



**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

° ATIBAIA ° JUNDIAÍ ° SOROCABA °

.ENTRADAS E APERITIVOS.

Crostini Grecco R\$ 45

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

Crostini de Pancetta R\$ 65

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

Burrata Trapanese R\$ 58

Burrata artesanal 100% leite de Búfala com
Pesto de Tomate e Pesto de Rúcula (+ Rúcula Fresca + R\$ 9)
.Acompanha Cesta de Pão Artesanal.

Carpaccio de Mignon R\$ 65

Carpaccio de Rosbife de Mignon servido com Alcaparrones,
Vinagrete Campanha, Aioli de ervas e Parmesão
.Acompanha Cesta de Pão Artesanal.

Carpaccio de Camarão R\$ 89

Camarões cozidos no Court-bouillon, servidos com Aioli,
Pesto de Rúcula e Vinagrete de Mostarda
.Acompanha Cesta de Pão Artesanal.

Camarões Grelhados R\$ 219

6 unid de Camarões GG com Molhinhos da Casa
.Acompanha Cesta de Pão Artesanal.

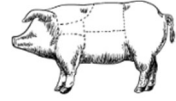
Speto Mar & Limão - 2 unid R\$ 125

Polvo, Lulinhas, Camarões e Limão siciliano grelhados,
servidos com Salsa Romesco

Cesta de Pão Artesanal R\$ 25

Focaccia da Casa e Torradinhas de Pão Italiano

.FRITELLI.



Pasteizinhos de Queijo do Reino R\$ 35 (6 unid)
servidos com Molho Campanha

Pasteizinhos de Costela e Molho Campanha R\$ 49 (6 unid)

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

Batatas Rústicas Trufadas R\$ 49

Batatas Asterix cozidas com Ervas e fritas, servidas com Salsa Trufada

.SALADAS.

.Acompanha Focaccia da Casa e Torradas.



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

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

.GNOCCHI ARTESANAL.

.Nosso Gnocchi é feito na casa com Batata Doce, Batata Asterix,
Gema de Ovo Caipira e 30% de Farinha Italiana.

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

Gnocchi com Camarões, Brócolis e Tomate Concassé R\$ 92,5

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

Gnocchi ao Pomodoro Gnocchi de Batata Doce e Batata Asterix
ao Pomodoro Rústico R\$ 59

- Sugerimos que você peça o **Gnocchi ao Pomodoro** com uma de nossas proteínas -

.MASSAS FRESCAS DA CASA.

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

.MASSAS LONGAS.

Spaghetтини Artesanal* Ao Pomodoro Rústico R\$ 59

*Ao Pomodoro Rústico com Burrata R\$ 85



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

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

***Tonarelli Ragu de Polvo** R\$ 71

Tonarelli fresco com Ragu de Polvo e compota de Limão

Nostra Carbonara R\$ 86

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

***Papardelle Artesanal com Ragu de Costela** R\$ 89
com base de Pomodoro e molho do assado

.MASSAS RECHEADAS.

Ravioli Aberto de Burrata com Aliche e Amêndoas

ao Molhos de Tomate e Fonduta de Parmesão R\$ 79

Ravióli de Pera recheado com Shimeji, Ricota Fresca, Geléia de Pimenta Artesanal e Picles de Pera, na Fonduta de Gorgonzola R\$ 74

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

Lasagna de Maiale

Lasanha de Carne de Porco, finalizada com Pomodoro e Bechamel Gratinado R\$ 65

Temos opção de massa sem glúten nos pratos sinalizados

.CLÁSSICOS DO GRECCO.

.Pratos individuais, bem servidos.

