

# MENU AM

# LOCALE

## — TRATTORIA —

De segunda à quinta-feira das 12h às 15h  
De sexta, sábado e domingo das 12h às 17h

## PER INIZIARE

### Raviolone di Gema Tartufato R\$62

Raviolone feito na casa recheado com gema caipira e ricota, com fonduta de parmesão e salsa trufada

### Vitello Tonnato R\$66

Carpaccio de filet mignon selado, maionese de atum caseira e alcáparras

### Carpaccio di Carne R\$68

Finas lâminas de lagarto bovino, com molho de mostarda, parmesão e alcáparras, acompanha torradas

### Bruschetta R\$44

Pão italiano tostado com creme de queijo de cabra, berinjela grelhada, pesto genovês e rúcula

### Arancini Pomodoro R\$38

Bolinhos de risotto recheados com mozzarella (5 un), acompanha aioli de açafrão

### Lasagna Vegetariana R\$68

Abobrinha, berinjela e cenouras assadas no forno servidas com molho pomodoro, creme de burrata, parmesão, pistache e basilico

### Burrata al Limone R\$78

Burrata cremosa finalizada com emulsão de limão siciliano e azeite e tomate cereja confitado, acompanha pão italiano

### Crudo di Carne Tartufato R\$68

Filet mignon batido na ponta da faca com mostarda dijon trufada, cebola roxa, pickles de cebola e salada de rúcula, acompanha torradas

### Batata Frita R\$32

Fritas da casa com aioli al limone

### Tábua Di Antipasti R\$88

Mix de frios, queijos, embutidos e pão italiano

### Crocchette di Prosciutto R\$52

Croquete de presunto cru italiano (5 un), acompanha aioli de páprica defumada

Pão Italiano (200g) R\$16

## INSALATE

### Verde R\$42

Mix de folhas, tomate cereja confitado e lascas de parmesão

### Caprese R\$52

Mozzarella de búfala, tomate, pesto genovese e manjericão

### Caesar R\$52

Alface americana, tiras de frango grelhado, parmesão, croutons e molho caesar

### Ristorante R\$56

Mix de folhas, straciatella, mel e amêndoas laminadas

### Prosciutto & Figo R\$66

Mix de folhas, presunto cru, figo, mel, nozes, parmesão e azeite de ervas

### Salmão R\$66

Mix de folhas, salmão curado, pickles de cebola roxa, avocado, amêndoas e molho de iogurte

### Prosciutto & Gorgonzola R\$68

Mix de folhas, presunto cru, gorgonzola e tomate cereja confitado, redução de balsâmico à parte



## PRIMI

Todas as nossas massas são frescas e produzidas na casa & nosso spaghetti vem diretamente da Itália!

### Gnocchi al Ragù di Ossobuco R\$88

Com ossobuco desfiado e molho à base de vinho tinto & pomodoro

### Tortelli Capri R\$88

Recheado com queijo de cabra e limão siciliano ao molho pomodoro, pesto de manjericão e crispy de prosciutto

### Ravioli di Manzo R\$98

Com recheio bovino, demi-glacê do próprio assado, fonduta de grana padano trufada e amêndoas crocantes

### Spaghetti Alla Carbonara R\$82

Com guanciale ao molho de gemas e queijo pecorino

### Plin di Brie & Damasco R\$88

Com molho de manteiga e sálvia, mel e amêndoas

### Spaghetti Cacio & Pepe R\$76

Com queijo pecorino e pimenta do reino (com pistache triturado +R\$18)

### Gnocchi ai Funghi Tartufato R\$98

Com mix de cogumelos, redução de creme de leite e salsa trufada

### Spaghetti al Pesto R\$74

Ao pesto genovês, creme de burrata e tomate cereja confitado

### Rondelli Gratinati R\$88

Recheado com carne bovina e mozzarella de búfala, gratinado com fonduta de queijo Fontina

### Fettuccine Alla Bolognese R\$92

Com ragù de ancho bovino picado na ponta da faca e legumes

### Risotto al Limone & Gamberi R\$122

Camarões e limão siciliano confitado, finalizado com Camarões VG grelhados

### Lasagna Verdi alla Bolognese R\$92

Massa verde de espinafre, molho Bolognese, mozzarella de búfala, demi-glacê e finalizada com fonduta de parmesão

