



Mesa III PASTIFÍCIO

**Mesa III
a dois!**

HÁ 30 ANOS!

POR ANA SOARES

CARDÁPIO

Mesa III a dois

MASSAS E MOLHOS ESPECIAIS

r\$/400 g [serve 2]

Ravioli de camarão, palmito fresco e catupiry [400 g]	120,
<i>sugestão:</i> Creme manjerição [400 ml]	75,

Raviolone de carne assada [400 g]	76,
<i>sugestão:</i> Ragu de cogumelos [180 ml]	68,
Molho delicado de tomates [400 ml]	49,

Capellacci de alcachofra [400 g]	77,
<i>sugestão:</i> Manteiga de sálvia [400 ml]	42,

Tortelli de brie com pera seca e amêndoas tostadas	82,
<i>sugestão:</i> Creme às ervas [400 ml]	63,

CARDÁPIO

Mesa III a dois

MASSAS DE FIOS + CONSERVAS A.MAR

r\$/400 g [serve 2]

Fidellini Paglia e fenno 300g	56,
-------------------------------	-----

Bottarga A.mar [100 g]	106,
------------------------	------

sugestão: Creme Manjericão [400 ml]	75,
--	-----

Tagliollini Tinta de Lula [300 g]	77,
-----------------------------------	-----

Lula e shitake A.mar [120 g]	78,
------------------------------	-----

sugestão: Creme limão	63,
------------------------------	-----

Fetuccini [300 g]	51,
-------------------	-----

Tonno sottolio [180 g]	95,
------------------------	-----

sugestão: Molho delicado de tomate [400 g]	49,
---	-----

ROTISSERIA, ENTRADAS E ACOMPANHAMENTOS

Focaccia de tomatinhos (2x90)	39,
Pesto Salsa e Aliche [200 g]	69,

Terrine de ave ao Pistache [250 g]	88,
Compota de Maça [150 g]	45,

Terrine de Chevre e legumes [300 g]	76,
Pesto Genovês [200 g]	63,

SOBREMESAS

Tiramissú	102,
Bolo de coração [300 g]	80,
Sorvete de Mel	44,
Sorvete de logurte	44,