



TACCHINO
R I S T O R A N T E

d e s d e 1 9 9 3



acesse o nosso cardápio digital

WWW.TACCHINORISTORANTE.COM.BR

  / TACCHINORISTORANTE



9237 IL MAESTRO

Il Maestro, cujo nome verdadeiro é Salvatore Calabrese, é um renomado bartender italiano. Conhecido como "O Maestro", iniciou sua carreira em 1967, aos 12 anos, no Hotel Regina, em Maioria, Itália.

Ao longo dos anos, ele se tornou um dos bartenders mais destacados do mundo, atuando como consultor na indústria de bares e bebidas, sendo jurado de prestígio em competições internacionais e referência em mixologia.

GIN | LIMONCELLO | LIMÃO SICILIANO | FRAMBOESA | EXTRATO DE GENGIBRE

9238 BOLLICINE

Os famosos drinks Spritz são ícones da coquetelaria italiana, conhecidos por sua frescura e leveza. Originários do Veneto, esses coquetéis são celebrados por sua mistura vibrante de vinho espumante, um toque de amargo e um splash de água com gás, criando uma bebida refrescante e sofisticada. Popularmente consumidos como aperitivos, os Spritz são perfeitos para momentos descontraídos e sociais, capturando a essência do estilo de vida italiana em cada gole.

SPICE RUM | LIMÃO SICILIANO | AÇÚCAR | ESPUMANTE

9239 DONATELLO

Donatello, artista e escultor renascentista italiano, revolucionou a arte com suas técnicas inovadoras e combinações únicas. Inspirados por seu legado, aplicamos essa abordagem ao coquetel, criando uma mistura de ingredientes raramente encontrados nos bares. O resultado é uma experiência sensorial única, com uma combinação ousada de sabores, texturas e aromas que elevam o coquetel a um novo patamar.

VERMOUTH ROSSO | LUXARDO MARROQUINO | LIMÃO SICILIANO | AÇÚCAR | CLARA PASTEURIZADA

9240 ROSSO PIANTATO

Inspirado pela tradição e pela autenticidade dos ingredientes locais, este coquetel é uma reinvenção sofisticada do clássico Bloody Mary. Ao invés de sucos industrializados, optamos por tomates frescos e naturais, cultivados com carinho nas terras italianas. O segredo está no mix exclusivo de temperos, cuidadosamente desenvolvido para capturar a essência dos sabores regionais. O Rosso Piantato é mais do que uma bebida; é uma homenagem ao terroir italiano e à arte de criar algo verdadeiramente especial a partir da natureza.

SUCO DE TOMATE | MISCELÂNEA DE CONDIMENTOS | VODKA | LIMÃO SICILIANO | AÇÚCAR

9241 PASSIONE

Passione é um coquetel que encapsula a essência da música italiana, conhecida por seu profundo sentimento de amor e paixão. O Amaro, um ícone da cultura italiana desde o século XI, é celebrado por suas propriedades curativas e benefícios digestivos. Ao longo dos séculos, o Amaro se tornou uma parte fundamental da tradição italiana, com produtores locais incorporando-o até mesmo em suas receitas de massas, consolidando ainda mais sua importância cultural no país.

AMARO | LIMÃO SICILIANO | AÇÚCAR | ORANGE BITTER | GINGER ALE



9242 BOCCACCIO

Uma homenagem ao ilustre escritor italiano Giovanni Boccaccio, cujas obras, especialmente "Decameron", oferecem uma rica tapeçaria dos costumes e da vida cotidiana da sociedade de Florença. Esta cidade não só é famosa por suas contribuições literárias e culturais, mas também é o berço do icônico coquetel Negroni. Boccaccio, com sua narrativa vibrante e detalhada, retratou a essência de Florença, refletindo o mesmo espírito de sofisticação que o Negroni representa

GIN | AMARO | CAMPARI | CÍTRICOS | AÇÚCAR | ORANGE BITTER

9243 LA DIVINA

Cocktail desenvolvido em homenagem a uma personalidade extremamente marcante na história da Itália, e um dos maiores poetas que já existiram no planeta, uma de suas maiores obras se chama, Lá Divina, que leva o nome do nosso cocktail. Dante Alighieri, nascido e criado em Florença, teve uma boa educação, estudando letras, ciências, artes, teologia, entre outras. E esse cocktail homenageia ele e todos os outros poetas italianos, trazendo frases italianas especiais em cada cocktail.