## SECONDI

### Scaloppine di Filetto Con Fettuccine Alfredo R\$86

Escalope de filet mignon com fettuccine na manteiga, creme fresco e parmesão

### Beef Wellington R\$118

Filet mignon envolto com creme de cogumelos, presunto cru, sálvia e massa folhada, acompanha risoto de queijo brie

### Filetto alla Milanese R\$92

Bife Ancho batido e empanado, acompanha salada de batatas com dijon e rúcula

### Filetto con Risotto ai Funghi R\$104

Medalhões de filé mignon com risotto de cogumelos paris e shitake

### Filetto alla Parmegiana R\$88

Acompanha batata frita e arroz

### Polpetone con Tagliolini R\$88

Recheado com mozzarella e gratinado com molho de tomate artesanal, acompanha tagliolini na manteiga e salvia

### Spalla D'Agnello Con Risotto al Tartufo Nero R\$126

Paleta de cordeiro desossada e assada em baixa temperatura com risoto de trufas

### Pollo al Forno R\$86

Galeto inteiro assado com legumes grelhados, purê de batata e salmorçigão de ervas

### Gamberi com Risotto Zafferano R\$128

Camarões grelhados com risotto de açafrão

### Pesci Del Giorno R\$108

Peixe do dia grelhado e em crosta de pão com ervas, com molho de limão siciliano e spaghetti de pupunha e abobrinha

\*Todos nossos secondi, tem como opção para troca de guarnição: legumes grelhados ou insalata verde

## DOLCI

### Trio Di Profiteroles R\$42

Carolinas recheadas com sorvete de chocolate, pistache e baunilha, acompanha calda de chocolate

### Panna Cotta R\$38

Flan de creme fresco com calda de frutas vermelhas

### Torta al Cioccolato gluten free R\$46

Torta de chocolate belga 70%, com calda de frutas vermelhas e sorvete de baunilha

### Tiramisú della Nonna R\$42

Servido diretamente da nossa travessa com creme de queijo mascarpone sobre pão de ló, café, licor Kahlúa e cacau em pó

### Pudim di Pistacchio R\$42

Pudim de leite condensado, pasta de pistache, gemas e caramelo

### Rabanada di Brioche R\$42

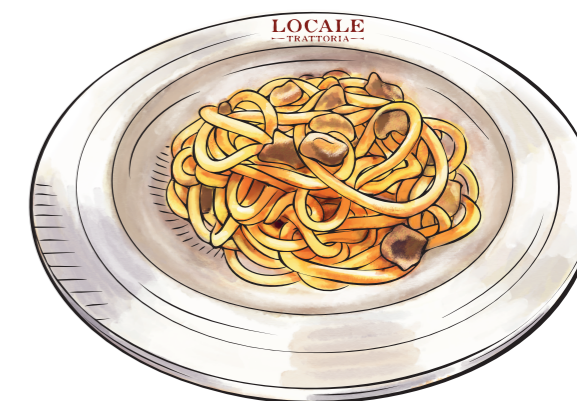
Rabanada de pão brioche, com sorvete de baunilha e merengue gratinado

### Cannoli

Consulte os sabores com nossa equipe

### Frutti di Stagione R\$22

Consulte as opções de frutas da estação com nossa equipe



\*Caso tenha alguma alergia ou intolerância nos avise e ficaremos felizes em lhe auxiliar com as melhores opções

\*Para massas sem glúten, consulte nossa equipe

© @locale.trattoria

**Menu Executivo: de segunda à sexta das 12h às 15h  
peça um de nossos pratos e tenha direito a um cannolo  
e uma entrada do dia por +R\$12 (exceto feriados)**

