

**Arancini
ai Funghi**

*Recheado com
mozzarella, aioli
de grana padano.
R\$ 20*





**Burrata
con Pomodori
Arrostiti**

*Compota de tomate assado,
pistache tostado, pesto de
manjeriçã e pão italiano
de fermentação natural.*

R\$ 85



**Carpaccio
di Manzo**

*Mostarda de Dijon,
alcaparra, grana padano,
broto de rúcula e pão de
fermentação natural.*

R\$ 35



**Carpaccio
di Zucchini
e Mela Verde**

Abobrinha italiana, maçã verde, pistache tostado, pangrattato, coalhada seca Casa Mediterrânea, azeite de hortelã, flor de sal e pão de fermentação natural.

R\$ 35



ENTRADAS

**Croqueta
di Costela**

*Molho de pimenta
da casa.*

R\$ 20

**Crostini
di Polenta**

*Mozzarella de búfala
cereja, pomodoro e
pesto de manjeriçã.*

R\$ 20





Dumpling di Pancetta

*Ravioli grelhado ao estilo
gyoza recheado com carne
de porco e alho poró, molho
de cupuaçu e Bourbon.*

R\$ 20



**Tutano
al Forno**

*Tutano assado, raspas de
limão siciliano, picles de
cebola roxa e focaccia.*

R\$ 20

BRODO



**Cappelletti
di Nonna Mara**

*Blend de carnes bovina,
suína e frango e brodo
de frango.*

R\$ 65



**Polenta Cremosa
all'Italiana**

*Polenta italiana, costela
de milho verde.*

• *Ossobuco com redução
de aceto balsâmico e
demi glace.*

R\$ 65



Polenta Cremosa all'Italiana

*Polenta italiana, costela
de milho verde.*

*• Cogumelos marinados
no missô e vinho branco
+ queijo azul bruléé.*

R\$ 65



**Gamberi
alla Noisette**

*Camarões confitados na
manteiga noisette, linguini,
fonduta de limão siciliano,
velouté de camarão,
ervilha-torta e pistache.*

R\$ 90



Filetto di Pesce con Patate Rustiche

*Pescada grelhada,
velouté de camarão,
batatinhas ao murro com
flor de sal, coração de
pupunha grelhada e
pangrattato cítrico.*

R\$ 85

Polpo alla Griglia

Polvo grelhado, gnocchi romano, fonduta de espinafre e bacon.

R\$ 110



Agnello Brasato

*Lascas de cordeiro assado
ao próprio molho reduzido.*

*Fiore de zucca (massa
recheada com abóbora,
castanhas e especiarias),
manteiga noisette, coalhada
seca Casa Mediterrânea e
azeite de hortelã.*

