

DAL NORCINO

O "norcino" é o açougueiro responsável pelo processamento da carne do porco. Também pode se referir ao gerente do açougue, ou à loja onde se vendem quaisquer produtos derivados da transformação de carne suína.

MONTE SUA TABUA DE FRIOS, QUEIJOS OU AMBOS
embutidos e/ou queijos a sua escolha, acompanha pão e
giardiniera (sem custo adicional)

SALUMI (EMBUTIDOS)

ITALIANI

Mortadella - R\$12
Prosciutto - R\$21
Culatello - R\$ 21
Speck - R\$ 19
Copa - R\$ 16
Mustella - R\$ 16
Guanciale - R\$ 16
Pancetta - R\$ 16
Lardo - R\$ 16
Colonial - R\$ 11
Ciauscolo - R\$ 11

FORMAGGI (QUEIJOS)

Parmigiano - R\$ 26
Mozzarella di bufala -
R\$ 24
Taleggio - R\$ 21
Strachino - R\$ 19
Camembert - R\$ 28
Gorgonzola - R\$ 22
Brie - R\$ 20
Bûchette - R\$ 21

SPAGNOLI

Jamon - R\$ 24
Chorizo - R\$ 11

PER ACCOMPAGNARE (PARA ACOMPANHAR)

gnocco fritto - R\$ 9
giardiniera/ marmelada de cebola - R\$ 2
geleia - R\$ 8
pães da casa - R\$ 8

ANTIPASTI
(ENTRADAS)

MONTE SEU SANDUICHE NA FOCACCIA (FRIO OU QUENTE)

embutido a sua escolha, *mozzarella di búfala* e marmelada de cebola. Acompanha chips de batata.

(Servido com rúcula e tomate na versão fria)

- prosciutto, culatello, speck ou jamon - R\$ - 28
- mortadella, copa, guanciale, mustela, pancetta ou lardo R\$ - 24
- salame colonial, ciauscolo ou chorizo R\$ - 22

LE FOCACCE O LE POLENTE (FOCACCIAS OU POLENTAS)

Escolha entre focaccia ou polenta e um molho

AL POMODORO - R\$19

molho de tomate italiano e fatias de tomate

ALLA MOZZARELLA - R\$21

molho de tomate italiano e mozzarella de búfala

AI FUNGHI - R\$ 23

molho de cogumelos shitake, paris e porto bello frescos, **molho de tomate (somente na focaccia)** gratinado com mozarrela de búfala

ALLA BOLOGNESE - R\$ 23

carnes bovina e suína, vegetais e molho de tomate

AL FONTINA - R\$ 27

(EXCLUSIVO PARA POLENTA)

fonduta de queijo fontina e pedaços de cogumelo shitake

ANTIPASTI
(ENTRADAS)

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE (ENTRADAS PARA DIVIDIR)

OLIVE RIPIENE - R\$ 25

azeitonas recheadas com mousse de mortadela, empanadas e servidas com molho de melão de cana e pimenta.

MOZZARELLA FRITTA - R\$ 27

pequenas esferas de mozzarella de búfala empanadas ao molho sugo e pesto

MAIALE - R\$ 29

lombo de porco empanado, coberto com salsa *pomodoro* e gratinado com *mozzarella*. Acompanha focaccia.

FORMAGGIO AL FORNO - R\$ 44

queijo chevre envolto em farinha de focaccia ao forno, com figos ao mel e geleia de frutas da estação feita na casa

BURRATA - R\$ 54

Acompanhada de tomate confitado, pesto e torrada de *focaccia*

ANTIPASTI PER UNO (INDIVIDUAIS)

INSALATA DEL NORCINO - R\$ 30

folhas verdes, tomate cereja, azeitona preta, cebola roxa fatiada com embutido de sua preferência e mozzarella di búfala ou parmigiano

POLPETTINI - R\$ 25

Almondegas suínas com molho *pomodoro* e mascarpone, acompanhado de polenta mole

PRIMI PIATTI:

