

PARA COMPARTILHAR

- Couvert - 15,90**
Por pessoa.
- Arancini - 39**
Bolinhos de risoto recheados de queijo.
- Arancini de bacalhau - 43**
Bolinhos de risoto recheados de bacalhau.
- Burrata - 59**
Com tomatinhos marinados e rúcula.
- Alcachofras grelhadas - 59**
Marinadas no azeite, vinagre e alho.
- Croquetas de jamón - 46**
Croquetes de presunto crú.
- Linguíça seca - 39**
Marinada no azeite e vinagre.
- Lulas à doré - 53**
- Lulas grelhadas - 53**
Com aioli de limão siciliano.

SALADAS

- Caprese - 54**
A melhor mussarela de búfala com azeite extra virgem e tomates.
- Carpaccio - 48**
Com lascas de parmesão, rúcula e alcachofra.
- Da casa - 59**
Camarões grelhados, molho cremoso de parmesão, folhas verdes e croutons.
- Mediterrânea - 51**
Folhas, presunto crú, figos e torradas com queijo de cabra.
- Pecorino - 49**
Mix de folhas, pupunha grelhado, farofa de pão, molho à base de mostarda e lascas de queijo pecorino.

- Steak tartar - 64**
Com salada de rúcula e batatas fritas.
- Tartar de salmão - 62**
Com chantilly de dill, salada verde e torradas.
- Carpaccio de salmão - 48**
Com molho à base de azeite, limão e alcaparras acompanhado de torradas.

- Salada Giuliana - 47**
Mix de folhas, cenoura, palmito, batata palha, queijo parmesão, tomates e molho mostarda.

PASTAS

- Casareccia com alcachofras - 69**
Com queijo gorgonzola gratinado e farofa de pão italiano.
- Linguine com lulas - 69**
Lulas, limão siciliano, alho, óleo e salsa.
- Ravioli de queijo de cabra - 65**
Com molho de tomates e orégano.
- Ravioli verde di mozzarella - 62**
Recheado com mussarela de búfala com molho de tomates e manjeriço.
- Spaghetti com lulas e camarões - 88**
Com molho de tomate e pancetta.
- Spaghetti con gamberi, aglio, olio e peperoncino - 87**
Espaguete com camarões, alho e pimenta seca.
- Penne Alla Vodka e Salmone - 62**
Penne com molho rosé e tiras de salmão flambados na vodka. / **2 PX 118**

- Sorrentino de costela ao molho de cogumelos - 63**
massa fresca recheada de costela de boi com molho de cogumelos.

- Spaghetti all'amatriciana - 62**
Tradicional receita com molho de tomates e pancetta.

- Fettucelle al ragu di agnello - 69**
Fettucelle com ragu de cordeiro. / **2PX 128**

NHOQUES

- Nhoque ao molho de três queijos - 62**
- Nhoque alla diavola - 64 / 2PX 119**
Molho de tomates e berinjela, linguíça calabresa e queijo pecorino.
- Nhoque Cucina - 61 / 2PX 117**
Molho de tomates, rúcula e queijo parmesão.
- Nhoque Al Ragu Di Filetto - 64 / 2PX 119**
Com molho de tomates italianos e tirinhas grelhadas de mignon.

OMELETES

- Omelete de queijo brie com azeite trufado - 45**
- Omelete com cogumelos frescos, mussarela e tomates - 48**
- Omelete de queijo fontina e tomates - 46**

***Todos os omeletes acompanham salada verde e batata frita.**

PEIXES E CARNES

- Bacalhau à nossa moda - 89**
Com cebolas, alho frito e arroz de brócolis.
- Bacalhau ao forno - 89**
Com legumes no azeite.
- Grelhado Misto do Mar (2 pessoas) - 189**
Camarões, lulas, polvo e mexilhão com aioli de limão siciliano e arroz à provençal.

- Peixe do dia - 84**
Com tomatinhos cereja e purê de batatas.

- Salmão grelhado - 84**
Com risoto negro de lulas.

- Polvo mediterrâneo - 92**
Com batata assada e tomate grelhado.

- Filet de saint peter à doré - 59**
Com risoto de tomates e rúcula.

- Bife de chorizo - 89**
Grelhado com espaguete ao alho e óleo

- Cordeiro assado por 5 horas - 78**
Com nhoque na manteiga de sálvia.

- Filet à parmegiana - 82**
Com batatas fritas e arroz. / **2PX 156**

- Filet de frango à parmegiana tradicional - 62**
Acompanhado de batatas fritas e arroz branco. / **2PX 118**

- Filet à milanesa - 78**
Com risoto de limão siciliano.

- Filet au poivre vert - 81**
Com molho de pimentas verdes e batatas fritas.

- Medalhão de mignon - 79**
Grelhado com penne ao gorgonzola.

- Polpettone à parmegiana - 66**
Com linguine na manteiga e sálvia. / **2PX 125**

- Souvlaki de frango - 49**
Espetinho de frango, cebola e tomate. Com salada de folhas verdes e queijo feta.

- Saltimbocca alla romana - 78**
Escalope de filet mignon com presunto crú e sálvia acompanhado de risoto à milanesa.