R\$ 80





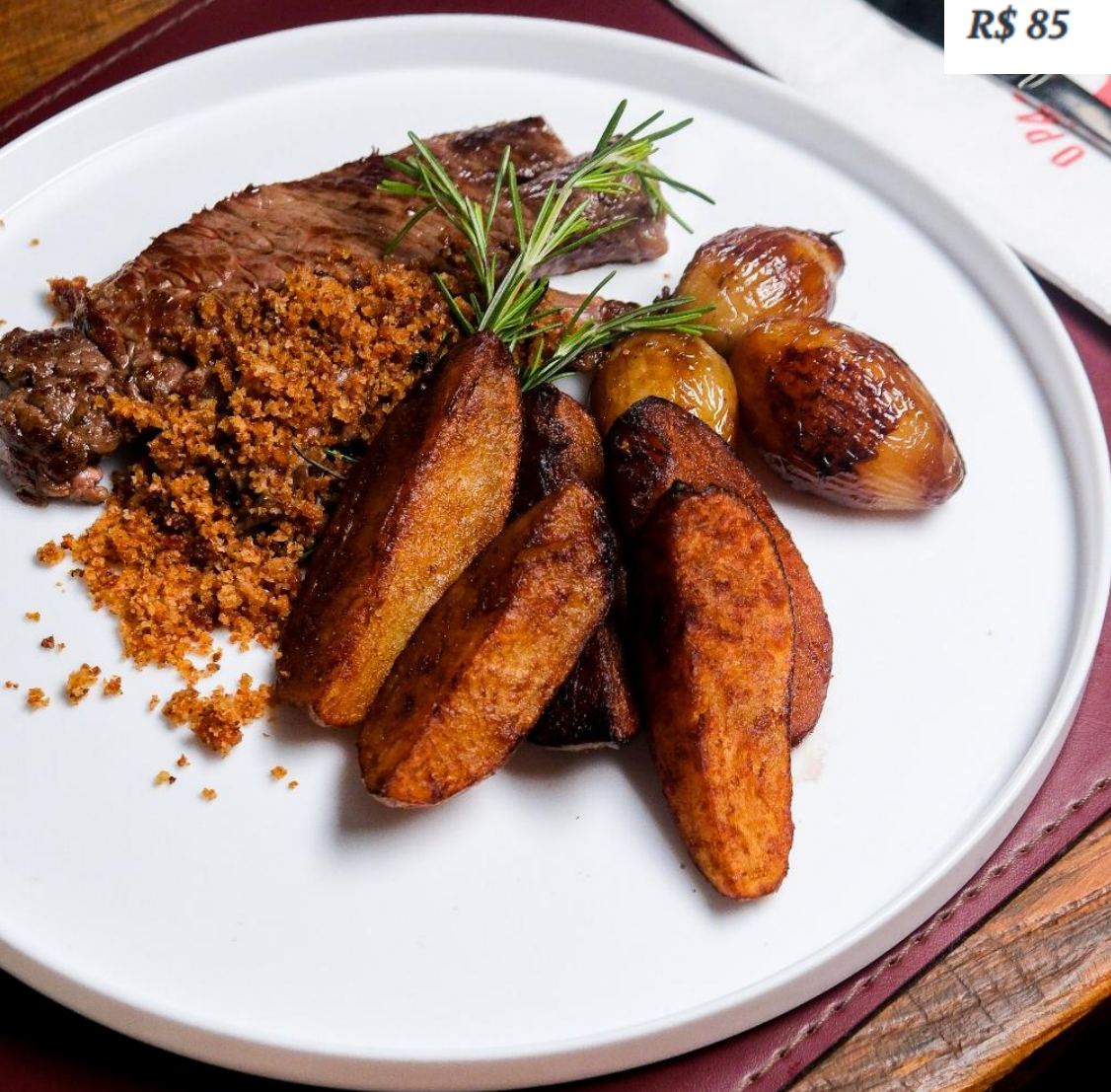
Anatra Glassata al Balsâmico

*Coxa e sobrecoxa de pato
confitada e glaceada com
balsâmico, ravioli de brie
e maçã seca, fonduta de
parmeseão, azeite cítrico e
pangrattato.*

R\$ 110

Corte do ROD

*Chuck Eye Roll Angus.
Acompanha batata
rústica com flor de sal e
mini cebola confitada.
R\$ 85*



**Rod Parrilla, vencedor do Prêmio Comer Bem Ribeirão,
pelo Chef à Mesa, como melhor churrascaria à la carte.*



Polpettone à la Parmigiana

*Polpettone de carne
recheado de mozzarella e
molho pomodoro.
Linguini, fonduta de
tomates, redução de
vinho tinto e pangrattato.*

R\$ 75



Ossobucco

*gu de ossobucco, tomate
ado, crocante cítrico e
lução de balsâmico.*

75



Tartufato

Funghi trifolati e salsa tartufata. Medalhão de filé mignon ao demi-glace, alho confit e brotos de rúcula.

R\$ 90

PASTA FRESCA



Roma, In Tre Atti

Gricia:

Pasta fresca (Casarecce), pecorino.

Guanciale (ou bacon)

R\$ 65

PASTA FRESCA



Roma, In Tre Atti

Carbonara:

*base Gricia + gema de ovo caipira
e pimenta do reino.*

R\$ 75

PASTA FRESCA



Roma, In Tre Atti

Amatriciana:

*base Gricia + pomodoro
+ pimenta calabresa.*

R\$ 75

Gnocchi alla Sorrentina

*Gnocchi de espinafre,
pomodoro, mozzarella
recheada com pesto de
manjeriçã, empanada e
frita e rúcula.*

R\$ 65



GNOCCHI



Gnocchi al Ragù

*Ragu de fraldinha, demi
glace e pangrattato cítrico.*
R\$ 65

PASTA RIPIENA

Fibonacci di Grana Padano, Spinaci e Bacon

*Pomodoro, azeite cítrico
e brotos verdes.*

R\$ 65



PASTA RIPIENA



Lasagne ai Funghi Tartufati

*Fonduta de parmesão,
redução de balsâmico
e broto de beterraba.*

R\$ 65

PASTA RIPIENA



Ravioli di Mozzarella di Bufala

*Pomodoro, fonduta de
parmeseño e pesto de
manjeriçã e
pangrattato cítrico.*

R\$ 65

PASTA RIPIENA



Ravioli de Queijo Araxá e Banana da Terra

*Fonduta de limão
siciliano e cebola roxa
caramelizada.*

R\$ 65

DOLCE



Cannolo Siciliano

*2 unid. Creme
cítrico e castanhas.
R\$ 20*

DOLCE

Cocada Cremosa al Forno

*Cocada e Gelato de maracujá
com manjericão por MESA -
POR JOÃO RANGEL.*
R\$ 25



Millefoglie al Pistacchio

*Mil folhas recheado com
creme de pistache.
Acompanha creme
inglês com toque de
caramelo salgado.*

R\$ 30



DOLCE



**Mousse
al Cioccolato**

*Chocolate meio amargo,
azeite cítrico, pralinê de
avelã e flor de sal.*

R\$ 20

Panna Cotta alla Vaniglia

*Coulis de frutas
vermelhas e terra
de chocolate.*

R\$ 15

DOLCE

