

CLÁSSICOS REGIONAIS ITALIANOS 39

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

Coda alla Vaccinara com gratin de couve flor - Versão U.N.O. da receita Romana.

Rabada, aipo, alho, vinho branco e tomate. Acompanha couve flor gratinada.

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.

Penne alla Putanesca - Versão U.N.O. da receita Veneziana.

Azeitonas verdes e pretas, tomate, aliche, basilicão, azeite, alho e parmesão.

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.

Linguine alla carbonara - Versão U.N.O. da região da Úmbria.

Panceta, cebola, azeite, ovos, creme de leite, parmesão e pimenta moída.

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

Costelinha suína no creme de feijão branco, panceta e cogumelos Paris.

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

Filet de peixe branco assado no forno com creme de grão de bico e molho mediterrâneo.

Pollo alla Diavola - Versão U.N.O. da receita Romana.

Fillet de frango grelhado com pimenta vermelha em pó, alecrim, manjerona, sálvia, azeite
Acompanha legumes salteados e creme de cenoura.

Spezzatino de mignon com purê rústico

com açafraão e involtino de fagiolini assado com bacon.

**De Segunda à Sexta
escolha uma dessas entradas:**

Mini Carpaccio

Duo de Crostine

Insalata Napolitana