

.ENTRADAS.

.Atendem até duas pessoas.

Couvert R\$ 29

Focaccia da Casa e Torradinhas de Pão Italiano acompanhado de Manteiga de Ervas e Pesto de Azeitona

Tulha & Mel R\$ 53

Lascas de Queijo Tulha da Fazenda Atalaia servidas com Mel Orgânico Mbee.

.Acompanha Cesta de Focaccia da Casa e Torradas.

Burrata Trapanese R\$ 58

Burrata artesanal 100% leite de Búfala com Pesto de Tomate e Pesto de Rúcula

Opcional de Rúcula Fresca + R\$ 9

ATENÇÃO: nossa Burrata mudou e agora está indo com 100gr

.Acompanha Cesta de Focaccia da Casa e Torradas.

Carpaccio de Rosbife R\$ 65

Carpaccio de Rosbife de Mignon servido com Alcaparrones, Vinagrete Campanha, Aioli de ervas e Parmesão.

.Acompanha Cesta de Focaccia da Casa e Torradas.

Lulinhas Cítricas R\$ 75

Lulinhas chapeadas e servidas na redução de Cítricos com Pesto de Azeitona e Manjericão

.Acompanha Cesta de Focaccia da Casa e Torradas.

Cesta de Pães R\$ 19

Focaccia da Casa e Torradinhas de Pão Italiano

.SALADAS.

.Atendem até duas pessoas.



Salada de Cabra

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

Para 1 pessoa R\$ 49 | Para 2 pessoas R\$ 69

.Acompanha Focaccia da Casa e Torrada.

Salada Caprese

Mix de Folhas, Tomate Cereja, Mozzarella de Búfala Bolinha e Vinagrete de Limão Siciliano

Para 1 pessoa R\$ 29 | Para 2 pessoas R\$ 49

.Acompanha Focaccia da Casa e Torrada.

Mix básico de Folhas R\$ 27

Atende 1 pessoa

.PARA APERITIVAR.

.CROSTINI.

.Atendem até duas pessoas.

Crostini Pomodoro R\$ 42

Pão de Fermentação natural Tostado com Ricota temperada,
Tomates Sweet Grape Assados e Lascas de Parmesão

Crostini Zucchini R\$ 48

Pão de Fermentação natural Tostado com Abobrinha,
Queijo de Cabra Boursin, Nozes e Manjericão

Crostini Grecco R\$ 45

Pão de Fermentação natural Tostado com
Gorgonzola Dolce, Picles de Pera e Mel orgânico Mbee

Crostini de Cogumelos R\$ 55

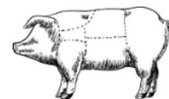
Pão de Fermentação natural Tostado com Cogumelos Paris, Shitake e
Shimeji ao molho de Demi Glace com Creme de Leite

Crostini de Pancetta R\$ 65

Pão de Fermentação natural Tostado com Pancetta Artesanal,
Cebola Roxa Caramelizada, Figs Frescos e Aioli

.FRITELLI.

.Atendem até duas pessoas.



Pasteizinhos de Queijo do Reino

servidos com Molho Campanha R\$ 35 (6 unid)

Pasteizinhos de Costela servidos com molho Campanha R\$ 40 (6 unid)

Bolinhos de Porco servidos com Aioli R\$ 40 (6 unid)

Cotoletta à Milanese Aperitivo R\$ 70

Lombo suíno com osso da Costela 250gr

.MASSAS FRESCAS E ARTESANAIS.

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

.MASSAS LONGAS.

Spghettini Artesanal

*Ao Pomodoro Rústico R\$ 59

*Ao Pomodoro Rústico com Burrata R\$ 85

Tulha & Trufa R\$ 89

Nosso Spghettini na Manteiga Noisette com Queijo Tulha e Salsa Trufada

***Tonarelli alla Vodka** - Pimenta Calabresa flambada na Vodka ao molho de Tomate com Creme de Leite Fresco, finalizado com Queijo Mantiqueira R\$ 69

Pescada Siciliana ao Pomodoro com Alcaparra e Azeitonas,
acompanha Spghettini na Manteiga e Sálvia R\$ 99

***Limone & Gamberi** - Tonarelli ao molho cremoso de Limão e
Camarões salteados, levemente picante R\$ 199

Nostra Carbonara R\$ 86

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

***Papardelle Artesanal com Ragu de Pato R\$ 128**
Ao Molho do Assado com Marsala, Demi Glace, Funghi e Shitake

***Papardelle Artesanal com Ragu de Costela R\$ 89**

.MASSAS RECHEADAS.