# MENU AM

# LOCALE — CAFFÈ —

De segunda a domingo das 8h às 17h

## ALLA MATTINA

**Pão Italiano na Chapa** R\$17

**Pão de Queijo** R\$9

**Salada de Frutas** R\$19  
Com iogurte

**Bauru** R\$35  
No pão italiano com presunto, queijo mozzarella e tomate confitado em azeite de ervas

**Peito de Peru** R\$39  
No pão italiano com peito de peru defumado e queijo branco

**Ovo Benedict** R\$47  
Ovo Pochet sobre torrada de pão de brioche, presunto cru, molho holandês e páprica picante

**Ovos Mexidos:**

Com presunto cru crocante e pão italiano  
R\$29

Com espinafre e linhaça  
R\$29

**Croissant** R\$13  
(und)

**Extras:**  
Requeijão de ervas R\$5  
Manteiga de ervas R\$5  
Nutella R\$9

Geleia artesanal de frutas vermelhas R\$7

## IL CAFFÈ

### Espresso

**Espresso (40ml)** R\$9

**Ristretto (30ml)** R\$9

**Doppio (80ml)** R\$15  
Duas doses de espresso

**Americano (200ml)** R\$13  
Espresso e água quente

**Macchiato (60ml)** R\$11,5  
Espresso manchado com leite

**Espresso c/ Panna (60ml)** R\$15  
Espresso, chantilly e cardamomo

**Latte (200ml)** R\$17,5  
Espresso com leite quente

**Cappuccino (190ml)** R\$17,5  
Espresso com leite cremoso

**Flat White (200ml)** R\$19,5  
Duas doses de espresso com leite

**Mocha (200ml)** R\$23  
Espresso, leite cremoso e ganache de chocolate

### Coado

**French Press (200ml)** R\$15

**Hario V60 (200ml)** R\$15

**Aeropress (200ml)** R\$15

### Gelado

**Affogato** R\$29  
Espresso, sorvete de baunilha e chantilly

**Espresso Tônica (300ml)** R\$17,5  
Espresso e Schweppes Tônica

**Caffè Itaim (300ml)** R\$21  
Café coado, água com gás, mel com limão

**Caffè Locale (300ml)** R\$21  
Café coado, creme de mascarpone com baunilha e açúcar

**Cold Brew (300ml)** R\$15

**Amarula Iced Coffee** R\$42  
Licor Amarula e café

**Carajillo** R\$42  
Licor 43 e espresso

**Ciocolato (400ml)** R\$19  
Com chocolate belga

**Iced Latte (300ml)** R\$21  
Cold Brew e leite cremoso

**Iced Mocha (400ml)** R\$21  
Espresso, leite cremoso, ganache de chocolate e chantilly

**Iced Espresso Vanilla** R\$23  
(400ml)  
Espresso, sorvete de baunilha e chantilly

## CHÁS

### Quentes

**Hortelã** R\$13

**Menta** R\$13

**Erva Cidreira** R\$13

**Hibiscos** R\$15

**Chá Preto (China)** R\$15

**Chá Verde (Japão)** R\$15

**Matcha (China)** R\$15

### Gelados

**Matcha Iced Latte** R\$21  
Push Matcha **PUSH&POW**, leite vegetal de aveia e mel

**Black Iced Latte** R\$21  
Chá preto importado (China), leite vegetal de aveia e mel

**Black Tea** R\$18  
Chá preto importado (China) levemente adoçado e limão siciliano

**Verde** R\$18  
Chá verde importado (Japão) com notas de frutas vermelhas e mix cítrico

**Hibiscos** R\$18  
Chá gelado de hibiscos

**Fantasia** R\$20  
Chá à base de frutas vermelhas (sem cafeína) e flor de sabugueiro, com redução de cereja amarela

## I CANNOLI

**Tradicional** R\$18

**Nutella** R\$23

**Doce de Leite** R\$19

**Brigadeiro** R\$19

**Creme de Pistache** R\$23

**Limão Siciliano** R\$19

**Romeu e Julieta** R\$19

**Toppings:**  
Pistache triturado R\$5  
Frutas cristalizadas R\$3

## • BRUNCH •

R\$145

1

### COCKTAILS

(escolha um\*)

**La Nostra Mimosa**  
Prosecco | bitter | mix de laranjas Bahia e Pera



**Gorlami**  
Chardonnay gaseificado | Gin | framboesa | mel de cacau fresco | cítricos



**Cosmonik**  
Vodka | Aperol | chardonnay gaseificado | cranberry | laranja | espuma de gengibre e amarela



**Limoncello Spritz**  
Limoncello | Chardonnay gaseificado

\*ou escolha seu suco: Laranja/Melancia

2

### SALADA DE FRUTA

3

### OVOS MEXIDOS

(escolha um)

