LEGGERO

COUVERT
PIZZA TÍPICA ROMANA

LE VERDURE R$

PALMITO GRELHADO COM CREME DE RICOTA E ESPINAFRE 54

ASPARAGI ALLA BASSANESE 55
ASPARGOS GRELHADOS COM CREMA D'UOVO

FUNGHI PORTOBELLO E MORILLES FINALIZADOS NO FORNO A CARVÃO, AO PRÓPRIO MOLHO 54

BERINJELA ASSADA COM RICOTA, STRACCIATELLA E TOMATE CONFITADO 45

CREME DE GRÃO DE BICO COM LENTILHAS E LEGUMES 49

ALFACE ROMANA GRELHADA COM CREME DE MILHO 52

ERVA-DOCE GRELHADA COM MOSTARDA DIJON, SALSA DE AVELÃ, TOMATE RAMA E CHIA 49

GNUDI DE RICOTA E ESPINAFRE NA MANTEIGA E SÁLVIA 49

CARPACCIO

BARBABIETOLA 64
BETERRABA ASSADA E LAMINADA COM MINI ALCAPARRAS, QUEIJO DE CABRA E SEMENTE DE GIRASSOL

POMODORO 49
TOMATE, MOZZARELLA DE BÚFALA, ACETO BALSÂMICO E MANJERICÃO

ZUCCHINI 49
ABOBRINHA MARINADA, PECORINO, MOLHO PESTO E NOZES

CUORE DI PALMA 53
PALMITO COM MOLHO DE AZEITONAS, ALCAPARRAS E ANCHOVAS

TONNO * 72
ATUM, AZEITE, LARANJA E LIMÃO SICILIANO

POLPO 89
POLVO COM PEPINO E AZEITONAS TAGGIASCHE

MANZO * 86
CARNE CURADA, MAIONESE DE LIMÃO, RÚCULA SELVAGEM E PARMESÃO

ALLA FASANO * 89
FINAS FATIAS DE FILÉ MIGNON COM PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI

LE INSALATE CLASSICHE R$

ZUCCHINI E CAPRA 66
ABOBRINHA, TOMATE CEREJA, QUEIJO DE CABRA, PINOLI E AZEITONAS TAGGIASCHE

PANZANELLA 49
TOMATE, MOZZARELLA DE BÚFALA, CEBOLA ROXA, PEPINO, PÃO ITALIANO, AZEITONAS TAGGIASCHE, MINI ALCAPARRAS E MANJERICÃO

ZUCCA 56
ABÓBORA GRELHADA E LAMINADA COM BRÓCOLIS, VAGEM HOLANDESA, GORGONZOLA DOLCE, ESPINAFRE, RADICCHIO E NOZ PECÃ AO MOLHO DE ROMÃ

RISO E TONNO * 69
ARROZ VERMELHO E NEGRO, LENTILHAS, RÚCULA, ATUM SELADO, TOMATE, ABOBRINHA E CENOURA NO MOLHO BALSÂMICO

LENTICCHIE E POLPO 89
MIX DE FOLHAS COM LENTILHAS DE PUY, POLVO, CHIA E TOMATE

LE PASTE FRESCHE

TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA 99
TORTELLI DE ABÓBORA COM AMARETTO NA MANTEIGA E AMÊNDOAS

LASAGNETTE 89
LASANHETA COM BATATA, VAGEM, MOLHO BECHAMEL, PESTO E PINOLI

CASONCELLI ALLA CORTINA 89
CASONCELLI DE RICOTA E BETERRABA AO MOLHO DE VINHO BRANCO E MANTEIGA NOISETTE

RAVIOLI DI PESCE 108
RAVIOLI RECHEADO COM PEIXE BRANCO AO MOLHO DE VINHO BRANCO E LIMÃO

TAGLIATELLE CON CALAMARI E ASPARAGI 109
TAGLIATELLE COM LULAS E ASPARGOS

PASTA TOSCANA 118
CREME DE ALCACHOFRA, CAMARÕES E TOMATE

TORTELLO MAREMMANO 109
RECHEIO DE ESPINAFRE E RICOTA AO MOLHO BOLONHESA

LEGGERO

ALLA GRIGLIA R$

INCLUSO UM ACOMPANHAMENTO

PARGO COM TOMILHO-LIMÃO 149

ATUM SELADO * 149

POLVO 155

GALETO COM AZEITE DE ERVAS FRESCAS 99

ANCHO COM MOLHO MOSTARDA * 172

CARNE

ROAST BEEF* 178
AO PRÓPRIO MOLHO COM SÁLVIA E ERVILHAS

SCALOPPINE DE FILÉ MIGNON* 145
SERVIDO COM MOLHO A ESCOLHA: LIMÃO, MARSALA OU ERVAS

POLPETTINE ALLA LECCESE 99
ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA AO MOLHO DE TOMATE SAN MARZANO

CONTORNI 35

COUVE-FLOR COM MOLHO DE MINI ALCAPARRAS, PÁPRICA, ALICHE E CEBOLETE

ACELGA GRELHADA COM CREME DE RICOTA E SEMENTE DE GIRASSOL

ALHO-PORÓ NA BRASA COM PESTO E AZEITONAS TAGGIASCHE

ESCAROLA ALLA NAPOLETANA
AZEITE, UVA PASSA E PINOLI

BATATAS ASSADAS

ESCAROLA REFOGADA

ESPINAFRE REFOGADO

DOLCI R$

NUVOLA DI VANIGLIA 38
BOLO BRANCO AERADO COM CREME DE BAUNILHA, MERENGUE ITALIANO E LIMÃO SICILIANO

MILLE FOGLIE 39
MIL FOLHAS COM MASCARPONE, FRUTAS VERMELHAS AO LICOR E CALDA DE PISTACHE

TORTINO DI RICOTTA E PERA 39
TORTA DE RICOTA COM PERA ASSADA, LIMÃO SICILIANO E AMÊNDOAS

CIOCCOLATO E PISTACCHIO 39
MOUSSE DE CHOCOLATE, SORVETE E CALDA DE CHOCOLATE AMARGO COM CROCANTE DE PISTACHE

CROSTATA DI MORE 35
MASSA DE AMÊNDOAS COM AMORAS FRESCAS

SFOGLIATINE DI MELE 39
MASSA FOLHADA COM MAÇÃ COZIDA, RASPAS DE LARANJA E SORVETE DE BAUNILHA

GELATO ALLA PIEMONTESE 36
SORVETE DE NATA COM ZABAIONE MARSALA

FRUTTA DI STAGIONE 35
FRUTA DA ESTAÇÃO

SORBETTO DI STAGIONE 36
SORBET DA ESTAÇÃO

AMERICAN EXPRESS

* O CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS, FRUTOS DO MAR OU OVOS CRUS OU MAL COZIDOS PODE AUMENTAR O RISCO DE DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR (DTHA)

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% | PROCON - 151 | NÃO ACEITAMOS CHEQUES