



FRATELLI

wine bar

menu

Entradas

Crostini di Salmone e Avocado 80

Pão de fermentação, pasta de avocado com limão siciliano, cebola roxa e salmão defumado.

Carpaccio di Manzo 89

Carpaccio de mignon com mini rúcula, folhas de beterraba, alcaparras, parmesão e mostarda Dijon.

Burrata 75

Burrata com farofa de majericão, molho de tomate, lâminas de tomate seco e folhas de manjerição.

Brie Folhado com Favo de Mel 76

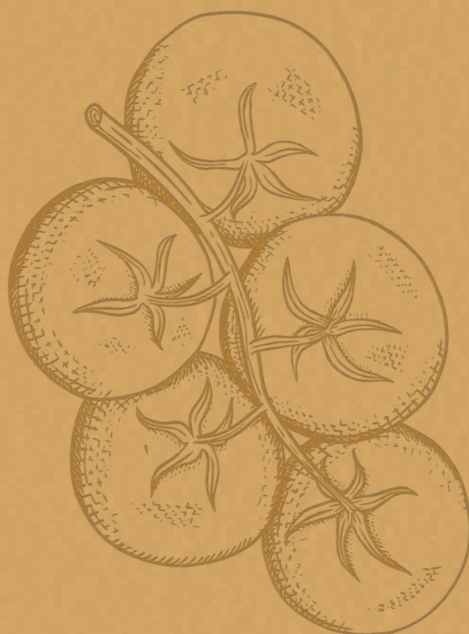
Queijo brie envolto em massa folhada e assado, servido com favo de mel, amêndoas laminadas e pão de fermentação natural.

Tábua Fratelli 86

Presunto parma, fatias de pão de fermentação natural, tapenade de azeitona preta e azapa, creme de gorgonzola com geleia de jabuticaba, cream cheese com tartar de tomate e manjerição, tomate seco artesanal e caponata de berinjela.

Pane con Pastrami 60

Sanduíche no pão baguete recheado com cream cheese e mostarda dijon, Pastrami artesanal de Holambra e rúcula.



Crostini di Polpo 76

Pão de fermentação Natural, salsa e alho, lâminas de polvo, vinagrete com cebola roxa e tomates coloridos, finalizado com tomate cocktail.



saladas

Insalata di Pêra 50

Mix de folhas verdes ao balsâmico, servido com muçarela de búfala, presunto parma, nozes e pêra cozida no vinho branco recheada com gorgonzola.

Insalata di Cetrioli 42

Salada de pepino agri-doce, cebola roxa meia lua, tomate grape, grão de bico. Acompanha pão.

Insalata Siciliana 54

Mix de folhas verdes, tâmara recheada com gorgonzola, laranja e mix de castanhas caramelizada com mel, finalizado com molho da casa

Insalata di Gamberi 89

Camarões grelhados servido com mix de folhas verdes, palmito, queijo branco, molho bisque de camarão com creme de leite, limão e gengibre.

Insalata di Gamberi





Massa e Risoto

Ravioli de Brie e Perá 80

Massa fresca artesanal recheada com Brie e Pêra, salteada na manteiga de ervas e servido sob uma fina camada de redução de creme de leite fresco, fatias de pêra cozida no vinho branco e amêndoas laminadas.

Lasanheta 85

Lasanha com ragu de carne e queijo muçarela, servida com fonduta de parmesão e molho cabernet.

Espagete alla Carbonara 85

Nossa versão do clássico espagete à carbonara com guanciale e salsa tartufata

Tagliateli com Burrata 82

Tagliateli ao molho pomodoro artesanal, servido com Burrata e farofa de manjeriço.

Risotto Alla Quinoa com Funghi 75

(vegano)

Risoto de arroz arbóreo com quinoa e caldo de beterraba. Servido com julienne de legumes e cogumelo Porto Belo tostado.

Sorrentino de Cordeiro 98

Massa fresca artesanal recheada com ragu de cordeiro. Servido ao molho bechamel, com bacon caramelizado e toque de pesto de manjeriço.