WHISKEY BOURBON | BLEND DE AMAROS | NÉCTAR DE PERA | LIMÃO SICILIANO

BEVETE SENZA ALCOL

9244 AMALFI BREZZA | 38

Amaiti é uma cidade localizada na costa da Itália, famosa pela sua paisagem deslumbrante, penhascos dramáticos e vilas pitorescas. A região é conhecida por seus grandes limões perfumados, que são usados para fazer o famoso licor Limoncello, bem como por sua rica história e cultura. A costa amalfitana é um destino turístico popular, celebrado por suas vistas encantadoras, arquitetura charmosa e águas cristalinas.

GIN SEM ÁLCOOL INFUSIONADO COM DAMASCO | LIMÃO SICILIANO | LIMONCELLO SEM ÁLCOOL | NÉCTAR DE PÊRA | TINTURA DE PIMENTA DOCE

9245 FIORI DI SICILIA | 20

Na gastronomia, a Sicília é famosa por seus ingredientes frescos e sabores intensos, que incluem cítricos, amêndoas e ervas aromáticas. Um cocktail com esse nome sugere uma bebida fresca, perfumada, rica em sabor, ideal para um restaurante italiano que deseja oferecer uma experiência autêntica e memorável.

ÁGUA | PURÊ DE MORANGO | MANJERICÃO | CREAM GINGER ALE



acesse o nosso cardápio digital

**9072 SBAGLIATTO**

Diz-se que um bartender do Bar Basso, em Milão, estava preparando um Negroni, que tradicionalmente é feito com gin, vermute rosso e Campari em partes iguais. No entanto, ao invés de adicionar gin, ele acidentalmente usou vinho espumante (prosecco) como substituto. O cliente que recebeu a bebida "errada" apreciou tanto a nova versão que pediu outro. Assim surgiu o Negroni Sbagliato, uma variação mais leve e efervescente do clássico Negroni

VERMOUTH ROSSO | CAMPARI | ESPUMANTE

9073 LIMONCELLO MARTINI

O Limoncello Martini é uma variação do clássico Martini que adiciona o sabor cítrico e refrescante do limoncello, um licor italiano produzido a partir de cascas de limão, açúcar e álcool. Embora a origem exata do Limoncello Martini não seja bem documentada, é provável que tenha surgido como uma maneira de infundir um toque italiano e uma nota refrescante aos tradicionais Martinis.

VODKA | LIMONCELLO | LIMÃO SICILIANO | AÇÚCAR | MANJERICÃO

9074 AMARETTO SOUR

Uma das histórias mais populares sugere que o Amaretto Sour foi inventado na década de 1970 por um bartender chamado "Gaspere Campari", em Capri, Itália. Segundo essa versão, o cocktail foi criado para satisfazer o paladar de turistas americanos que estavam visitando a ilha. Acredita-se que Campari tenha combinado amaretto com suco de limão e xarope simples para criar uma bebida que fosse doce, azeda e extremamente saborosa

AMARETTO | WHISKEY BOURBON | LIMÃO SICILIANO | AÇÚCAR | BITTER

9075 FANCIULLI

O coquetel Fanciulli é uma variação do clássico Manhattan, criado por Mirko Stocchetto no Caffè Dante, em Nova York, durante a década de 1960. O nome "Fanciulli", que significa "rapazes" ou "meninos" em italiano, foi escolhido em homenagem aos jovens italianos que frequentavam o bar na época

WHISKEY BOURBON | ALEXANDRION | VERMOUTH ROSSO | FERNET BRANCA



9075 **CAFFÈ CORRETTO**

O Caffè Corretto tem suas raízes na tradição italiana, onde a adição de um pouco de álcool ao café é vista como uma forma de "corrigir" ou "ajustar" a bebida. Caffè Corretto era originalmente uma bebida consumida por trabalhadores rurais e agricultores italianos para ajudá-los a se aquecer e se revigorar durante os longos dias de trabalho. O álcool adicionado ao café fornecia um impulso extra de energia e calor.

