

CLÁSSICOS REGIONAIS ITALIANOS

De 12:00h as 16:00h (TODOS OS DIAS)

39

Gnocchi di batata con ragu di coda alla Vaccinara - Versão U.N.O. da receita Romana.

Gnocchi com ragu de rabada, aipo, alho, vinho branco e tomate.

Polpettone com fettuccine al Cacio e Pepe - Versão U.N.O. da receita Romana.

Carne moída, nozes, salsa,
alho, pão, pimenta, parmesão e fettuccine na manteiga.

Lazagne alla Bolognese - Versão U.N.O. da receita de Bologna.

Carne refogada e cozida
no vinho com tomate, massa fresca, molho branco e parmesão.

Raviolle di ricota con spinaci - Versão U.N.O. da receita Toscana.

Raviole recheado com
espinafre e ricota ao molho de manteiga e sálvia.

Rosticciana alla Toscana - Versão U.N.O. da Toscana.

Costelinha suína com batata rústica assada com
cebola roxa e arroz pilaf.

Pesce Mediterraneo - Versão U.N.O. da receita da Sicilia.

Filet de peixe branco assado no forno com molho mediterrâneo
e purê de alho poró com espinafre salteado.

Pollo alla Parmigiana com spaghetti - Versão U.N.O. da receita Romana.

Filet de frango grelhado com spaghetti na manteiga e sálvia

Paillard di mignon

com spaghetti na manteiga e sálvia

De Segunda
à Sexta
escolha uma
dessas entradas:
Mini Carpaccio
Duo de Crostine
Insalata Napolitana