



Cervejas

CEVADERIA

Birra do Sardo | R\$25

Pilsen, 4,5% Grad. Alcóolica, ABV (500ml)

NR.10 | R\$34

IPA 5,9% Grad. Alcóolica, 50% IBU (500ml)

Doctor | R\$34

Imperial Hop Lager, 7,9% Grad. Alc., 24% IBU (500ml)

CASA VALDUGA

Leopoldina | R\$29

Witbier 5,0% Grad. Alcóolica, 13% IBU (500ml)

Leopoldina | R\$31

Pilsner 5% Grad. Alcóolica, 15% IBU (500ml)

Leopoldina | R\$34

IPA Session 4% Grad. Alcóolica, 30% IBU (500ml)

Leopoldina | R\$36

IPA 6,5% Grad. Alcóolica, 60% IBU (500ml)

Leopoldina Reserva | R\$118

Grape Ale Chardonnay 8,0% Grad. Alc., 5% IBU (750ml)

Leopoldina Reserva | R\$118

Belgian Tripel 9,0% Grad. Alc., 30% IBU (750ml)

FAMÍLIA BENDITA

Abem | R\$29

Golden Ale, 7,5% Grad. Alcóolica, 16% IBU (500ml)

Abem | R\$29

Session IPA, 4,5% Grad. Alcóolica, 18% IBU (500ml)



Antipasti

Spuntino (Couvert da Ilha da Sardenha)

Pecorino 100% Caprino, Presunto de Parma, Mortadela italiana, Salame italiano, Grana Padano, Azeitonas e fatias de Pão da Casa

P/ 2 _____ R\$42,

P/ 4 _____ R\$68,

Fritturina di Pesce

Tiras de Peixe fresco, Lula e Camarão fritos temperados com limão _____

R\$54,

Carpaccio di Polpo

Polvo fresco cozido com temperos da casa e servido em fatias geladas com azeite extra virgem, vinagre e limão. Acompanha pão da casa torrado _____

R\$59,

Antipasto di Bottarga

Ovas de tainha em lascas com azeite, aipo e Limão Siciliano _____

R\$54,

Funghi Caprini

6 assados ao forno com Queijo de Cabra _____

R\$41,

Pani Frattau

Millefoglie di pergamena di pane, pecorino, pomodoro e ovo (1 pessoa) _____

R\$28,

Bruschetta (Fatias de pão da casa tostados)

Tomate fresco | Búfala | Funghi | Berinjela

2 un _____ R\$19,

4 un _____ R\$38,

6 un _____ R\$44,

Mix de Bruschettas *2 unidades de cada* _____ R\$68,

Linguiça Artesanal *assada com cebola roxa* _____ R\$45,

Cesta de Pães artesanais _____ R\$10,



Bebidas

Bebidas

<i>Taça de vinho da casa</i>	R\$20,
<i>Água mineral com ou sem gás (340ml)</i>	R\$6,
<i>Del Valle lata</i>	R\$8,
<i>Refrigerante lata</i>	R\$8,
<i>Ice tea</i>	R\$8,
<i>Schweppes</i>	R\$8,

Sucos de Frutas da Casa

<i>Uva (sem conservantes e sem açúcar)</i>	R\$15,
<i>Tintarella (laranja, cenoura e beterraba)</i>	R\$15,
<i>Larbacaxi (laranja, abacaxi e hortelã)</i>	R\$15,
<i>Melancia</i>	R\$13,
<i>Laranja</i>	R\$10,
<i>Limonada Suiça</i>	R\$10,
<i>Rinascere (mamão, morango, laranja, abacaxi e hortelã)</i>	R\$16,
<i>Abacaxi</i>	R\$13,
<i>Limonada Siciliana</i>	R\$15,
<i>ACE (Limão Siciliano, laranja, cenoura)</i>	R\$15,

Drinks da Casa

<i>Spritz (Aperol, Prosecco, água com gás)</i>	R\$29,
<i>Negroni (Campari, Gin e Vermute)</i>	R\$29,
<i>Gin-Tônica (Licor típico)</i>	R\$31,
<i>Martini (Gin, Vermut e azeitona)</i>	R\$31,
<i>Arrapato (Caipirinha com rapadura)</i>	R\$28,
<i>Bellu Pibirudu (Caipivodka de abacaxi com gengibre)</i>	R\$28,
<i>Girolimoni (Gin com manjeriço)</i>	R\$28,
<i>Limoncello (Licor c/ Limão Siciliano)</i>	R\$28,
<i>Mirto di Sardegna (Licor típico)</i>	R\$28,
<i>Caipirinha (Cachaças especiais)</i>	R\$24,
<i>Caipivodka (importada)</i>	R\$31,