PASTE LUNGHE - MASSAS LONGAS
(FETTUCCHINE, PAPPARDELLE, REGINETTE, SPAGHETTI,
GNOCCHI DE BATATA)

AL FONTINA - R\$ 54

fonduta de queijo fontina e pedaços de cogumelo
shitake

AL CHORIZZO E FINOCCHIO - R\$ 54

salame chorizzo em cubos, alho, salsa *pomodoro*,
tomates em cubos e semente de erva doce

ALLA PUTTANESCA - R\$ 54

molho de tomate italiano, alcaparras, aliche,
azeitonas pretas, tomates frescos e ervas

AI FUNGHI - R\$54

molho de cogumelos shitake, paris e porto bello
frescos, um toque de creme de leite e ervas

ALLA BOLOGNESE - R\$54

carnes bovina e suína, mortadela, vegetais
(cenoura, cebola, alho poró, alho e salsão) e tomates
italianos em pedaços

MANZO E FUNGHI- R\$ 64

molho à base de cogumelos paris, shitake e
portobello, tomates frescos, abobrinha e caldo de
carne, com cubos de filé mignon, aromatizado com
azeite de trufas brancas

PRIMI PIATTI

PASTE RIPIENE - MASSAS RECHEADAS

TORTELLI DI ERBETTA - R\$ 54

massa típica emiliana recheada com espinafre, ricota e parmigiano, servida com manteiga derretida

TORTELLINI DI ZUCCA - R\$ 54

massa típica emiliana recheada com abóbora e parmigiano, servida com espinafre

RAVIOLO DI BÜCHETTE - R\$ 59

massa da casa, recheada com queijo de cabra, molho de limão siciliano

GNOCCHI

GNOCCHI ALLA ROMANA CON RAGÙ D'AGNELLO - R\$ 54

gnocchi de semolina feito na casa, gratinado com parmesão, com ragu de cordeiro desfiado, tomate, ervas acompanhado de mandioquinha crocante

GNOCCHI ALLA ROMANA CON RAGÙ DI TAGLIO REALE - R\$ 54

gnocchi de semolina feito na casa, gratinado com parmesão, com ragu de costela bovina, tomate, ervas acompanhado de chips de mandioquinha

RISOTTO

BURRATA - R\$ 59

queijo típico italiano com molho de tomate e manjericão

TAGLIO REALE - R\$ 59

ragu de costela bovina, tomate, ervas e alho poró frito

RISOTTO DI PESCE - R\$ 66

lascas de peixe branco, azeitonas, tomate, abobrinha e raspas de limão siciliano

SECONDI PIATTI - PRATOS COM CARNE

CONFIT D'ANATRA - R\$ 87

Coxa e sobrecoxa de pato em baixa temperatura, molho de baunilha, polenta trufada, aspargos com lardo e nozes caramelizadas

MAGRET D'ANATRA- R\$ 87

Peito de pato selado, acompanhado de batatas douradas, alho poró, alho, cebolinha e cogumelo shitake, com molho a base de *Jerez*, maçã, canela e limão siciliano

TAGLIATA - R\$ 69

filé mignon selado e fatiado, servido bem rosado, com folhas verdes, tomate cereja, azeitona preta, cebola roxa fatiada e purê de batata

OSSOBUCO DI MANZO - R\$ 69

Ossobuco bovino, feito lentamente em fogo baixo, polenta mole e legumes

PESCE E ZUCCA - R\$ 71

peixe da estação selado no azeite, purê de abóbora, figos caramelizados, nozes tostadas e manteiga de damasco

PESCE E RISOTTO DI SEPPIA - R\$ 78

peixe da estação selado no azeite, risotto *al nero di seppia* - tinta de lula - e anéis de lula

SECONDI PIATTI - PRATOS/ COM CARNE

ARROSTO ROSA DI PARMA - R\$ 69

filé mignon suíno recheado com culatello, parmigiano e ervas, acompanhado de batata assada, shitake, brócolis e couve flor aromatizados com azeite trufado.