Com presunto cru crocante e pão italiano ou com espinafre e linhaça

4

### CAFFÈ

(escolha um)

**Espresso (40ml)**

**Machiato (60ml)**

**Coado (200ml)**

**Latte (200ml) (+R\$5)**

**Cappuccino (190ml) (+R\$5)**

**Cold Brew (300ml) (+R\$5)**

5

### SPUNTINO

(escolha uma opção)

**1 Panini**

Brasiliano, Salmão, Caprese, Prosciutto com Queijo ou Carpaccio

**1 Tostate**

Caprese, Salmão ou Prosciutto e Figo

**1 Croissant**

Misto, Prosciutto, Salmão ou Peito de Peru

\* com pão sem glúten + R\$9

6

### CANNOLI

(escolha uma opção de sabor)



TOME SEU CAFÉ POR AQUI OU PEÇA PARA VIAGEM!

E NÃO ESQUEÇA DE PEDIR UM DE NOSSOS CANNOLI!



## Panini

**Brasiliano** R\$58

Picanha defumada, queijo coalho, cebola caramelizada, chutney de manga, maionese defumada e agrião

**Salmão** R\$66

Salmão curado, creme de abacate, sour cream e rúcula

**Prosciutto com Queijo** R\$64

Presunto cru, queijo brie, mel, rúcula, tomate marinado e creme de ricota

**Caprese** R\$52

Mozzarella de búfala, tomate, pesto genovese e creme de ricota

**Carpaccio** R\$68

Carpaccio bovino, rúcula selvagem, molho de mostarda, alcaparras e queijo grana padano

\* com pão sem glúten + R\$9

## Tostate

**Caprese** R\$52

Mozzarella de búfala, tomate, pesto genovese e creme de ricota

**Salmão** R\$62

Salmão curado, creme de abacate, ovo poché e fio de azeite trufado

**Prosciutto e Figo** R\$62

Presunto cru, figo, redução de frutas vermelhas e creme de ricota

\* com pão sem glúten + R\$9

## Croissant

**Misto** R\$38

Presunto e queijo mozzarella

**Prosciutto** R\$52

Presunto cru, mozzarella de búfala e manjericão

**Salmão** R\$52

Salmão curado, picles de cebola roxa e sour cream

**Peito de Peru** R\$44

Peito de peru defumado e queijo branco

@locale.caffe  
www.localecaffe.com.br

50 BEST Discovery

# MENU PM

# LOCALE

## — TRATTORIA —

De segunda à quinta-feira a partir das 19h  
De sexta, sábado e domingo a partir das 17h

## PER INIZIARE

### Raviolone di Gema Tartufato R\$62

Raviolone feito na casa recheado com gema caipira e ricota, com fonduta de parmesão e salsa trufada

### Vitello Tonnato R\$66

Carpaccio de filet mignon selado, maionese de atum caseira e alcarras

### Carpaccio di Carne R\$68

Finas lâminas de lagarto bovino, com molho de mostarda, parmesão e alcarras, acompanha torradas

### Bruschetta R\$44

Pão italiano tostado com creme de queijo de cabra, berinjela grelhada, pesto genovês e rúcula

### Arancini Pomodoro R\$38

Bolinhos de risotto recheados com mozzarella (5 un), acompanha aioli de açafrão

### Lasagna Vegetariana R\$68

Abobrinha, berinjela e cenouras assadas no forno servidas com molho pomodoro, creme de burrata, parmesão, pistache e basilico

### Burrata al Limone R\$78

Burrata cremosa finalizada com emulsão de limão siciliano e azeite e tomate cereja confitado, acompanha pão italiano

### Crudo di Carne Tartufato R\$68

Filet mignon batido na ponta da faca com mostarda dijon trufada, cebola roxa, pickles de cebola e salada de rúcula, acompanha torradas

