

**Arancini
ai Funghi**

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





**Burrata
con Pomodori
Arrostiti**

*Compota de tomate assado,
pistache tostado, pesto de
manjeriç o e p o 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, 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 manjeriço.*

R\$ 20





Dumpling di Pancetta

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

R\$ 20



**Tutano
al Forno**

*Tutano assado, raspas de
limão siciliano, pickles 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

BRODO







Gamberi alla Noisette

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

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 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
parmesão, 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*





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
manjeriço, 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
parmeseiro e pesto de
manjerico 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

Cocada Cremosa al Forno

Cocada e Gelato de maracujá
com manjerição 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

