

DAL 2010



• IL MEGLIO DELLA CUCINA ITALIANA •

PECORINO

• O MELHOR DA COZINHA ITALIANA •

* COUVERT POR PESSOA 13,90

BAR & TRATTORIA

ANTIPASTI

ARANCINI bolinhos de risoto recheados com queijo mussarela - 35

CALABRESA SOTT'OLIO linguça seca fatiada e marinada no azeite e vinagre - 34

MOZZARELLA DI BUFALA a verdadeira mussarela de búfala no azeite virgem - 46

MELANZANE ALLA PARMIGIANA berinjela à parmegiana - 37

BURRATA a verdadeira burrata com pesto de manjeriço e tomates - 54

FILETTO APERITIVO filé mignon aperitivo com molho gorgonzola ou mostarda - 55

CARCIOFINI ALLA PIASTRA alcachofrinhas grelhadas marinadas em azeite, limão e alho - 47

PROSCIUTTO presunto crú italiano - 49

POLENTA FRITTA com queijo parmesão - 29

CALAMARI AL AGLIO, OLIO E LIMONE - 49

CALAMARI FRITTI lulas fritas à doré - 49

MILANESINO filé à milanese cortado aperitivo - 54

CROCCHETTE DI CARNE croquetes de carne fritos - 41

POLPETTINE AL FORNO polpetinhas de carne com molho de tomates gratinadas com parmesão - 46

LA BRUSCHETTA

BRUSCHETTA DI FORMAGGIO DI CAPRA fatias de pão italiano com tomates e queijo de cabra - 39

BRUSCHETTA DI PROSCIUTTO, FICHI, PECORINO E MIELE fatias de pão italiano com presunto crú, figos, queijo pecorino e mel - 45

BRUSCHETTA TRADIZIONALE fatias de pão italiano com tomates, alho e azeite - 29

BRUSCHETTA DI FUNGHI E OLIO TARTUFATO fatias de pão italiano com cogumelos e azeite de trufas gratinada com queijo parmesão - 47

BRUSCHETTA AL BRIE E MIELE AL TARTUFO fatias de pão italiano com queijo brie, rúcula, nozes e mel trufado - 49



OMELETTES

OMELETTE CON PROVOLONE DOLCE E POMODORO
omelete de queijo provolone italiano e tomates servida com salada verde e batatas fritas - 40

OMELETTE AL BRIE E OLIO TARTUFATO
omelete de queijo brie com azeite trufado servida com salada verde e batatas fritas - 42

OMELETTE AI FUNGHI FRESCHI
omelete com cogumelos frescos, mussarela e tomates servida com salada verde e batatas fritas - 41

LA CARNE

FILETTO AL VINO ROSSO medalhão de mignon com molho de vinho tinto e cebolas acompanhado de purê de batatas - 68

SPALLA D'AGNELLO AL FORNO (2 PX) paleta de cordeiro ao forno com risoto de cogumelos secos - 149

AGNELLO CINQUE ORE cordeiro assado por 5 horas, servido com nhoque na manteiga e sálvia - 69

BIFE DE CHORIZO CON SPAGHETTI AGLIO E OLIO contra filé maturado com espagete ao alho e óleo - 69

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA escalope de mignon com presunto crú e sálvia acompanhado de risoto de queijo parmesão - 67

POLPETTONE ALLA PARMIGIANA CON LINGUINE polpettone recheado de mussarela coberto com molho de tomates e queijo parmesão, servido com linguine na manteiga - 59 / VALOR 2 PX - 110

MEDAGLIONE CON PENNE AL GORGONZOLA medalhão grelhado com penne ao molho de queijo gorgonzola - 67

FILETTO ALLA MILANESE filé à milanese com risoto de limão siciliano ou com purê de batatas, rúcula e tomates cereja - 67

FILETTO ALLA PARMIGIANA filet à parmegiana tradicional, acompanha batatas fritas e arroz branco - 69 / VALOR 2 PX - 130

FILETTO ALLA FIORENTINA filet mignon recheado de mussarela e presunto crú com molho de cogumelos servido com risoto à milanese - 69

OSSOBUCCO CON FETTUCCELLE ALLA GREMOLATA ossobucco com seu próprio molho servido com fettucelle com salsa, alho e raspas de limão siciliano - 64

I L P E S C E

SALMONE ALLA GRIGLIA CON RISOTTO AL NERO DE SEPIA salmão grelhado com risoto negro com lulas - 69

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA peixe do dia grelhado servido com tomates cereja e purê de batatas - 69

BACCALÀ AL FORNO posta de bacalhau ao forno com legumes no azeite - 75

BACCALÀ DELLA CASA posta de bacalhau frita com cebolas caramelizadas e alho crocante, acompanhado de arroz de brócolis - 75