PANCIA DI MAIALE - R\$ 65

Barriga de porco assada com especiarias, purê de lentilha, cebola roxa assada e molho de uva

POLPETTONE - R\$ 71

Polpettone feito na casa, recheado com mozzarella e manjeriçã, empanado e finalizado no forno, coberto com molho pomodoro e mozzarella. Acompanha spaghetti puxado com sálvia

CONTORNI (ACOMPANHAMENTOS)

POLENTA - R\$10
mole

PATATE - R\$10
purê de batata

DOLCI

PANNA COTTA CON CUORE DI FRUTTA DI
BOSCO - R\$ 21

panna cotta recheada de calda de
frutas vermelhas

BIGNÈ - R\$ 23

carolinas recheadas com creme
aromatizado com vinho, gel de
tangerina e sorvete de avelã

COMPOTA MAIALINI - R\$ 24

marmelada de limão siciliano, passata
de marrom-glacé e crema caramellata

CROSTATA - R\$29

crosta de amêndoa caramelizada com
baunilha sobre leve pão de ló
acompanhada de calda de chocolate

TIRAMISÙ - R\$29

camadas de biscoito savoiardi
umedecidos com café expresso e licor
de café, intercalado com creme de
mascarpone, coberto com raspas de
chocolate

GELATI DIVERSI - R\$14

sorvetes do dia, feitos na casa,
calda de chocolate e farofa de
castanha

DOLCI

MAIALINI PIZZE FESTIVAL

FESTIVAL DE PIZZA APERITIVO, MASSA FINA
E CROCANTE

NAPOLETANA - R\$ 21

Salsa pomodoro, *mozzarella di búfala*,
tomate picados e manjeriçã

PESTO - R\$ 21

Tradicional molho feito com manjeriçã,
azeite, parmesã e alho

PANCETTA PICANTE - R\$ 21

Salsa pomodoro, pancetta fatiada,
pimenta calabresa coberta com parmesã

ZUCCHINE - R\$ 19

Salsa pomodoro, abobrinha em cubos e
mozzarella de búfala

MAIALINI

TISANE

CLASSIC EARL GRAY - R\$ 10

Chá preto, sabor bergamota. Cítrico.

MORROCO MINT - R\$ 10

Chá misto de chá verde e hortelã.
Mentolado e refrescante.

ROUGE - R\$10

Chá misto de rooibos, groselha,
abacaxi, mamão, morango e framboesa.
Doce e frutado.

SWEET MULBERRY - R\$10

Chá misto de chá branco, papaia,
maçã, amora e jasmim.
Doce e frutado.

TISANE

BAMBINI - R\$30

MONTE SEU PRATO

ESCOLHA UMA CARNE:

- STEAK DE MIGNON
- PAILLARD
- LOMBO EMPANADO
- SAINT PETER

ESCOLHA ENTRE:

- SPAGHETTI AO SUGO
- SPAGHETTI AO BURRO
- PURE DE BATATA
- POLENTA MOLE

MAIS UM ACOMPANHAMENTO

ENTRE:

- LEGUMES
- SALADA

BAMBINI

BEVANDE

ANALCOLICI (REFRIGERANTES)

coca-cola, coca-cola
zero, guaraná, guaraná
zero, soda R\$ 7

água tônica - R\$ 9

SUCCO DI FRUTTA (SUCOS)

natural - R\$ 9

tomate - R\$ 14

ALTRE BEVANDE (OUTRAS BEBIDAS)

água com e sem gás - R\$6

soda italiana: - R\$ 7
REFIL - R\$18

Café NESPRESSO - R\$ 8

Cappuccino - R\$ 12

Chás - R\$ 10

LE BIRRE

cervejas: consultar carta

ALCOLICI (ALCOOLICOS)

APERITIVOS/DIGESTIVOS

Campari - R\$14

Sambuca - R\$ 19

Grappa- R\$ 19

Amaretto - R\$ 19

Fundador - R\$19

Patrón X.O.Café - R\$29

LICORES DA CASA - R\$ 10

Café

Susina (ameixa)