### Batata Frita R\$32

Fritas da casa com aioli al limone

### Tábua Di Antipasti R\$88

Mix de frios, queijos, embutidos e pão italiano

### Crocchette di Prosciutto R\$52

Croquete de presunto cru italiano (5 un), acompanha aioli de páprica defumada

Pão Italiano (200g) R\$16

## INSALATE

### Verde R\$42

Mix de folhas, tomate cereja confitado e lascas de parmesão

### Caprese R\$52

Mozzarella de búfala, tomate, pesto genovese e manjeriço

### Caesar R\$52

Alface americana, tiras de frango grelhado, parmesão, croutons e molho caesar

### Ristorante R\$56

Mix de folhas, straciatella, mel e amêndoas laminadas

### Prosciutto & Figo R\$66

Mix de folhas, presunto cru, figo, mel, nozes, parmesão e azeite de ervas

### Salmão R\$66

Mix de folhas, salmão curado, pickles de cebola roxa, avocado, amêndoas e molho de iogurte

### Prosciutto & Gorgonzola R\$68

Mix de folhas, presunto cru, gorgonzola e tomate cereja confitado, redução de balsâmico à parte



## PRIMI

Todas as nossas massas são frescas e produzidas na casa & nosso spaghetti vem diretamente da Itália!

### Gnocchi al Ragù di Ossobuco R\$88

Com ossobuco desfiado e molho à base de vinho tinto & pomodoro

### Tortelli Capri R\$88

Recheado com queijo de cabra e limão siciliano ao molho pomodoro, pesto de manjeriço e crispy de prosciutto

### Ravioli di Manzo R\$98

Com recheio bovino, demi-glacê do próprio assado, fonduta de grana padano trufada e amêndoas crocantes

### Spaghetti Alla Carbonara R\$82

Com guanciale ao molho de gemas e queijo pecorino

### Plin di Brie & Damasco R\$88

Com molho de manteiga e sálvia, mel e amêndoas

### Spaghetti Cacio & Pepe R\$76

Com queijo pecorino e pimenta do reino (com pistache triturado +R\$18)

### Gnocchi ai Funghi Tartufato R\$98

Com mix de cogumelos, redução de creme de leite e salsa trufada

### Spaghetti al Pesto R\$74

Ao pesto genovês, creme de burrata e tomate cereja confitado

### Rondelli Gratinati R\$88

Recheado com carne bovina e mozzarella de búfala, gratinado com fonduta de queijo Fontina

### Fettuccine Alla Bolognese R\$92

Com ragù de ancho bovino picado na ponta da faca e legumes

### Risotto al Limone & Gamberi R\$122

Camarões e limão siciliano confitado, finalizado com Camarões VG grelhados

### Lasagna Verdi alla Bolognese R\$92

Massa verde de espinafre, molho Bolognese, mozzarella de búfala, demi-glacê e finalizada com fonduta de parmesão

## SECONDI

### Scaloppine di Filetto Con Fettuccine Alfredo R\$86

Escalope de filet mignon com fettuccine na manteiga, creme fresco e parmesão

### Beef Wellington R\$118

Filet mignon envolto com creme de cogumelos, presunto cru, sálvia e massa folhada, acompanha risoto de queijo brie

### Filetto alla Milanese R\$92

Bife Ancho batido e empanado, acompanha salada de batatas com dijon e rúcula

### Filetto con Risotto ai Funghi R\$104

Medalhões de filé mignon com risotto de cogumelos paris e shitake

### Filetto alla Parmegiana R\$88

Acompanha batata frita e arroz

### Polpetone con Tagliolini R\$88

Recheado com mozzarella e gratinado com molho de tomate artesanal, acompanha tagliolini na manteiga e salvia

### Spalla D'Agnello Con Risotto al Tartufo Nero R\$126

Paleta de cordeiro desossada e assada em baixa temperatura com risoto de trufas

### Pollo al Forno R\$86

Galeto inteiro assado com legumes grelhados, purê de batata e salmorçigo de ervas

### Gamberi com Risotto Zafferano R\$128

Camarões grelhados com risotto de açafrão

### Pesci Del Giorno R\$108

Peixe do dia grelhado e em crosta de pão com ervas, com molho de limão siciliano e spaghetti de pupunha e abobrinha

