas e Guarnições cobrados separadamente -

.VEGANO.

Arroz Cremoso de Cogumelos R\$ 82

- sem lactose, sem glúten -

.PER BAMBINI.

.Para crianças até 5 anos.

.Os pratos são servidos sem decoração.

Tonarelli da casa ao Pomodoro ou ao Bechamel R\$ 30

Tonarelli da casa com Ragù de Manzo R\$ 45

Escalopinho de Mignon

com Tonarelli da casa ao Pomodoro ou Bechamel R\$ 55

Opcional à parte: Batata Frita - porção R\$ 30

.ALMOÇO EXECUTIVO.

- de Terça-feira a Sexta-feira -

- Exceto feriados-

1 Entrada + 1 Principal + 1 Sobremesa

ENTRADA

Terrine de Legumes assados **ou** Mix de Folhas com Legumes

PRINCIPAL

Opção 1 R\$ 75

Spaghetтини da Casa ao Pomodoro

1/2 Galeto assado com Purê de Batata Asterix

Polenta Cremosa com Ragu de Porco

Opção 2 R\$ 85

Agnolotti de Burrata ao Pomodoro

1/2 Galeto assado com Risotto de Parmesão

Gnocchi com Ragu de Porco

Opção 3 R\$ 95

Ravióli de Pera e Cogumelos

1/2 Galeto com Papardelle Artesanal ao Molho Alfredo

Tonarelli da Casa com Ragu de Manzo

Opção 4 R\$ 105

 **Arroz Cremoso de Cogumelos**

Pescada Siciliana com Spaghetтини na Manteiga

Milanese de Mignon com Gnocchi Pomodoro

SOBREMESA

Macedônia de Frutas com Sorbet de Manga

Mousse de Chocolate com Chantilly

1 Cannolo Siciliano de Ricota, compota de Limão e Pistache


NÃO ALTERAMOS OS ITENS!

.SOBREMESAS.

Tiramisù. Clássico italiano com Mascarpone, Bolachas embebidas em Café e Chocolate Kaê 64% R\$ 40

Coppetta de Morango. Sopa gelada de Morango com Aceto Balsâmico, Suspiros, Sorvete de Creme e Chantilly fresco R\$ 35

Cannoli Siciliani com Ricota de Búfala, Compota de Limão Siciliano e Pistache R\$ 33 - 2 unid.


 **Nossa Macedônia de Frutas em Calda**
com Sorbet de Manga R\$ 33 - sem lactose sem glúten -

Gelato Grecco. Sorvete de Creme com Caramelo francês e Farofa de Pralinée de Amêndoas R\$ 33

Brownie de Chocolate Kaê 64%
com Sorvete de Creme R\$ 37

Mil Folhas de Doce de Leite
com Creme de Baunilha R\$ 35

Fruta da estação R\$ 20 | **com Mel** R\$ 25

 **Sorbet de Manga** R\$ 19 zero açúcar, sem lactose

Queijo Tulha com Mel orgânico R\$ 49

.BEBIDAS.

Água Mineral 310 ml R\$ 7,9
sem gás | com gás

Água San Pellegrino 505ml R\$ 30

Acqua Panna 500ml R\$ 30

Suco Natural 15

Laranja | Limão

Suco Integral MITTO R\$ 19

Uva tinto | Manga | Caju | Tomate | Goiaba
Tomate temperado R\$ 25

Soda italiana R\$ 19

Limão siciliano | Maçã verde
Framboesa | Tangerina | Amora

Kombucha KOM R\$ 21

- Melissa, capim limão com abacaxi e gengibre
- Hibisco com frutas vermelhas
- Maçã Verde

Chá gelado natural R\$ 15

Mate | Mate com limão | Frutas vermelhas

H2OH! R\$ 10

Limão | Limoneto

Refrigerante 350ml R\$ 8,5

Coca | Coca Zero | Guaraná | Guaraná Zero
Schweppes Citrus | Tônica | Tônica Zero

Refrigerante artesanal de Gengibre R\$ 19

Sangria sem álcool R\$ 30

Suco de uva tinto com frutas

.DOSES. 50ml

Red Label R\$ 33 | Black Label R\$ 38

Aperol R\$ 23 | Jack Daniel's R\$ 32 | Ketel One R\$ 29

Gin Tanqueray R\$ 35 | Jim Bean R\$ 30

.CHOPP Giffa. 400ml

Pilsen Extra sem filtração e sem pasteurização.
Elaborado com 100% malte Pilsen da
Alemanha com 2 tipos de lúpulos europeus. R\$ 19

.DRINKS.

Gin Tônica R\$ 45

Gin Tanqueray com Tônica
Adicional de Fruta + R\$ 9

Gin Frutas Vermelhas R\$ 49

Gin Tanqueray, Hibisco, Morango e
Chá de Frutas Vermelhas

Gin Tropical R\$ 52

Gin Tanqueray, Red Bull Tropical e suco de laranja

Aperol Spritz - Aperol e Espumante R\$ 39

Limoncello Spritz - Limoncello e Espumante R\$ 40

Negroni R\$ 36

Gin Tanqueray, Punt & Mes e Campari

Bloody Mary R\$ 39

Suco de tomate Mitto temperado e vodka Ketel One

Clericot - Espumante com frutas R\$ 44

Sangria - Vinho tinto com frutas R\$ 39

Mimosa R\$ 35

Espumante, suco de laranja e Drambuie

Kir Royale R\$ 35

Espumante e Creme de Cassis

Caipirinha

Limão | Abacaxi | Morango

Cachaça JP R\$ 33 | Saquê R\$ 33
Ketel One R\$ 41 | Smirnoff R\$ 35
Absolut R\$ 39

Vinho em taça 180ml R\$ 32

- A consultar -

.CERVEJAS.

Long Neck R\$ 15

Stella Artois | Stella sem glúten

Heineken | Heineken Zero

Cerveja 600ml

Heineken R\$ 24 | Original R\$ 20

.CERVEJAS ARTESANAIS.

Bragantina Blonde Ale R\$ 35

Refrescante e saborosa com perfil maltado.

Bragantina Prainha - Seriguela R\$ 35

Naturalmente acidificada e levemente frisante.

Bragantina Red IPA R\$ 39

Sabor e aroma intensos de lúpulos frutados e resinosos.

Bragantina Weiss R\$ 30

Cerveja de trigo, corpo médio e turbidez aparente.

Bragantina Session IPA R\$ 39

O sabor e aroma remetem a frutas cítricas e notas herbais.

Bragantina Brown Ale R\$ 35

Maltado, remete a notas de pão tostado, toffe, avelã e café.

.FINALLE.

Café Nespresso R\$ 8,5

- Com Chantilly + R\$ 3,5

Macchiato R\$ 9,5

Capuccino R\$ 10,5

Chá quente R\$ 7,5

Cidreira | Hortelã | Frutas vermelhas

Carajillo Licor 43, Café e Gelo R\$ 45

Vinho do Porto Sandeman R\$ 38

Licor R\$ 38

43 | Drambuie | Frangelico | Limoncello