Tagliateli com Burrata 82

Tagliateli ao molho pomodoro artesanal, servido com burrata e farofa de manjeriço.



Carnes

Filet Ancienne 115

Medalha de Mignon grelhada servida com mostarda Ancienne em grãos. Acompanha espaguete ao molho de mostarda Ancienne, cogumelo Paris fresco e salsa tartufata

Stinco de Cordeiro 98

Stinco de cordeiro braseado ao vinho tinto e ervas, servido com um toque de pesto de hortelã e nhoque artesanal na manteiga e ervas.

Casseroula di Manzo com Patata e Funghi 98

Panela com lâmina de batata molho bechamel, gorgonzola e cogumelos paris gratinado, finalizado com cubos de mignon com molho madeira, acompanha arroz cremoso de espinafre.

Tagliata di Manzo Alla Cipolla 105

Tagliata de bombom, corte magro e macio do coração de alcatra servido com espaguete ao creme de cebola e críspi de cebola.

Frangos

Pollo All' Amarena 78

Filet de Sobre coxa ao molho de amarena. Acompanha mousseline de mandioquinha e farofa de alho poró e bacon.



Risoto di Mare

Peixes

Peixe do Dia Assado 98

Peixe do dia assado em Papilote com legumes da estação. Acompanha talharim ao azeite e ervas.

Pesce com Riso Nero e Aglio 115

Peixe do dia (consultar garçom) em crosta de pão e alho, servido com arroz negro preparado no caldo de Polvo, servido com cubos de pimentão.

Risoto di Mare 145

Risoto com polvo, camarão rosa médio e lula ao bisque de camarão e tomate cocktail.



sobremesas

Taça Amarena 32

Sorvete de leite da OP com amarena Fabri

Semifredo de Doce de Leite com Praliné de Amêndoas 35

Crema al Cioccolato 35

Creme de chocolate servido com crumble de nozes com canela e tuille de caramelo.

Pavlova Cítrica 38

Pavlova com creme de manga e maracujá, finalizados com pedaços de manga e laranja.

Canolli de Pistache 38

(2 unidades)

Canolli recheado com creme de chocolate branco e pistache

Crema al Cioccolato





Bebidas

Água sem gás 8

Água com gás 8

Suco de Uva Integral Branco 15

Refrigerante (Normal e Zero) 8

Cervejas

Heineken Long Neck 14

Heineken Long Neck Zero 14

Stella Artois Long Neck 13



Suco
de Uva
Integral
Tinto 15



Drinks

Hugo Spritz 38

Espumante Brut, licor de flor de sabugueiro, hortelã e limão Siciliano. O spritz mais amado, leve, floral e refrescante.

Vermute & Soda 38

Vermute Martini Rosso, Schweppes Citrus, água com gás e Zest de laranja. Clássico, refrescante e sabor herbal marcante.

Cosmopolitan 40

Vodka, Cointreau, xarope de cranberry, limão. Equilibrado entre cítrico e adocicado.

Aperol Di Rosé 42

Aperol, suco de limão, vinho rosé, morango, rodela de limão siciliano e limão taiti. Equilíbrio entre o amargor leve do Aperol com a acidez vibrante do limão e a delicadeza do vinho rosé.

Mistela Fizz 42

Elaborado com o vinho Mistela Domiciano, blend argentino das uvas Moscatel e Torrontés, finalizado com tônica. Delicado, levemente adocicado e toque refrescante.

Mocktails

Hugo Spritz 32

Xarope de flor de sabugueiro, hortelã e limão siciliano, Schweppes Citrus. Leve, floral com um toque cítrico e refrescante.

Zest di Uva 32

Suco de Uva Integral, uva, água com gás, hortelã, manjerição e zest de limão. O frutado do suco de uva encontra equilíbrio nas notas verdes da hortelã e do manjerição.



Negroni Sbagliato 38

Vermute, Campari, Espumante Brut e rodela de laranja. Uma releitura elegante e leve do Negroni.





☎ (11) 9 1213 4002
@gorillazcreativemenu