\*Todos nossos secondi, tem como opção para troca de guarnição: legumes grelhados ou insalata verde

## DOLCI

### Trio Di Profiteroles R\$42

Carolinas recheadas com sorvete de chocolate, pistache e baunilha, acompanha calda de chocolate

### Panna Cotta R\$38

Flan de creme fresco com calda de frutas vermelhas

### Torta al Cioccolato gluten free R\$46

Torta de chocolate belga 70%, com calda de frutas vermelhas e sorvete de baunilha

### Tiramisú della Nonna R\$42

Servido diretamente da nossa travessa com creme de queijo mascarpone sobre pão de ló, café, licor Kahlúa e cacau em pó

### Pudim di Pistacchio R\$42

Pudim de leite condensado, pasta de pistache, gemas e caramelo

### Rabanada di Brioche R\$42

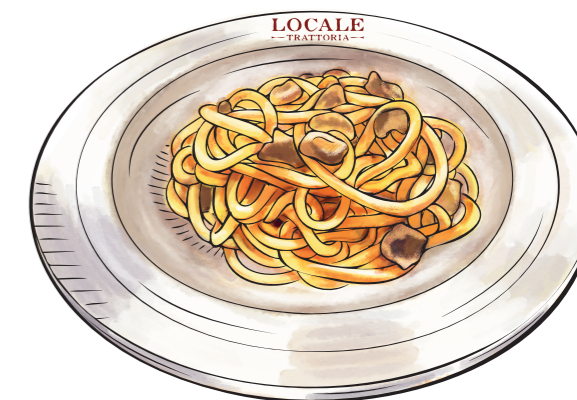
Rabanada de pão brioche, com sorvete de baunilha e merengue gratinado

### Cannoli

Consulte os sabores com nossa equipe

### Frutti di Stagione R\$22

Consulte as opções de frutas da estação com nossa equipe



\*Caso tenha alguma alergia ou intolerância nos avise e ficaremos felizes em lhe auxiliar com as melhores opções

\*Para massas sem glúten, consulte nossa equipe

© @locale.trattoria

# MENU PM

# LOCALE —CAFFÈ—

Cardápio válido de terça à domingo a partir das 17h

## PANINI

<b>Brasilião</b> <i>Picanha defumada, queijo coalho, cebola caramelizada, chutney de manga, maionese defumada e agrião</i>	R\$58
<b>Salmão</b> <i>Salmão curado, creme de abacate, sour cream e rúcula</i>	R\$66
<b>Prosciutto com Queijo</b> <i>Presunto cru, queijo brie, mel, rúcula, tomate marinado e creme de ricota</i>	R\$64
<b>Caprese</b> <i>Mozzarella de búfala, tomate, pesto genovese e creme de ricota</i>	R\$52
<b>Carpaccio</b> <i>Carpaccio bovino, rúcula selvagem, molho de mostarda, alcaparras e queijo grana padano</i>	R\$68

\*com pão sem glúten + R\$9

## PIZZE

Individuais

<b>Locale</b> <i>Molho de tomate, mozzarella de búfala, basílico, e azeite</i>	R\$62
<b>Pepperoni</b> <i>Mozzarella, pepperoni e molho de tomate</i>	R\$66
<b>Carpaccio</b> <i>Carpaccio bovino, molho de mostarda Dijon, toque de molho de tomate e finalizada com queijo grana padano e alcaparrones</i>	R\$72
<b>Cacio &amp; Pepe</b> <i>Fonduta de queijo Pecorino e pimenta preta sobre base de mozzarella</i>	R\$72
<b>Zucchini</b> <i>Abobrinha, parmesão, molho de tomate e mozzarella</i>	R\$66
<b>Prosciutto</b> <i>Mozzarella de búfala, molho de tomate, presunto cru, rúcula e mel trufado</i>	R\$78

Ouçã as nossas playlists!



50 BEST Discovery

@locale.caffe  
www.localecaffe.com.br



TOME SEU CAFÉ  
POR AQUI OU  
PEÇA PARA  
VIAGEM!