La Pasta la Voglia di Mare

Fregola aos frutos do mar

Massa biológica de semola pura, típica da Sardenha R\$78,

La Voglia di Mare

Spaghetti com polvo, lula, mexilhão, camarão e pomodoro natural R\$65,

Fantasia di Mare

Linguine, polvo, lula, camarão, mexilhão, vongole, camarão VG e pomodoro natural R\$92,

Vongole e Bottarga

Spaghetti com vongole e bottarga, Limão Siciliano e azeite extra R\$78,

Porto Junco

Linguine, camarão, polvo e rúcula R\$64,

Gamberoni alla Aquavite

Spaghetti com 2 Camarões VG, flambado na cachaça, camarão e Tomate Cereja R\$88,

Super Spaghetti alla Aragosta

(Spaghetti acompanhado de lagosta fresca p/ 2) R\$260,

Fettucine Gamberi e Funghi

Massa da casa com camarão e funghi R\$59,

Gnocchi Baroa Camarão e Rúcula

Massa artesanal da casa R\$68,

Ragú di Pesce Fresco

Ao pomodoro piccare a Carbonara di Mare (Massa a sua escolha) R\$54,

Grigliata e Gamberoni Alla Tito R\$25,

Porções de 4 ou 8 camarões VG e legumes grelhados (Valor por unidade de camarão)



Sobre-mesas

Italianas

Tiramisú Original

(Mascarpone italiano, Café lavazza, Biscoito artesanal, ovos caipira Bio, Açúcar e Liqueur)

R\$29,

Torta de Mele + Gelato Alla Crema

R\$24,

Panna Cotta

R\$18,

Cannoli Siciliani (unidade)

R\$14,

Cannoli de Pistache

R\$16,

Torta Siciliana (Ricota fresca e Limone siciliano)

R\$18,

Outras

Café Expresso Italiano

R\$7,

Capuccino Italiano

R\$9,

Latte Macchiato

R\$8,

Café Corretto Sambuca

R\$18

Tipicamente Sardo

Amaretto (doce de amêndoas) 2 unidades

R\$17,

Seadas (pastel de sêmola recheado queijo e laranja + mel com sorvete de queijo pecorino)

R\$32,

Sorvete Artesanal da Casa

Sabores Variados (à mesa)

R\$24,

Sabores Variados (a bola para viagem)

R\$15,

Torta Artesanal do dia

R\$22,

Licores p/ as Sobre-mesas

Mirto e Limoncello artesanal

R\$28,

Torta de Pistache

R\$30,



Filé de Peixe do Dia

A Zimino cozinado na Vernaccia _____ **R\$92,**

1) Accompagna Fregola Sarda Carbonara di Mare e Camarão

2) Accompagna Linguine Carbonara di Mare e Camarão

3) Accompagna Fettuccine Vermelho, Camarão e Rúcola

Filé de Peixe a Acafrão _____ **R\$92,**

Accompagna Fregola Carbonara di Mare, Tomate Cereja e Basílico

Filé de Peixe Grelhado _____ **R\$92,**

Accompagna Fetiucine Pesto

Risotto Limone Siciliano e Camarão

Polpo alla Marinara (p/ 2 pessoas) _____ **R\$270,**

Polvo inteiro cozido no vinho branco e temperado com azeite extra virgem, salsinha, aipo, filé de tomate fresco e batata. Acompanha: riso ao pesto e polvo





La Pasta la Voglia di Terra

Culurgione _____ **R\$54,**

Massa fresca recheada com batata, Queijo Pecorino e hortelã

Malloreddus alla Campidanese _____ **R\$54,**

Massa típica Sarda, Linguíça Artesanal e Queijo Pecorino

Malloreddus al Ragú de Cordeiro _____ **R\$62,**

Massa típica Sarda molho de cordeiro desfiado, Shitake e Queijo Pecorino

Gnocchi Brócolis e Linguíça _____ **R\$55,**

Massa fresca, Linguíça Artesanal, brócolis, Queijo Pecorino e pão ralado

Tortelloni _____ **R\$54,**

Massa da casa, recheada com quatro queijos

Garganelli São Cristóvão _____ **R\$49,**

Massa da casa, recheada com mozzarella, molho pomodoro, funghi e manjeriço

Fettucine al Pesto Carloforte _____ **R\$49,**

Fettucine ai Funghi Freschi _____ **R\$49,**

Spaghetti alla Russo _____ **R\$56,**

Omelete recheado com Spaghetti à Carbonara

Malloredus al Vegetariano _____ **R\$56,**

Massa da casa com Ragú de Brócolis, Shitake e pecorino

Gnocchi Artesanal "Ballu Tundu" _____ **R\$72,**

Gnocchi Baroa, Shitake, Salame Finocchiona Toscana, Crema de Pecorino



Le Carni e Acompanhamenti

Nero-Nero (vino da bere, vino da mangiare) — R\$92,

Filé Mignon flambado ao vinho tinto acompanha Arroz

Negro com tempero da casa

Nero-Verde — R\$92,

Filé Mignon grelhado ao vinho tinto acompanha Fet-

tucine Verde ao Pesto

Agnello alla Vernaccia (Cordeiro ao Vinho Especial)

