

# LA PASTA GIALLA

## Tão italiano quanto a Itália

Edição N° 1 - 2017 - La Pasta Gialla

**ENTRADAS**

Carpaccio quente com camarão, molho de cogumelos frescos, rúcula, aromatizado ao óleo de tartufo e lascas de parmesão gratinado.

Shitake grelhado com folhas verdes, cebola e tomate ao molho de alho e ervas.

Camarão com gorgonzola e rúcula (camarões grelhados, molho leve de gorgonzola com rúcula à julianne e saladinha de legumes).

**OS MELHORES DO LA VECCHIA CUCINA****MASSAS**

Tagliatelle com linguiça e mozzarella.

Ravioli de vitela com pistache ao molho roti e aspargos.

**RISOTTO**

Risotto ao leite e espinafre com provolone defumado.

**PEIXE**

Peixe do dia com alho poró flambado no Martini e molho de mostarda com ervas, acompanha legumes grelhados ou purê de mandioquinha.

**CARNE**

Costeleta de cordeiro alla Vecchia

Cucina com gnocchi na manteiga, sálvia e parmesão.

Costela bovina ao molho de vinho, tomate e especiarias com tagliolini na manteiga e sálvia.

**SOBREMESA**

Panqueca de maçã crocante com sorvete de canela.

Crème brûlée com nozes.

**ENTRADAS**

Cesta de pão italiano com manteiga.

Couvert opcional (por pessoa) (cesta de pães variados e especialidades da casa).

Polenta crocante (polenta italiana frita, acompanha molho pomodoro basilico e queijo parmesão).

Berinjela recheada (berinjela grelhada, ricota, mozzarella, molho pomodoro e parmesão gratinado).

Carpaccio de carne com molho de cebola caramelizada, lascas de parmesão e mollica di pane com amêndoas.

Carpaccio de peixe branco ao molho de azeitona e ervas com tomatinhos assados e rúcula.

Bruschetta com queijo brie e presunto cru (brie gratinado com presunto cru, rúcula, raspas de limão e óleo de oliva).

Bruschetta com tomate fresco (tomate maduro, alho, pimenta do reino, manjericão e óleo de oliva).

Bruschetta com berinjela e cogumelos (berinjela grelhada, ragù de cogumelos, queijo de cabra e óleo de oliva).

Bruschetta com camarão (camarão ao molho pomodoro com queijo parmesão gratinado, alho e óleo de oliva).

Bruschetta pizzaiola (pomodoro basilico, alho, orégano, mozzarella gratinada e óleo de oliva).

Bruschetta puttanesca (tomate marinado, azeitona, alici, alho, pimenta, alcaparra, mozzarella de búfala e óleo de oliva).

**SALADAS**

Salada caesar com frango fatiado, parmesão, molho caesar e torradinhas ao alho.

Salada caprese ao molho mostarda (folhas verdes, mozzarella de búfala, pesto de manjericão, tomates assado e fresco e mollica di pane).

Salada de folhas verdes com presunto cru, bruschettinhas de queijo brie gratinado e figo ao vinagrete de amora.

Salada de folhas verdes com shitake, bolinhas de queijo de cabra e bruschettinhas de tomate fresco ao molho de agrião.

**RISOTTOS**

Risotto com abóbora e carne seca crocante.

Risotto com camarão picante ao pomodoro e rúcula.

Risotto à provençal com polvo grelhado.

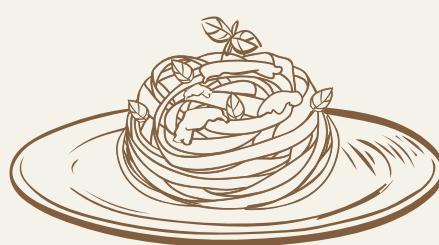
Risotto ao funghi com ragù de tomate e queijo brie grelhado.

**LEGENDA DE VINHOS**

Tinto Leve	Branco Encorpado
Tinto Médio	Rosé
Tinto Encorpado	Sobremesa
Branco Leve	Espumante
Branco Médio	Frizante

## MASSAS FRESCAS E RECHEADAS

- Fusilli tradicional ao ragù de costela com linguiça grelhada.
- Gnocchi de batata ao pomodoro basilico e queijo brie.
- Gnocchi de batata e rúcula com iscas de mignon ao molho de gorgonzola e nozes.
- Ravioli de carne ao pomodoro basilico com cogumelos e mollica di pane.
- Ravioli de ricota e espinafre ao molho sugo e tomate cereja.
- Ravioli integral de legumes e queijo de cabra ao molho indiano.
- Ravioli La Pasta Gialla (tradicional ravioli de mozzarella ao pomodoro basilico).
- Rondelli tradicional (presunto e queijo ao molho branco e pomodoro gratinado com parmesão).
- Strozzapreti ao pomodoro basilico, linguiça defumada e pimenta dedo de moça.
- Tortelli trio de porco com molho rôti, tomilho e limão.
- Tortelli de abóbora na manteiga e sálvia com fonduta suave de gorgonzola e amêndoas.



