










PARA VOCÊ

ARANCINI	R\$ 10,70
<i>Tradicional da culinária siciliana, na Itália. Arancini são deliciosos bolinhos de risoto caprese, recheados com mozzarella de búfala. Experimente esse autêntico sabor.</i>	
PANCETTA 	R\$ 18,80
<i>Suculentos cubos de panceta de porco marinados e assados, servidos sobre ketchup de banana. A parceria ideal para o seu chopp.</i>	
TARTARE 	R\$ 18,80
<i>Nos inspiramos em um grande clássico francês para lhe proporcionar uma grande experiência: Steak tartare de mignon defumado, servido com chips de parmesão. Já vá treinando: "UN DÉLICE!"</i>	
GAMBERONI	R\$ 26,00
<i>Prepare-se para dizer "uau" quando ver o tamanho de nossos camarões empanados, servidos com creme de alho negro. Você irá se surpreender.</i>	
SNACKS DE POLENTA 	R\$ 14,30
<i>Polenta grelhada, pimentão, queijo brie e cobertura de prosciutto. Montados necessariamente nessa ordem para aguçar ainda mais seu paladar.</i>	
CAPONATA SICILIANA   	R\$13,40
<i>Diz a lenda que essa iguaria surgiu em navios espanhóis, mas foi na Itália onde realmente se tornou conhecida. A Caponata Siciliana é composta por beringela, pimentão vermelho, cebola, tomate e alcaparras.</i>	
TACO	R\$14,30
<i>Arriba, ragazzi! Que tal misturar o sabor mexicano com um drink clássico italiano? Taco com guacamole, salada e/ou carne. Acompanha molho de aqua chili.</i>	

PARA COMPARTILHAR

NHOQUE FRITO	R\$ 22,40
<i>Típico nhoque cremoso italiano, recheado com salame colonial e servido sobre molho de tomate all'Arrabbiata ou fonduta de queijo. Saboreie sem moderação!</i>	
MINI PANINI	R\$ 24,20
<i>Mini pães ciabata recheados com salame italiano, queijo provolone e rúcula. Feitos para compartilhar, mas são tão gostosos que iremos entender se você comer tudo sozinho.</i>	
LINGUIÇA	R\$ 35,00
<i>Gosta de tomar um chopp de 500ml com um petisco de boteco? Então, esse prato foi feito para você! Linguiça espiral de pernil suíno, coberta com queijo.</i>	
VACA ATOLADA	R\$ 23,30
<i>Croquete de costela COZIDA POR DEZOITO HORAS com aipim. Pelo tempo de preparo, não precisamos dizer mais nada, não é mesmo? Você precisa provar!</i>	
QUEIJO BRIE	R\$ 44,00
<i>Pense em um queijo brie assado, crocante por fora, mas que derrete no momento em que você o corta. Agora, imagine essa delícia servida com mel trufado.</i>	
PEPITA	R\$ 16,10
<i>Com uma apresentação de prato inquestionável, nossas pepitas de frango empanado com creme de pimentão amarelo e chucrute, além de bonitas, são deliciosas.</i>	
TAGLIATA 	R\$ 46,70
<i>Bife do vazio talhado que recebe um cozimento especial, preservando todo o caldo no momento em que é grelhado. Suculento e saboroso, essa é a definição. Servido com lascas de parmesão, mini rúcula e gremolata.</i>	

TRILOGIA DE PASTÉIS	R\$ 16,10
<i>Sequinhos e crocantes, com recheios de ragu napolitano de carne, gorgonzola e galinha.</i>	
COXINHA	R\$ 20,60
<i>Creмоса massa recheada com churrasco: uma mistura entre a paixão brasileira e o autêntico sabor do sul.</i>	
BATATA RÚSTICA   	R\$ 14,30
<i>Batata rústica com páprica picante e sour cream.</i>	
BATATA FRITA   	R\$ 10,60
POLENTA FRITA 	R\$ 10,60
<i>Polenta frita com queijo parmesão ralado</i>	

PRINCIPAIS

RISOTO DE MORANGA	R\$ 30,50
<i>Fruto fresco, canela e biscoitos amaretti. Ingredientes de sabores marcantes em uma composição elaborada com a precisão e o toque de sensibilidade do nosso chef.</i>	
ESPAGUETE À CARBONARA	R\$ 30,50
<i>Com uma cremosa massa composta de panceta defumada, ovos e queijo, esse delicioso clássico italiano não poderia faltar em nosso cardápio.</i>	
PAPPARDELLE	R\$ 31,40
<i>Massa cortada em tiras largas com molho ragu napolitano de carne: combinação perfeita de sabor que harmoniza com um bom vinho.</i>	
LASANHA DE QUATRO QUEIJOS	R\$ 28,70
<i>Brie, provolone, mozzarella e catupiry derretidos, separados em camadas e cobertos por uma grossa crosta de queijo dourada.</i>	
SALTIMBOCCA	R\$ 33,20
<i>Escalope de lombo de porco envolto com prosciutto e sálvia, servido com massa ao tartufo.</i>	
PRIME RIB 	R\$ 62,00
<i>Para você que gosta de carne, essa é a pedida! Suculento Prime Rib acompanhado de batata rústica e salada.</i>	
FILETTO	R\$ 38,60
<i>Preocupado com o alto sabor mesclado à apresentação do prato, o Filetto é montado de maneira cuidadosa por nosso chef: ao centro, filé mignon com crosta de ervas, envolto de aligot e redução de vinho tinto.</i>	

SOBREMESAS

LIMÃO NO PÉ	R\$ 9,80
<i>Mousse de limão galego com pé de moleque e paçoca.</i>	
TRIO DE PÂTE A CHOUX	R\$ 14,30
<i>Recheados de Nutella, doce de leite e chocolate branco.</i>	
CIOCCOLATO	R\$ 15,20
<i>Moelleux de chocolate com gelato Gheppo e trufas de chocolate meio amargo com doce de leite.</i>	

IMPORTANTE!

NOSSA COZINHA NÃO É GLÚTEN-FREE.

Solicite ao garçom outras opções sem glúten, sem lactose e vegan.

CAPO & GIN
GASTROBAR

Grupo **Ghellere**

Taxa de serviço de 10% é adicionada à conta, porém não é obrigatória.