



TACCHINO
R I S T O R A N T E

d e s d e 1 9 9 3

WWW.TACCHINORISTORANTE.COM.BR

  / TACCHINORISTORANTE

B A R D O T A C C H I N O



GIN S DA CASA

9072 ROSA

gin hendrick's, xarope de pétalas de rosa,
suco de limão siciliano, zimbros, pepino e tônica
45

9073 VITÓRIA

gin vitória regia, compota de frutas vermelhas,
licor jamaicano, suco de limão siciliano e espuma de jambu
38

9074 SILVESTRE

gin tanqueray com chá de frutas silvestres, acerola, limão siciliano
e tônica
38

9075 CÍTRICA

gin gordons, maracujá, caju, espuma de limão e tônica
35

FAMÍLIA NEGRONI R\$35

9192 AMERICANO

campari, carpano e água com gás

164 NEGRONI

gin, campari e carpano

9069 NEGRONI BIANCO

gin, luxador e vermute bianco

9190 NEGRONI SBAGLIATO

espumante, campari e carpano

9191 BOULEVADIER

whisky, campari e carpano

NÃO ALCOÓLICO R\$15

180 UVA

uva verde, água de coco, xarope de capim limão e
suco fresco de limão siciliano

172 HIBISCO

chá de hibisco com casca de laranja, abacaxi, suco
fresco de limão taiti e xarope de açúcar



CLÁSSICOS R\$35

392 COSMOPOLITAN

vodka, cointreau, suco de limão e compota de frutas vermelhas

9070 BRAMBLE

gin, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e frutas vermelhas

9071 GIN SMASH

gin, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e manjeriço

127 GIN TÔNICA

gin gordon's, tônica e hortelã

148 DRY MARTINI

vermouth seco e gin

151 APEROL SPRITZ

aperol e espumante

9076 APEROL SPRITZ ROSÉ

aperol, suco de laranja e espumante rose

177 FITZ GERALD

gin, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e angostura

176 OLD FASHIONED

whiskey americano, torrão de açúcar e angostura

175 MOSCOW MULE

vodka, suco de limão taiti, xarope de açúcar, angostura e espuma de cerveja e gengibre

174 MARGARITA

tequila, licor de laranja, suco de limão e sal

141 BLOODY MARY

vodka, suco de tomate artesanal, suco de limão e mix temperado da casa

157 MOJITO

rum, hortelã, suco de limão taiti, açúcar e água c/ gás

MAIS CLÁSSICOS

4 RABO DE GALO

cachaça, vermute e cynar
30

137 CAIPIROSKA

vodka, frutas e gelo
30 / 35

139 CAIPIRINHA

cachaça, limão e gelo
25

143 CAIPIRINHA DE SAQUÊ

saquê, frutas e gelo
30

ANTES DE IR EMBORA

9189 CARAJILLO

café expresso e licor 43
30

9188 GODFATHER

whisky e licor amaretto
35



A N T I P A S T I

200 COUVERT

pães variados e antipastos da casa

25

201 CARPACCIO

finíssimas lâminas de lagarto ao molho de mostarda, parmesão e alcaparras

55

57 CARPACCIO CON BURRATA

finíssimas lâminas de filé mignon ao molho de ervas, tomate seco e burrata

75

755 BRUSCHETTA SELVAGGIO (individual)

pão italiano com cogumelos, gorgonzola e catupiry

45

756 ALLA TACCHINO

azeitonas pretas e verdes, mussarela de búfala, palmito e tomate seco

62

731 PASTICCINI

misto de pequenos pasteis de queijo e carne

50

739 CALAMARI FRITTI

porção de lula dorê

60

737 PIASTRELLE

parmesão ralado e grelhado

40



I N S A L A T E

224 INSALATA POLLO*

alface, rúcula, frango desfiado, damasco, nozes e palmito ao molho de queijo

55

203 INSALATA TACCHINO*

alface, rúcula, cenoura, palmito sobre carpaccio ao molho mostarda e croûtons

65

207 INSALATA ITALIANA*

alface, rúcula, mussarela de búfala, tomate cereja, cogumelo paris, pancetta, croûtons servidos na cesta de parmesão

60

R I S O T T O

326 RISOTTO CON FUNGHI I BANANA (VEGANO)

arroz italiano com cogumelos, banana grelhada e pesto de pistache

79

423 RISOTTO CON FILLETO

arroz italiano com cubos de filé, shitake e mussarela de búfala

89

308 RISOTTO CON COSTINE DI PANCIA

arroz italiano, costela bovina, mandioquinha e cebola frita

82

327 RISOTTO CON GAMBERONI I CALAMARI

arroz italiano, camarões e lulas

96

*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.