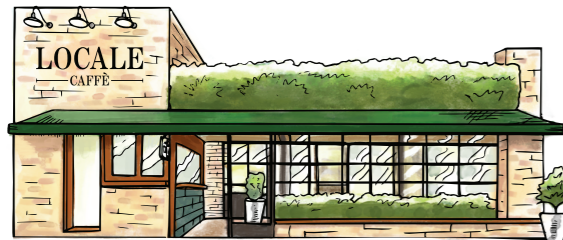
## IL CAFFÈ

### Espresso

<b>Espresso (40ml)</b>	R\$9
<b>Ristretto (30ml)</b>	R\$9
<b>Doppio (80ml)</b> <i>Duas doses de espresso</i>	R\$15
<b>Americano (200ml)</b> <i>Espresso e água quente</i>	R\$13
<b>Macchiato (60ml)</b> <i>Espresso manchado com leite</i>	R\$11,5
<b>Espresso c/ Panna (60ml)</b> <i>Espresso, chantilly e cardamomo</i>	R\$15
<b>Latte (200ml)</b> <i>Espresso com leite quente</i>	R\$17,5
<b>Cappuccino (190ml)</b> <i>Espresso com leite cremoso</i>	R\$17,5
<b>Flat White (200ml)</b> <i>Duas doses de espresso com leite</i>	R\$19,5
<b>Mocha (200ml)</b> <i>Espresso, leite cremoso e ganache de chocolate</i>	R\$23
<b>Coado</b>	
<b>French Press (200 ml)</b>	R\$15
<b>Hario V60 (200ml)</b>	R\$15
<b>Aeropress (200ml)</b>	R\$15

### Gelado

<b>Affogato</b> <i>Espresso, sorvete de baunilha e chantilly</i>	R\$29
<b>Espresso Tônica (300ml)</b> <i>Espresso e Schweppes Tônica</i>	R\$17,5
<b>Caffè Itaim (300ml)</b> <i>Café coado, água com gás, mel com limão</i>	R\$21
<b>Caffè Locale (300ml)</b> <i>Café coado, creme de mascarpone com baunilha e açúcar</i>	R\$21
<b>Cold Brew (300ml)</b>	R\$15
<b>Amarula Iced Coffee</b> <i>Licor Amarula e café</i>	R\$42
<b>Carajillo</b> <i>Licor 43 e espresso</i>	R\$42
<b>Ciocolato (400ml)</b> <i>Com chocolate belga</i>	R\$19
<b>Iced Latte (300ml)</b> <i>Cold Brew e leite cremoso</i>	R\$21
<b>Iced Mocha (400ml)</b> <i>Espresso, leite cremoso, ganache de chocolate e chantilly</i>	R\$21
<b>Iced Espresso Vanilla (400ml)</b> <i>Espresso, sorvete de baunilha e chantilly</i>	R\$23



## • COCKTAILS •



Aperol Spritz



Negroni

## SESSIONE ITALIA

—R\$44—

<b>Torino Milano</b> <i>Campari   mix de vermouths</i>	<b>Americano</b> <i>Campari   mix de vermouths   club soda</i>
<b>Negroni</b> <i>Roku Gin   Campari   mix de vermouths</i>	<b>Sbagliato</b> <i>Campari   mix de vermouths   chardonnay gaseificado</i>
<b>Cardinale</b> <i>Roku Gin   Campari   vermute extra seco</i>	<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol   Prosecco   club soda</i>
<b>Limoncello Spritz</b> <i>Limoncello   chardonnay gaseificado</i>	<b>Bellini</b> <i>Prosecco   pêssego   aperitivo floral</i>

E NÃO ESQUEÇA  
DE PEDIR UM  
DE NOSSOS  
CANNOLI!



## I CANNOLI

<b>Tradicional</b>	R\$18
<b>Nutella</b>	R\$23
<b>Doce de Leite</b>	R\$19
<b>Brigadeiro</b>	R\$19
<b>Creme de Pistache</b>	R\$23
<b>Limão Siciliano</b>	R\$19
<b>Romeu e Julieta</b>	R\$19
<b>Toppings:</b> <i>Pistache triturado R\$5</i> <i>Frutas cristalizadas R\$3</i>	

Para mais opções solicite nosso cardápio de cocktails