Polvo do Grecco R\$ 189

Polvo Grelhado com **Risotto Nero di Sepia**



Speto Mar & Limão - 2 unid R\$ 125

Polvo, Lulinhas, Camarões e Limão siciliano grelhados,
servidos com Salsa Romesco

- Sugerimos que você peça com algum dos nossos Acompanhamentos -

Arroz Caldoso de Frutos do Mar R\$ 189

Receita espanhola de Arroz Caldoso com Camarões,
Lulinhas, Mexilhões e Polvo

Pescada Siciliana R\$ 99

ao Pomodoro com Alcaparra e Azeitonas,
acompanha Spaghetтини na Manteiga e Sálvia

Porchetta R\$ 115

Enrolado assado de Porco: Lombo, Costela e Barriga desossados.
Acompanha **Risotto de Abacaxi com Pancetta**

Filet Especial R\$ 164

Medalhão de Mignon com Gorgonzola, Batatas Rústicas,
Cogumelos e Pancetta ao Demi glace

Polpettone do Grecco R\$ 137,40

recheado com Mussarela ao Pomodoro com Spaghetтини Burro e Sálvia

- Polpettone preparado com Blend de carne bovina e suína -

.ACOMPANHAMENTOS.

Perfeitos para acompanhar uma proteína!

Batatas Rústicas R\$ 33

Batatas Asterix cozidas com Ervas e fritas, servidas com Aioli

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

Spaghetini ao Pomodoro R\$ 59



Gnocchi ao Pomodoro R\$ 59

Tonarelli ao Bechamel R\$ 59

Mix básico de Folhas R\$ 27

Risotto de Parmesão R\$ 33

Risotto de Limão R\$ 35

Risotto de Abacaxi com Pancetta R\$ 46

- Valores das Proteínas e Acompanhamentos cobrados separadamente -

.PER BAMBINI.

.Para crianças até 5 anos.

.Os pratos são servidos sem decoração.

Tonarelli da casa ao Pomodoro ou ao Bechamel R\$ 45

Gnocchi da Casa ao Pomodoro ou ao Bechamel R\$ 59

Escalopinho de Mignon

com Tonarelli da casa ao Pomodoro ou Bechamel R\$ 70

com Gnocchi da casa ao Pomodoro ou Bechamel R\$ 70

com Batata Frita R\$ 50

com Arroz Branco e Batata Frita R\$ 55

com Risoto de Parmesão R\$ 79

.PROTEÍNAS.

Sugerimos que você complete seu Prato de Proteína com um de nossos Acompanhamentos!

Salmão Grelhado 200gr R\$ 99

Polvo do Grecco 180gr R\$ 149

Speto Mar & Limão - 2 unid R\$ 125

Polvo, Lulinhas, Camarões e Limão siciliano grelhados, servidos com Salsa Romesco



1/2 Galeto marinado e assado R\$ 36

Porchetta 250gr R\$ 69

Medalhão de Mignon 200gr R\$ 96

Polpettone do Grecco recheado com Mussarela ao Pomodoro Blend de carne bovina e suína R\$ 92,40

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

.PARA COMPARTILHAR.

Paleta de Cordeiro R\$ 510

Paleta marinada por 3 dias e assada por 8 horas.

Servida com Purê de Batata e Legumes.

.Atende até 3 pessoas.

- SOB ENCOMENDA -

.Faça seu evento no GRECCO.

Vamos amar atender sua festa, casamento, jantar corporativo, etc.

- Acesse nosso site: www.greccocozinharustica.com.br -

- Funcionamos de Segunda a Sábado para Almoço e Jantar e Domingo Almoço até 17h -

.SOBREMESAS.

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

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

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

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

Creme Brûlée com Goiabada R\$ 39 - sem glúten

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

Coppetta de Pistache

Creme de Pistache com Suspiros e Chantilly fresco, servido com um Picolé La Basque de Pistache com Chocolate R\$ 48

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

Mousse de Chocolate com Chantilly R\$ 25

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

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

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

.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 | Caju | Tomate

Tomate temperado R\$ 29

Soda italiana R\$ 25

Limão siciliano | Maçã verde

Chá gelado natural R\$ 15

Mate | Mate com limão | Frutas vermelhas

Refrigerante 350ml R\$ 9,9

Coca | Coca Zero | Guaraná | Guaraná Zero

Schweppes Citrus | Tônica | Tônica Zero

Refrigerante artesanal de Gengibre R\$ 19

H2OH! R\$ 14,5

Limão | Limoneto

Sangria sem álcool R\$ 30

Suco de uva tinto com frutas

.CHOPP.