## MASSAS SECAS

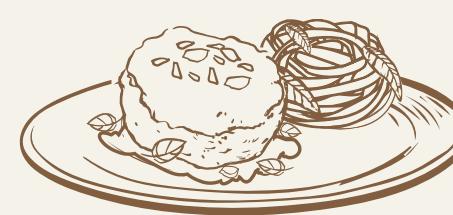
- Papardelle tradicional com iscas de filet mignon ao molho emmenthal.
- Penne primavera (tomate fresco marinado, mozzarella de búfala, manjericão e parmesão ao óleo de oliva).
- Spaghetti com camarão e vodka (massa ao molho de alho poró e camarões flambados com vodka).
- Tagliatelle com frutos do mar ao pomodoro, mollica di pane e raspas de limão.
- Tagliatelle ao pomodoro basilico com fonduta de queijos e pesto de manjericão.
- Tagliatelle ao molho de queijo de cabra com pera, tomilho e amêndoas.
- Tagliolini tradicional alla bolognese.

## AVES

- Filet de frango grelhado ao molho emmenthal com risotto de funghi chileno.
- Filet de frango recheado com presunto cru e queijo brie, acompanha tagliatelle ao creme de espinafre.

## PEIXES

- Peixe do dia ao molho de ervas e alcaparras com legumes ao azeite de oliva.
- Peixe alla fiorentina (peixe do dia com creme de espinafre gratinado e batatas douradas ao alho).
- Filet de peixe grelhado com molho puttanesca e tagliolini na manteiga de cogumelos.
- Salmão grelhado ao molho de maracujá e gengibre com risotto de abobrinha e rúcula.



## CARNES

- Escalope ao limone com gnocchi de rúcula e molho de açafrão.
- Filet grelhado com bacon ao molho de pimenta verde e papardelle ao emmenthal.
- Filet alla parmigiana (dois acompanhamentos à sua escolha) (legumes, ou arroz com brócolis, ou purê de batata, ou salada de folhas verdes).
- Medalhão de filet mignon com cogumelos mistos, creme de gorgonzola e pistache com tagliolini na manteiga e sálvia.
- Ossobuco assado lentamente com polenta cremosa.
- Picanha de porco grelhada com molho agri doce e risotto com castanhas.
- Polpettone recheado de mozzarella com tagliolini na manteiga e sálvia.



## SOBREMESAS

- Brownie com farinha de pistache, calda de chocolate e sorvete de creme.
- Torta diet de banana com cacau e castanhas.
- Crepe recheado de queijo mascarpone e amêndoas com calda de laranja e sorvete de creme.
- Frutas da estação.
- Panna cotta de coco e abóbora com caramelo de nozes.
- Pudim de leite com calda de doce de leite e crostata de amêndoas.
- Tiramisù clássico com calda de café.
- Sorvete com um acompanhamento à sua escolha. (caramelo crocante, farinha de amêndoas, calda de chocolate, laranja, doce de leite ou café)

## BEBIDAS

- Água (310ml)
- Água com gás (310ml)
- Água Italiana Panna sem gás (505 ml)
- Água Italiana San Pelegrino com gás (505 ml)
- Refrigerante (lata)
- Schweppes / H2Oh!
- Suco de Frutas (330ml)
- Suco de Tomate (330ml)
- Suco de Uva (300ml)



## BEBIDAS QUENTES

- Café Expresso
- Café Descafeinado
- Capuccino
- Chá

**tres** por 

## BEBIDAS ALCOÓLICAS

- Cerveja Long Neck
- Aguardente Especial
- Caipirinha
- Caipirinha Especial
- Caipiroska Nacional
- Caipiroska Importada
- Cognac Importado
- Coquetel de Frutas
- Coquetel Importado
- Coquetel Nacional
- Gin Importado
- Licor Importado
- Margarita
- Saquerita Nacional
- Tequila
- Vodka Importada
- Vodka Nacional
- Whisky 12 Anos
- Whisky 8 Anos

"SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA"  
"BEBA COM MODERAÇÃO"

- O acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei. (Lei nº 8431 de 17/07/95)
- Os pratos que contenham exclusivamente saladas, massas e risottos poderão ser servidos em meia porção ao preço de 75% do prato individual.
- A taxa de serviço (10%) é opcional.
- PROCON 151

RISTORANTE

*la Pasta  
gialla*

S E R G I O A R N O

Tão italiano quanto a Itália.

[www.lapastagialla.com.br](http://www.lapastagialla.com.br)

 @lapastagialla  /lapastagialla