

A N T I P A S T I

- 200 **Couvert**
pães variados e antipastos da casa.
22
- 201 **Carpaccio**
finíssimas lâminas de lagarto ao molho de mostarda, parmesão e alcaparras.
40
- 57 **Carpaccio con Burrata**
finíssimas lâminas de filé mignon molho de ervas, tomate seco e burrata.
49
- 755 **Bruschetta Selvaggio (individual)**
pão italiano com cogumelos e queijo meia cura (regional)
38
- 756 **Alla Tacchino**
azeitonas pretas e verdes, mussarela de búfala, palmito e tomate seco
50
- 706 **Arancini**
bolo de arroz italiano recheado com costela e mussarela de búfala ao
creme de meia cura (regional) - 6 unidades.
38
- 731 **Pasticcini**
misto de pequenos pastéis de queijo e carne.
40
- 739 **Calamari Fritti**
porção de lula doré.
50
- 737 **Piastrelle**
parmesão ralado e grelhado.
28.
- 757 **Parmiggiano**
porção de parmesão.
58

I N S A L A T E

- 203 **Insalata Tacchino***
alface, rúcula, cenoura, palmito sobre carpaccio
ao molho mostarda e crostini.
50
- 203 **Insalata italiana***
alface, rúcula, mussarela de búfala, tomate cereja,
cogumelo paris, bacon, crostini servidos na cesta de parmesão.
50
- 224 **Insalata Pollo* (KORIN)**
alface, rúcula, frango desfiado, damasco, nozes e
palmito ao molho de queijo
40
- 421 **Picatta di Filetto***
filé fatiado e grelhado ao molho agridoce sobre um leito de rúcula.
66
- 210 **Caprese Tacchino**
rodela de tomate, tomate cereja e mussarela de búfala
com pesto de pistache, manjerição e flor de sal.
35

R I S O T T O

- 308 **Risotto con Costine di Pancia**
arroz italiano, costela bovina, mandioquinha e cebola frita.
72
- 327 **Risotto con Gamberoni e Calamari**
arroz italiano, camarões e lulas.
80
- 423 **Risotto con Filetto**
arroz italiano com cubos de filé, shitake e
mussarela de búfala.
66
- 321 **Risotto di Limone con Maiale**
arroz italiano com limão siciliano, costelinha de porco
e chips de batata doce.
68

* meio prato corresponde a 80% do valor inteiro
. alteração de prato terá acréscimo de no mínimo 10% do valor do prato.

P A S T A

as massas são produzidas pela nossa cozinha e tem com matéria prima
farinha de trigo, farinha grano duro e ovos caipiras.

- 360 **Spaghetti con Frutti di Mare**
massa fresca com frutos do mar e limão siciliano.
80
- 384 **Spaghetti al Pesto di Pistacche con Gamberoni**
massa fresca com pesto de pistache e camarões.
80
- 357 **Fettuccine alla Bolognese**
massa fresca com molho de tomate e carne bovina.
58
- 380 **Spaghetti Carbonara alla Tacchino**
massa fresca com panceta da casa, gema de ovo e parmesão.
53
- 307 **Pici con Salsiccia Rustica**
massa fresca com linguiça da casa,
cogumelos frescos e burrata.
68
- 312 **Pappardelle con Ragù di "Coda di bue"**
massa seca com ragù de rabada e fonduta de gorgonzola.
63
- 301 **Ravioli di Mozzarella**
massa recheada com mussarela de búfala, molho de tomate fresco,
manjerição e azeite.
60
- 313 **Ravioli di Baccalà**
massa recheada com bacalhau ao molho de camarões.
80
- 309 **Gnocchi Ripieni**
massa recheada com presunto de parma, mussarela de búfala
e molho de tomate gratinado.
60

. alteração de prato terá acréscimo de no mínimo 10% do valor do prato.

P E S C I

- 492 **Tilápia alla Tachino**
tilápia com verdes variados, gorgonzola, tomates cerejas ao
molho de mostarda e crostini.
65
- 610 **Baccalà con Pesto di Olive**
bacalhau ao forno com azeite, batata, cebola, ovo e brócolis
e pesto de azeitonas.
97
- 629 **Congrio con Prezzemolo**
congrão ao molho de azeite, limão e salsa com aspargo, palmito
com risoto de pesto.
95
- 630 **Congrio con Granadoglia**
congrão ao molho de maracujá com risoto de amêndoas.
90
- 631 **Congrio con la Banana**
congrão ao molho de shitake, aspargo fresco, tomate cereja,
purê de banana e banana à milanesa.
88

P O L L A M E

- 503 **Pollo alla Griglia (KORIN)**
coxa e sobrecoxa desossada e grelhada com batatas lionesas
e risoto de queijo
63
- 505 **Scaloppine di Pollo al Limone (KORIN)**
escalope de frango ao molho de limão, risoto de ervilhas
e batatas salteadas
59

* meio prato corresponde a 80% do valor inteiro.
. alteração de prato terá acréscimo de no mínimo 10% do valor do prato.

C A R N I

- 405 **Filetto alla Zia Maria ***
filé com catupiry gratinado ao molho roti e
cogumelo paris, batatas salteadas e arroz.
85
- 407 **Filetto alla Parmigiana**
filé à milanesa gratinado com mussarela bovina regional,
molho de tomate e arroz.
72
- 409 **Paillard con Fettuccine ***
filé baixo grelhado e fettuccine ao molho de creme de leite.
68
- 411 **Filetto con Pepe ***
filé ao molho de pimenta verde, risoto de ervilhas e batatas salteadas.
85
- 451 **Medaglioni al Porto ***
medalhões de filé ao molho de vinho do porto,
cogumelo paris e risoto de açafraão da terra.
88
- 457 **Ossobuco di Bue**
ossobuco de boi cozido no vinho e tomate com risoto de açafraão da terra.
75
- 455 **Agnello con Birra**
cordeiro assado em baixa temperatura ao molho de cerveja artesanal
de batata doce (CERVEJARIA 018) e polenta trufada
82

P E R B A M B I N I

- 222 **filé mignon ou frango grelhado (KORIN) com arroz e batata salteadas**
massa fresca a bolonhesa.
nhoque com molho de tomate.
30

* meio prato corresponde a 80% do valor inteiro.
. alteração de prato terá acréscimo de no mínimo 10% do valor do prato.

D O L C I

- 810 **Tiramissú**
camadas de pão de ló embebidos em café com camadas de
mascarpone da casa, polvilhadas, por fim, com cacau em pó.
22
- 802 **Torta di Limone**
torta de limão siciliano, gelato de limão e creme de especiarias.
19
- 809 **Pudim di Pistacchio**
pudim de pistache
21
- 808 **Torta alla Cioccolata**
pequeno bolo de chocolate belga, gelato de baunilha e
calda de chocolate brasileiro.
22
- 801 **Crema di Papaia**
mamão batido com gelato de baunilha e licor de cassis
20
- 821 **Gelato Speciale**
gelato com calda quente de chocolate brasileiro.
20