Cordeiro produção natural, cozido ao vinho branco,

azeite e cebola roxa

- Acompanhamento Risotto ai Funghi Porcini — R\$96,

- Acompanhamento Risotto com Cebola Roxa — R\$96,

Carne Assada Brasato ao Vinho — R\$88,

Acompanha Gnocchi de Batata Baroa e Misto Funghi

Freschi

Filetto Mignon alla Boscaiola — R\$92,

Filé Mignon grelhado acompanha Risotto ao Funghi Fresco

Filetto alla Tonino — R\$92,

Filé Mignon grelhado e Fettucine com Creme de Funghi

Porcini

Leitão Bio da Casa (Leitão a Mamma Mia) — R\$92,

Acompanha Malloredus ao Molho de Linguiça e Leitão,

Pomodoro e Pecorino

Aceitamos Encomendas para Leitão assado Inteiro.



Risotti

Risotto 4 Mori ————— R\$88,

Riso Negro com camarão, aspargos, Tomate Cereja e Camarão VG, bottarga ralada

Risotto ai Funghi Freschi ————— R\$52,

Riso Arborio italiano com funghi fresco cozido no azeite e vinho branco

Risotto Camarão e Funghi ————— R\$68,

Riso Arborio italiano com funghi, camarões frescos cozidos no azeite e no vinho branco e Crema de Pecorino (sem manteiga)

Risotto Camarão, Aspargos e Crema Pecorino R\$68,

Riso Arborio italiano com camarão e aspargos frescos (sem manteiga)

Risotto Mediterrâneo ————— R\$88,

Riso Arborio italiano com frutos do mar frescos e Camarão VG

Insalatone

Insalatona Sarda ————— R\$59,

Salada de alface, rúcula, acabaxi grelhado, camarão grelhado e perninhas de polvo grelhadas

Insalatona di Pesce ————— R\$62,

Salada de alface, rúcula, tomate, beringela grelhada, cenoura, beterraba e filé de peixe do dia

Insalatona di Laticini ————— R\$49,

Salada de alface, rúcula, tomate, Mussarela de Búfala, ricota fresca e Parmesão

Zuppe (Sopas)

Zuppa di Frutti di Mare ————— R\$72,

Sopa de frutos do mar

Minestrone di Legumi ————— R\$48,

Legumes

Minestrone di Carni e Legumi ————— R\$52,

Sopa de carne e legumes

** Todas acompanham torradas artesanais*



Tradizione

Mister Manlio Scopigno detto “il folosofo”:

Albertosi Martiradonna, Zignoli, Cera, Niccolai,
Tomasini, Nené, Greatti, Gori, Domenghini, Riva.

Lasanha di Bologna	_____	R\$59,
Gnocchi Pomodoro e Pecorino	_____	R\$46,
Linguine Bolognesa	_____	R\$46,
Spaghetti Pomodoro	_____	R\$42,
Spaghetti Carbonara	_____	R\$54,
Spaghetti Aglio e Olio	_____	R\$35,

Piatti per i Bambini

Até 12 anos

Spaghetтино Bologna, manteiga e pomodoro	—	R\$32,
Gnocchi Bologna, manteiga e pomodoro	_____	R\$32,
Beef Kids (arroz, fritas e carne)	_____	R\$32,



10 Anos da Casa

Burrata Tradicional Artesanal (100% Bufala) — R\$58,
Acompanha Azeitona, Pesto, Parma e Pães

Parmigiana de Berinjela Originale — R\$48,
Pomodoro, Parmesão, Bufala, Scamorza Defumada
**Dica do Chef: Experimentar Fria*

Spaghetti “Cacio j Pepe al Mare” — R\$88,
Bottarga, Vongole sem casca, Queijo Pecorino e
Pimenta do Reino

Gnocchi “Verão 2022” Artesanal
- Burrata, Tomate, Pesto e Camarão — R\$68,
- Vegetariano: Sem Camarão — R\$52,

Gnocchi Nero a “Porto Junco” — R\$68,
Gnocchi a Tinta de Lula, Camarão, Polvo e Rúcola

Fettuccine Vermelho “Mare e Terra” — R\$92,
Camarão, Polvo, Linguiça, Shitake e Pecorino

Penne Artesanal da Casa — R\$68,
Burrata, Crema Pecorino, Gorgonzola Alemão, Pecorino
(12 meses), Shitake e Salame