Limoncello (limão)

VODKAS

Skyy Vodka- R\$ 15

Absolut- R\$ 19

Ciroc- R\$ 24

TEQUILA

El Espolón Blanco/Reposado - R\$

21

Patrón - R\$ 29

WHISKIES

J.W. Black Label- R\$27

Chivas - R\$27

Wild Turkey Bourbon - R\$27

Jack Daniel's - R\$ 27

Glenfiddich 12 anos - R\$ 49

The Balvenie 12 anos - R\$54

Jameson - R\$22

CACHAÇAS

Salinas, Sagatiba Envelhecida -
R\$15

GIN

Hendrick's - R\$29

BullDog Gin - R\$ 25

HOF - R\$23

Monkey R\$65

RUM

Appleton Estate - R\$ 25

BEVANDE / ANALCOLICI / ALCOLICI

I VINI

SPUMANTI

LAMBRUSCO ROSSE DOLCE DELL
EMILIA - R\$ 76

BOSSA N 1 BRUT - R\$ 90

BOSSA N 3 ROSE - R\$ 90

ROSATI

LAS MORAS SHIRAZ ROSÉ (TAÇA)
- R\$100 (R\$ 25)

CLAUDE VAL ROSE - R\$ 140

BLEND ROSE FUNKENHAUSE -
R\$ 150

BIANCHI

INTIS CHARDONNAY - R\$ 90

COLOMÉ TORRONTÉS - R\$105

LAS MORAS SAUVIGNON BLANC -
R\$ 105

PEDRO XIMENES AMANSADO -
R\$105

CHARDONNAY TERRANOBILO
(TAÇA) - R\$110 (R\$ 25)

IOVE TREBBIANO - R\$140

DA DESERT

MOSCADEL DE ALEJANDRIA FAMILIA
CECCHIN - R\$ 100

I VINI

ROSSI

INTIS MALBEC - R\$90

BONARDA REGENERACION - R\$90

CABERNET SAUVIGNON TERRANOBILO
(TAÇA) - R\$100 (R\$ 25)

MERLOT TERRANOBILO (TAÇA) -
R\$100 (R\$ 25)

CARMÈNÈRE TERRANOBILO (TAÇA) -
R\$100 (R\$ 25)

LAS MORAS SHIRAZ - R\$105

MALBEC AMANSADO - R\$105

IOVE SANGIOVESE - R\$140

FINCA LA LINDA MALBEC - R\$ 140

FINCA LA LINDA CABERNET
SAUVIGNON - R\$ 140

CABERNET SAUVIGNON ESTATE
RESERVA - R\$ 145

BLEND TINTO FUNKENHAUSE -
R\$ 150

BAGLIO DE LUNA NERO D'AVOLA -
R\$ 155

PODERE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
- R\$ 170

SAURUS PINOT NOIR - R\$ 170

BAROLO FLORI - R\$ 550

LE BIRRE

CHOPP CLARO - R\$9

CHOPP SAZONAL - R\$14

CERVEJAS ARTESANAIS

DAMA PIELSEN- R\$ 25

Pilsen - 600 ml
4,8% abv - 12 IBU

CORUJA OTUS - R\$ 31

Lager - 500 ml
4,5% abv - 15 IBU

WÄLS VERANO - R\$ 29

Pale ale - 600 ml
5% abv - 25 IBU

DAMA INDIA - R\$ 27

India Pale Ale - 600 ml
6,5% abv - 60 IBU

BARCO SAN DIEGO - R\$ 30

American Pale Ale - 600 ml
5,4% abv - 36 IBU

DAMA WEISS - R\$ 27

Weiss- 600 ml
5% abv - 12 IBU

INVICTA SAISON A TROIS - R\$ 35

Saison - 500 ml
5,8% abv - 30 IBU

INVICTA BLACK CAT - R\$ 35

India Black Ale - 500 ml
7,5% abv - 75 IBU

POISON CLASSIC PREMIUM - R\$ 20

Apple Cider - 275 ml
6,3% abv