Agnolotti de Burrata ao Pomodoro Rústico R\$ 63

Ravioli Aberto de Burrata com Aliche e Amêndoas
ao Molhos de Tomate e Fonduta de Parmesão R\$ 79

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

Capeletti de Costela Assada ao Bechamel de Parmesão R\$ 83

Temos opção de massa sem glúten nos pratos sinalizados

.GNOCCHI.

.Nosso Gnocchi é feito na casa com Batata Doce, Batata Asterix e Gema de Ovo Caipira.

Gnocchi da Casa Gnocchi dourado ao Bechamel de Queijo de Cabra com Figos grelhados e Pistache R\$ 108

Gnocchi al Mare Camarões, Polvo, Lulinhas e Mexilhões. Ao Pomodoro com Molho Bisque, leva Pancetta R\$ 210

Gnocchi Artesanal com Ragu de Linguiça Toscana com Tomate Pelatti, Cenoura e Salsão, com Fonduta de Parmesão R\$ 59

Gnocchi Artesanal com Pastrami R\$ 106 com Fonduta de Parmesão, Pastrami e Rúcula

.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\$ 190

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\$ 115

Filet Especial

Medalhão de Mignon com Gorgonzola Dolce, Mil Folhas de Batata, Cogumelos e Pancetta ao Demi glace R\$ 174

.PARA COMPARTILHAR.

Grelhada Mista de Frutos do Mar

Polvo, Robalo, Lulinhas, Camarões, Mexilhões, Cauda de Lagosta
Tonarelli ao Limone ou Tonarelli ao Pomodoro
Legumes Grelhados
Atende 2 pessoas R\$ 557

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

.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 Ragu 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

.PROTEÍNAS.

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

Peixe do dia a consultar

Salmão Grelhado 200gr R\$ 99

Truta Grelhada 400gr R\$ 120

Lula Grelhada 210gr R\$ 82

Polvo do Grecco 180gr R\$ 149

1/2 Galeto marinado e assado R\$ 36

Porchetta 250gr R\$ 69

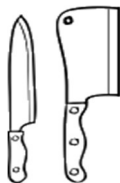
Cotoletta à Milanese

Lombo suíno com osso da Costela 250gr R\$ 70

Medalhão de Mignon 200gr R\$ 96

Milanese de Mignon R\$ 76

Bife de Chorizo 300gr R\$ 157



- O peso das carnes se refere aos produtos in natura -
- Valores das Proteínas e Guarnições cobrados separadamente -

.GUARNIÇÕES.

.Perfeitas para acompanhar uma proteína!

Mil Folhas de Batata com Queijo Mantiqueira R\$ 35

Cogumelos Shitake, Shimeji e Paris salteados R\$ 56

Spaghettini artesanal Burro e Sálvia R\$ 45

Purê de Batata Asterix R\$ 29

Legumes salteados R\$ 36

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

para opção vegana peça sem manteiga



Arroz de Coco R\$ 56 vegano

Mix básico de Folhas R\$ 27

Risotto de Parmesão R\$ 33

Risotto de Limão R\$ 35

Risotto de Funghi R\$ 62 / R\$ 99 (Prato)

Risotto de Abacaxi com Pancetta R\$ 46

- Valores das Proteínas e Guarnições cobrados separadamente -

.VEGANO.

Arroz Cremoso de Cogumelos R\$ 72

- sem lactose, sem glúten -

.BEBIDAS.

Água Mineral 310 ml R\$ 8,9
sem gás | com gás

Água San Pellegrino 505ml R\$ 49

Acqua Panna 500ml R\$ 49

Suco Natural R\$ 19

Laranja | Limão

Suco Integral MITTO R\$ 26

Uva tinto | Manga | Caju | Tomate | Goiaba

Tomate temperado R\$ 26

Soda italiana R\$ 25

Limão siciliano | Maçã verde

Framboesa | Tangerina | Amora

Kombucha KOM R\$ 29

- 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\$ 14,5

Limão | Limoneto

Refrigerante 350ml R\$ 9,9

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

.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

Vinho em taça 180ml R\$ 39

- A consultar -

.DRINKS.