GAMBERI ALLA PARMIGIANA camarões à parmegiana com espagete ao pomodoro e manjeriço - 74

PECORINO
BAR & TRATTORIA

INSALATA

CAPRESE a verdadeira mussarela de búfala com tomates, azeite extra virgem e manjeriço - 48

INSALATA VERDE CON PROSCIUTTO, FICHI E FORMAGGIO DI CAPRA salada verde com presunto crú, figos, torradas de queijo de cabra gratinado, molho de aceto balsâmico e mel - 44

INSALATA DELLA CASA rosbife, palmito, tomates, erva doce, folhas verdes, torradas de alho e molho italiano - 44

INSALATA CON CARCIOFI E CARPACCIO salada verde com alcachofras e lascas de parmesão servida sobre carpaccio de carne - 45

INSALATA VERDE CON SALMONE mix de folhas verdes com salmão marinado em molho cítrico e croutons - 44

PASTA

*TEMOS OPÇÕES DE MASSAS INTEGRAIS E SEM GLÚTEN ITALIANAS - ADC. 7

PENNE ALLA VODKA E SALMONE penne com molho rosé e tiras de salmão flambados na vodka - 54 / VALOR 2 PX - 99

RAVIOLI DI FORMAGGIO DI CAPRA ravioli de queijo de cabra com molho de tomates e orégano fresco - 58

CASARECCIA CON CARCIOFI massa artesanal com alcachofras e gorgonzola gratinada com parmesão e farofa de pão italiano - 59

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, GAMBERI E PANCETTA espagete com mini lulas, camarões, molho de tomates e pancetta - 76

SPAGHETTI CON GAMBERI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO espagete com camarões, alho e pimenta - 69

SPAGHETTI MEZZO A MEZZO espagete com pesto de manjeriço e molho de tomates meio a meio - 45

PENNE AL LIMONE E PROSCIUTTO penne com molho de limão siciliano e presunto crú - 58 / VALOR 2 PX - 109

PENNE ALLA DIAVOLA penne com linguça calabresa, molho de tomates, berinjela e queijo pecorino - 58

FUSILI CALABRESI fusilli fresco caseiro com molho de tomates e linguça calabresa - 58

FETTUCCELLE ALL RAGU DI AGNELLO fettucelle com ragú de cordeiro - 64 / VALOR 2 PX - 119

FETTUCCELLE CON CARCIOFI E OLIVE fettucelle com alcachofra, azeitonas pretas, vinho branco e azeite - 58

SPAGHETTI ALLA CARBONARA espagete com molho à base de ovos, queijo pecorino e pancetta - 49

SPAGHETTI ALLA NERANO espagete com molho de queijo, abobrinhas e manjeriço - 54

G N O C C H I

GNOCCHI AI TRE FORMAGGI nhoque ao molho de três queijos - 57

GNOCCHI AL SUGO DI POMODORO E FONTINA nhoque com molho de tomates e queijo fontina - 59

GNOCCHI AI FUNGHI TARTUFATI nhoque com molho de cogumelos e azeite de trufas - 64

GNOCCHI AL RAGU DI FILETTO nhoque com molho de tomates e tirinhas de mignon grelhadas - 59 / VALOR 2 PX - 109

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE nhoque ao molho bolonhesa - 56 / VALOR 2 PX - 107

RISOTTO

RISOTTO AL RAGU DI OSSOBUCCO risoto com ragú de ossobuco - 61 / VALOR 2 PX - 116

RISOTTO DEL MARE risoto com lulas, camarões e mexilhões - 74

RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINI E PESTO risoto de camarões com abobrinhas e pesto de manjeriço - 73

RISOTTO FUNGHI E FILETTO risoto de cogumelos frescos e tirinhas grelhadas de mignon - 64

• Il meglio della cucina italiana •

LA BELLA PIZZA NAPOLETANA

PIZZA DE PROSCIUTTO - 48
Molho pomodoro, presunto crú italiano e rúcula.

PIZZA MARINARA - 42
Molho pomodoro com alho, azeite e orégano.

PIZZA MARGHERITA - 47
Molho pomodoro, mussarela de búfala e manjeriço.

PIZZA DI MOZZARELLA - 37
Molho pomodoro e mussarela.

PIZZA DI CALABRESA E FORMAGGIO - 43
Molho pomodoro, linguça calabresa e queijo mussarela.

PIZZA CAPRICCIOSA - 45
Molho pomodoro, alcachofras, presunto cozido, champignons, azeitona preta e mussarela.

PIZZA GORGONZOLA E ZUCCHINI - 44
Molho pomodoro, mussarela, gorgonzola e abobrinha

PIZZA DI PEPPERONI - 39
Molho pomodoro, mussarela e pepperoni.