Jundiaí - Giffa Pilsen Extra 400ml R\$ 19

Sorocaba - Lucky Caipira 400ml R\$ 17,9

Vinho em taça 180ml R\$ 37

- 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

.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

Leggero

Ristretto

Descafeinado

- Com Chantilly + R\$ 3

Macchiato R\$ 11,9

Capuccino R\$ 14,9

Chá quente R\$ 14,9

Hortelã

Frutas vermelhas

Carajillo Licor 43, Café e Gelo R\$ 45

Vinho do Porto Sandeman R\$ 38

Licor R\$ 35

43

Drambuie

Frangelico

Limoncello

.ALMOÇO EXECUTIVO.

- Almoço durante a semana, exceto feriados -

1 Entrada + 1 Principal + 1 Sobremesa

ENTRADA

Salada Caprese

Mix de Folhas, Tomate Cereja e Mozzarella de Búfala Bolinha

Terrine de Salmão com Folhas verdes

PRINCIPAL

Opção 1 R\$ 99

½ Galeto assado com Risotto de Parmesão

Gnocchi de Batata Doce e Batata Asterix com Ragu de Linguiça

Opção 2 R\$ 109

Ravióli Aberto de Burrata com Aliche e Amêndoas

Nossa Lasanha de Porco ao Pomodoro, gratinado com Bechamel

Opção 3 R\$ 119

Pescada Siciliana com Spaghetтини na Manteiga

Milanesa de Mignon com Gnocchi Artesanal ao Pomodoro

SOBREMESA

Mousse de Chocolate com Chantilly

Macedônia de Frutas com Sorbet de Manga

1 Cannolo Siciliano de Ricota, compota de Limão e Pistache

.MENUS ITÁLIA.

- Conheça nossos menus super especiais, perfeitos para 2 pessoas! -

- Válido todos os dias no almoço e jantar -

Menu Roma! R\$ 245

**com 2 taças de vinho R\$ 313*

Entrada

- 1 entrada à escolha para compartilhar -

- . Batatas Rústicas cozidas com Ervas e fritas, servidas com Salsa Trufada
- . Pasteizinhos de Costela com Molho Campanha

Principais

- Cada um escolhe o prato de sua preferência -

- . ½ Galetto assado com Risotto de Parmesão
- . Tonarelli Artesanal com Ragu de Polvo
- . Tonarelli alla Vodka flambado com Peperoncino (bem apimentado)

Sobremesas

- Cada um escolhe a sobremesa de sua preferência -

- . Cannoli Siciliani, Ricota, Compota de Limão e Pistache
- . Macedônia de Frutas em Calda com Sorbet de Manga

Menu Veneto! R\$ 340

**com 2 taças de vinho R\$ 408*

Entradas

- 2 entradas para compartilhar -

- . Carpaccio de Rosbife de Mignon servido com Alcaparrones, Vinagrete Campanha, Aioli de ervas e Parmesão
- . Crostini Grecco de Gorgonzola com Picles de Pera e Mel orgânico Mbee

Principais

- Cada um escolhe o prato de sua preferência -

- . Spaghettini Artesanal Ao Pomodoro Rústico com Burrata
- . Capeletti de Costela Assada ao Bechamel de Parmesão
- . Nostra Carbonara Spaghettini, Creme de gema de Ovo caipira, Parmesão, Pancetta defumada artesanalmente, Pecorino e Pimenta do reino

Sobremesas

- Cada um escolhe a sobremesa de sua preferência -

- . Coppetta de Morango - Sopa de Morango com Suspiro e Chantilly
- . Brownie de Chocolate Kaê 64% com Sorvete de Creme