Gin Tônica R\$ 49

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

Gin Frutas Vermelhas R\$ 54

Gin Tanqueray, Hibisco, Morango e
Chá de Frutas Vermelhas

Gin Tropical R\$ 69

Gin Tanqueray, Red Bull Tropical e Suco de Laranja

Gin Basil Smash R\$ 52

Gin Tanqueray, Limão, Manjericão e Xarope de Açúcar

Fitzgerald R\$ 45

Gin Tanqueray, Angostura, Limão e Xarope de Açúcar

Negroni R\$ 45

Gin Tanqueray, Punt & Mes e Campari

Aperol Spritz - Aperol e Espumante R\$ 59

Limoncello Spritz - Limoncello e Espumante R\$ 57

Bloody Mary R\$ 49

Suco de Tomate Mitto Temperado e Vodka Ketel One

Boulevardier R\$ 49

Bourbon, Vermute Rosso e Campari

Manhatan R\$ 49

Bourbon, Vermute Rosso e Angostura

Mark twain R\$ 49

Bourbon, Angostura, Limão e Xarope de Açúcar

Daiquiri R\$ 39

Rum, Limão e Xarope de Açúcar

Clericot - Espumante com Frutas R\$ 44

Sangria - Vinho tinto com Frutas R\$ 39

Gran 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

.CERVEJAS.

Long Neck R\$ 16,9

Stella Artois | Stella sem glúten | Heineken | Heineken Zero

Cerveja 600ml

A consultar

.CERVEJAS ARTESANAIS.

Bragantina Blonde Ale R\$ 39

Refrescante e saborosa com perfil maltado.

Bragantina Blonde Ale Mbee R\$ 40

Blonde Ale com mel Apis da mantiqueira, lúpulos nobres, cerveja leve de perfil maltado e refrescante.

Bragantina Prainha - Seriguela R\$ 48

Naturalmente acidificada e levemente frisante.

Bragantina Red IPA R\$ 56

Sabor e aroma intensos de lúpulos frutados e resinosos.

Bragantina Weiss R\$ 47

Cerveja de trigo, corpo médio e turbidez aparente.

Bragantina Session IPA R\$ 47

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

.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

.FINALLE.

Café Nespresso R\$ 10,9

- Com Chantilly + R\$ 3

Macchiato R\$ 11,9

Capuccino R\$ 14,9

Chá quente R\$ 14,9

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

.SOBREMESAS.

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.

Mil Folhas de Doce de Leite
com Creme de Baunilha R\$ 40

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

Tiramisù. Clássico italiano com Mascarpone, Bolachas embebidas em Café e Chocolate Kaê 64% R\$ 48

Creme Brûlée com Goiabada R\$ 39 - sem glúten

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

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

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

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

Queijo Tulha com Mel orgânico Mbee R\$ 49

.ALMOÇO EXECUTIVO.

- Almoço durante a semana, exceto feriados -

1 Entrada + 1 Principal + 1 Sobremesa

ENTRADA

Salada Caprese - Folhas com Tomate Cereja, Mozzarella de Búfala
Bolinha e Vinagrete de Limão Siciliano
OU Bolinho de Porco (2 unid) **OU** Pasteizinhos (2 unid)

PRINCIPAL

Opção 1 R\$ 99

Tonarelli alla Vodka com Mantiqueira (apimentado)
½ Galeto assado com Risotto de Parmesão

Opção 2 R\$ 109

Ravióli Aberto de Burrata com Aliche e Amêndoas
Milanese de Mignon com Purê de Batata rústico

Opção 3 R\$ 119

½ Galeto assado com Pappardelle Artesanal ao Molho Alfredo
Pescada Siciliana com Spaghetтини na Manteiga

SOBREMESA

Mousse de Chocolate com Chantilly
Macedônia de Frutas com Sorbet de Manga
1 Cannolo Siciliano de Ricota, compota de Limão e Pistache

.PROMOÇÃO ESPECIAL - PRATOS POR R\$ 49,90.

PRATOS DE MASSA COM PREÇO INCRÍVEL!

- Almoço durante a semana, exceto feriados -

Escolha a massa

- GNOCCHI DE BATATA DOCE E ASTERIX
- PAPPARDELLE ARTESANAL
- TONARELLI

E combine com o molho de sua preferência

- Pomodoro • Alfredo • Ragu di Manzo • Ragu de Linguíça

NÃO ALTERAMOS OS ITENS!