357 FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE

massa seca com molho de tomate da casa e carne bovina picada na faca
75

380 SPAGHETTI CARBONARA ALLA TACCHINO

massa seca com panceta da casa, gema de ovo e parmesão, alho-poró e manteiga
65

384 SPAGHETTI AL PESTO DI PISTACHE CON GAMBERONI

massa seca com pesto de pistache e camarões
105

360 FETTUCCINE CON FRUTTI DI MARE

massa seca com frutos do mar e limão siciliano
96

310 GNOCCHI CON RAGU DE RABADA

massa com molho de rabada, tomate fresco e ervas frescas
75

309 GNOCCHI RIPIENI

massa recheada com presunto de parma, mussarela de búfala
e molho de tomate gratinado
70

301 RAVIOLI DI MOZZARELLA

massa recheada com mussarela de bufalá, molho de tomate fresco,
manjeriçã e azeite
70

313 RAVIOLI DI BACCALÀ

massa recheada com bacalhau ao molho de camarões
99

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



P E S C I

492 TILÁPIA ALLA TACCHINO

tilápia (regional) com verdes variados, gorgonzola, tomates cereja ao molho de mostarda e croûtons

75

630 PESCE DEL GIORNO CON GRANADOGLIA

peixe do dia ao molho de maracujá com risoto de amêndoas

105

629 PESCE DEL GIORNO CON PREZZEMOLO

peixe do dia ao molho de azeite, limão, salsa com aspargo, palmito e risoto de pesto

118

631 PESCE DEL GIORNO CON LA BANANA

peixe do dia ao molho de shitake, aspargo, tomate cereja, purê de banana e banana à milanesa

100

610 BACCALÀ CON PESTO DI OLIVE

bacalhau com batata, cebola, ovo, brócolis e pesto de azeitonas

130

* 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



505 **SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE**
escalope de frango ao molho de limão, risoto de ervilhas
e batatas salteadas
78

409 **PAILLARD CON FETTUCCINE***
corte bovino de angus grelhado e fettuccine com molho de creme de leite
85

407 **ALLA PARMIGIANA**
corte bovino de angus à milanesa gratinado com mussarela de vaca (regional),
molho de tomate e arroz
88

457 **OSSOBUCO DI BUE**
ossobuco de boi cozido no vinho e tomate com risoto de limão
95

405 **FILETTO ALLA ZIA MARIA***
filé mignon com catupiry gratinado ao molho roti e
cogumelo paris com batatas salteadas e arroz
110

451 **AL PORTO***
corte do dia (raça europeia) ao molho de vinho do porto,
cogumelo paris e risoto de açafão da terra
105

P E R B A M B I N I

222 filé mignon ou frango grelhado c/ arroz e batata salteadas ou
espaguete a bolonhesa ou
nhoque com molho de tomate
40

* 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



os gelatos servidos nas sobremesas são
fornecidos pela Fabbrica di Gelati (@fabbricadigelati)

802 TORTA DI LIMONE

torta de limão siciliano, gelato de limão e creme de especiarias
28

808 TORTA ALLA CIOCCOLATA

pequeno bolo de chocolate e calda de chocolate Brasileiro
e gelato de baunilha
28

801 CREMA DI PAPAIA

mamão batido com gelato de baunilha e licor de cassis
25

821 GELATO SPECIALE

gelato com calda quente de chocolate Brasileiro
25

810 SEMIFREDDO

torta de gelato da Fabbrica di Gelati
* consulte o garçon para saber os sabores disponíveis
30



BEBIDAS

20	ÁGUA	6
21	ÁGUA COM GÁS	6
30	COCA-COLA / ZERO	8
32	GUARANÁ / ZERO	8
34	TÔNICA / ZERO	8
39	CITRUS	8
37	H2O	8
40	SUCO NATURAL	10
50	SUCO NATURAL COMPOSTO	12
49	SUCO DE TOMATE	18
190	CAFÉ	7
192	CHÁ	8

CERVEJAS

05	BRAHMA 600 ml	14
06	ORIGINAL 600 ml	16
10	HEINEKEN 600 ml	18
01	BUDWEISER 343 ml	12
10	HEINEKEN 330 ml	12
14	STELIA ARTOIS 330 ml	12
07	CERPA 350 ml	16
11	CERVEJA PRETA 350 ml	12
09	CERVEJA S/ ALCOOL 350 ml	12

CACHAÇA

84	MEL DE MINAS	10
85	MARIA ANDANTE	10

DOSES

74	GIN GORDONS	28
8004	GIN TANQUERY	32
8005	GIN BOMBAY	32
75	GIN HENDRIKS	38
76	VODKA SMIRNOFF	20
77	VODKA STOLICHNAYA	28
	VODKA ABSOLUT	28
78	STEINHAGER	20
70	RUN	20
61	CAMPARI	28
79	TEQUILA	28
43	LICOR	25

WHISKY

80	RED LABEL	28
95	OLD PARR	35
90	BLACK LABEL	35
94	BUCCHANNA'S	35
97	JACK DANIEL'S	30
93	GOLD RESERVA	38
92	SWING 15	58
91	BUCHANNAS 18	78