PIZZA PORTUGUESA - 42
Molho pomodoro, mussarela, presunto cozido, ovo, cebola e azeitona preta.

PIZZA QUATTRO FORMAGGI - 46
Molho pomodoro, mussarela, gorgonzola, provolone e parmesão.



DAL 2010



• IL MEGLIO DELLA CUCINA ITALIANA.

PECORINO

• O MELHOR DA COZINHA ITALIANA.

BAR & TRATTORIA

IL NOSTRO BAR

BEVANDE

SUCO - 11,90
REFRIGERANTE - 7,80
ÁGUA SEM GÁS - 6,90
ÁGUA COM GÁS - 6,90

BIRRE

CHOPP STELLA ARTOIS - 11,90
STELLA ARTOIS - 11,90
STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN - 14,90
BOHEMIA - 11,90
BUDWEISER - 11,90
BECKS - 11,90

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED - 28
JOHNNIE WALKER BLACK - 35
OUTROS 8 ANOS - 28
OUTROS 12 ANOS - 35
JACK DANIELS - 29

DESTILLATI

CAMPARI - 19
TANQUERAY - 29
GORDON'S - 29
CACHAÇA - 16
CACHAÇAS ESPECIAIS - 28
TEQUILA - 28

VODKA

VODKA ABSOLUT - 29
VODKA SMIRNOFF RED - 19
OUTRAS IMPORTADAS - 29

SALUTE

APERITIVI ITALIANI

APEROL SPRITZ - 34
aperol, prosecco, rodela de laranja e club soda
APEROL MIMOSA - 38
aperol, suco de laranja e prosecco
NEGRONI - 34
campari, gin e vermouth
NEGRONI SBAGLIATO - 34
prosecco, vermouth e campari
CAMPARI TÔNICA - 29
campari com agua tônica

AMERICANO - 34
campari, vermouth, club soda e rodela de laranja
BELLINI - 36
prosecco com suco de pêsego
ROSSINI - 36
prosecco com suco de morangos
FRAGOLE LAMBRUSCO - 36
lambrusco, morangos frescos, gelo e hortelã

DIGESTIVI

LIMONCELLO

licor de limão siciliano
feito na casa, gelado,
refrescante e
digestivo - 19

GRAPPA - 35
GRAPPA RESERVA - 42

AMARETTO - 17
COINTREAU - 25
FERNET BRANCA - 29
SAMBUCA ROMANA - 26
FRANGELICO - 25
DRAMBUIE - 26
LICOR 43 - 25
COGNAC VSOP - 45
VINHO DO PORTO TAWNY - 28
VINHO DO PORTO RUBI - 28

ALTRI APERITIVI

SANGRIA / CLERICOT (1L) - 89
MANHATTAN - 29
BLOODY MARY NAC/IMP - 25/32
COSMOPOLITAN - 29
MOJITO - 32
MARGARITA - 32
DAIQUIRI - 32
DRY MARTINI - 32
GRAPE MARTINI - 33
CAIPIRINHA - 28
CAIPIRINHA cachaça especial - 32
CAIPIROSKA NAC/IMP - 27/33
CAIPIROSKA FRUTAS NAC/IMP - 28/34
GIN TÔNICA NAC/IMP - 29/34
TIO PEPE - 34
PECORINO (uva niagara, vodka e açúcar) - 29
PORTONIC porto branco, água tônica, gelo e rodela de limão - 33

CURIOSITÀ ITALIANE

• CURIOSIDADES ITALIANAS.

CHAMADO NA ÁUSTRIA DE MAÇÃ-DO-PARAÍSO E NA ITÁLIA DE MAÇÃ-DO-AMOR, O TOMATE FOI, DURANTE MUITO TEMPO, USADO COMO INGREDIENTE DO ELIXIR DO AMOR.



VOCÊ SABIA QUE O OVO É A CURA PERFEITA PARA A RESSACA? O ALTO NÍVEL DE CISTEÍNA E AMINOÁCIDO AJUDAM A DIMINUIR O ETANAL, A PRINCIPAL CAUSA DAS RESSACAS.

NA ITÁLIA EXISTEM MAIS DE 450, QUA-TRO-CENTOS- E CIN- QUEN-TA, FORMAS DE MASSA! DÁ PARA COMER UMA DIFERENTE A CADA DIA DURANTE UM ANO E AINDA ASSIM NÃO REPETIR NENHUMA.



DIZEM POR AÍ QUE O LIMÃO FOI ESPALHADO NO MUNDO PELOS ÁRABES, PORÉM FOI COLOMBO QUEM TROUXE A FRUTA PARA A AMÉRICA. UM BRINDE A ELE!

SE BEBER, NÃO DIRIJA

• NOS ACOMAPANHE EM NOSSAS REDES SOCIAIS @PECORINOBR •

PECORINO
BAR & TRATTORIA