ALEXANDRION | LIMÃO SICILIANO | AÇÚCAR | LICOR DE CAFÉ | BITTER

9073 **SPRITZ**

O Spritz originou-se na região do Vêneto, no nordeste da Itália, durante o domínio do Império Austro-Húngaro no século XI. Naquela época, soldados austríacos diluíam o vinho local com água com gás para suavizá-lo. Essa prática evoluiu para o coquetel que conhecemos hoje, que inclui um licor como Aperol ou Campari e é finalizado com uma rodela de laranja ou azeitona

LIMONCELLO | BLEND TACCHINO | LIMÃO SICILIANO | AÇÚCAR | ESPUMANTE



acesse o nosso cardápio digital



A N T I P A S T I

200 COUVERT

pães artesanais variados e antipastos da casa

30

201 CARPACCIO

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

60

57 CARPACCIO CON BURRATA

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

85

755 BRUSCHETTA SELVAGGIO (individual)

pão italiano com cogumelos, gorgonzola e catupiry

48

756 ALLA TACCHINO

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

68

731 PASTICCINI

misto de pequenos pasteis de queijo e carne

52

739 CALAMARI FRITTI

porção de lula dorê

65

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

82

423 RISOTTO CON FILLETO

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

95

308 RISOTTO CON COSTINE DI PANCIA

arroz italiano, costela bovina, mandioquinha e cebola frita

85

327 RISOTTO CON GAMBERONI I CALAMARI

arroz italiano, camarões e lulas

100

*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
80

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
115

360 FETTUCCINE CON FRUTTI DI MARE

massa seca com frutos do mar e limão siciliano
100

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
105

. 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

85

630 PESCE DEL GIORNO CON GRANADOGLIA

peixe do dia ao molho de maracujá com risoto de amêndoas

115

629 PESCE DEL GIORNO CON PREZZEMOLO

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

130

631 PESCE DEL GIORNO CON LA BANANA

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

110

610 BACCALÀ CON PESTO DI OLIVE

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

140

* 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
85

409 **PAILLARD CON FETTUCCINE***
corte bovino de angus grelhado e fettuccine com molho de creme de leite
95

407 **ALLA PARMIGIANA**
corte bovino de angus à milanesa gratinado com mussarela de vaca (regional),
molho de tomate e arroz
97

457 **OSSOBUCO DI BUE**
ossobuco de boi cozido no vinho e tomate com risoto de limão
100

405 **FILETTO ALLA ZIA MARIA***
filé mignon com catupiry gratinado ao molho roti e
cogumelo paris com batatas salteadas e arroz
125

451 **MEDAGLIONI AL PORTO***
medalhões de filé mignon ao molho de vinho do porto,
cogumelo paris e risoto de açafraão da terra
135

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
42

* 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
35

808 TORTA ALLA CIOCCOLATA

pequeno bolo de chocolate e calda de chocolate Brasileiro
e gelato de baunilha
35

801 CREMA DI PAPAIA

mamão batido com gelato de baunilha e licor de cassis
35

821 GELATO SPECIALE

gelato com calda quente de chocolate Brasileiro
32

810 SEMIFREDDO

torta de gelato da Fabbrica di Gelati
*consulte o garçon para saber os sabores disponíveis
35

251 TIRAMISÙ

biscoito embebido em café espresso, creme de mascarpone e
cobertura de cacau em pó
40



BEBIDAS

20	ÁGUA	7
21	ÁGUA COM GÁS	7
30	COCA-COLA / ZERO	9
32	GUARANÁ / ZERO	9
34	TÔNICA / ZERO	9
39	CITRUS	9
37	H2O	10
40	SUCO NATURAL	12
50	SUCO NATURAL COMPOSTO	14
49	SUCO DE TOMATE	22
190	CAFÉ	8
192	CHÁ	8

CERVEJAS

05	BRAHMA 600 ml	16
06	ORIGINAL 600 ml	18
10	HEINEKEN 600 ml	20
01	BUDWEISER 343 ml	14
10	HEINEKEN 330 ml	14
14	STELIA ARTOIS 330 ml	14
07	CERPA 350 ml	18
11	CERVEJA PRETA 350 ml	14
09	CERVEJA S/ ALCOOL 350 ml	14

CACHAÇA

84	MEL DE MINAS	10
85	MARIA ANDANTE	10

DOSES

74	GIN GORDONS	30
8004	GIN TANQUERY	34
8005	GIN BOMBAY	34
75	GIN HENDRIKS	40
76	VODKA SMIRNOFF	22
77	VODKA STOLICHNAYA	30
	VODKA ABSOLUT	30
78	STEINHAGER	22
70	RUN	22
61	CAMPARI	30
79	TEQUILA	30
43	LICOR	30

WHISKY

80	RED LABEL	30
95	OLD PARR	37
90	BLACK LABEL	37
94	BUCCHANNA'S	37
97	JACK DANIEL'S	32
93	GOLD RESERVA	40
92	SWING 15	60
91	BUCHANNAS 18	80