- Tagliata de frango ou carne - 69/81**
Filet de frango ou mignon grelhado e fatiado com rúcula e queijo parmesão.

- Kebab de frango ou mignon com salada verde - 49/59**
Tirinhas de frango ou mignon com cebola e mussarela servido no pão caseiro com molho tzatziki.

- Ossobucco Alla Gremolata - 76**
Servido com fettucelle com salsa, alho e rasps de limão siciliano.

- Paleta de cordeiro ao forno (2 pessoas) - 179**
Com risoto de cogumelos secos

ARROZES

- Arroz de pato - 68 / 2PX - 129**

- Risotto funghi e filetto - 74**
Cogumelos frescos e tirinhas grelhadas de mignon

- Risoto de camarões - 87**
Com abobrinha e pesto de manjeriço.

- Arroz de lulas e polvo - 79 / 2PX - 149**

PIZZAS

- Calabresa - 50**
Molho de tomate, linguíça calabresa e queijo mussarela.

- Capricciosa - 52**
Molho de tomate, alcachofras, presunto cozido, champignons, azeitona preta e mussarela.

- Gorgonzola e abobrinha - 53**
Molho de tomate, mussarela, gorgonzola e abobrinha.

- Presunto crú - 52**
Molho de tomate, presunto crú e rúcula.

- Marinara - 45**
Molho de tomate com alho, aliche italiano, orégano, alho e azeite extra virgem.

- Margherita - 51**
Molho de tomate, mussarela de búfala e manjeriço.

- Mussarela - 42**
Molho de tomate e mussarela.

- Pepperoni - 48**
Molho de tomate, mussarela e pepperoni.

- Portuguesa - 50**
Molho de tomate, mussarela, presunto cozido, cebola e azeitona preta.

- Quatro queijos - 53**
Molho de tomate, mussarela, gorgonzola, fontina e parmesão.

- Catupiry - 53**
Molho pomodoro e queijo catupiry.

- Pesto e formaggio - 52**
Molho pomodoro, queijo mussarela e pesto de manjeriço.

- Caprese - 53**
Tomates em rodela, mussarela de búfala e manjeriço.

DO NOSSO FORNO

- Rotolina de abobrinha - 39**
Mussarela e abobrinha.

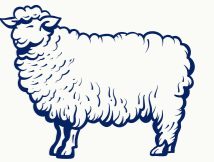
- Rotolina de calabresa - 39**
Mussarela e calabresa.

- Schiacciata de gorgonzola - 43**
Molho de tomate, gorgonzola, tomate cereja e parmesão.

- Schiacciata de presunto crú - 31**
Molho pomodoro, presunto crú e rúcula.

- Schiacciata de calabresa - 30**
Molho de tomate, linguíça calabresa, manjeriço e tomate cereja.

NOSTRO BAR



BEVANDE

Suco - 12,50

Refrigerante - 8,50

Água sem gás - 6,90

Água com gás - 7,50

APERITIVI ITALIANI

Limoncello Spritz - 34

Licor limoncello, prosecco, fatia de limão siciliano e água com gás.

Espresso martini - 34

Vodka, café expresso e licor de café.

Aperol spritz - 34

Aperol, prosecco, rodela de laranja e club soda.

Aperol mimosa - 38

Aperol, suco de laranja e prosecco.

Negroni - 34

Campari, gim e vermouth.

Negroni sbagliato - 34

Campari, prosecco e vermouth.

Campari tônica - 29

Campari com água tônica.

Americano - 34

Campari, vermouth, club soda e rodela de laranja.

Mimosa clássico - 36

Prosecco com suco de laranja.

Fragole lambrusco - 36

Lambrusco, morango fresco, gelo e hortelã.

ALTRI APERITIVI

Sangria/Clericot 1L - 94

Manhattan - 29

Bloody Mary nac/imp - 25/32

Cosmopolitan - 33

Mojito - 32

Margarita - 32

Daiquiri - 32

Dry Martini - 32

Grape Martini - 33

Capirinha - 28

Caipirinha cachaça especial - 34

Caipiroska nac/imp - 29/35

Caipiroska frutas nac/imp - 30/36

Gin tônica nac/imp - 29/38

Pecorino - 29
Uva niagara, vodka e açúcar

Tio pepe - 34

Portonic - 33
Porto branco, água tônica, gelo e rodela de limão

Old fashioned - 32
Whiskey, bitter angustura e club soda

Fitzgerald - 34
Gim, suco de limão e angustura bitter

Boulevardier - 34
Whiskey, vermouth rosso e campari

DESTILATTI

Campari - 24

Tanqueray - 33

Gordons - 29

Cachaça - 19

Cachaça especial - 28

Tequila - 28

Vodka Absolut - 29

Vodka Smirnoff Red - 21

Outras vodkas importadas - 29

BIRE

Chopp Stella Artois - 13

Stella Artois - 13

Stella Artois sem glúten - 14,90

Bohemia - 13

Budweiser - 13

Becks - 13

DIGESTIVI

Limoncello - 19

Licor de limão siciliano feito na casa, gelado, refrescante e digestivo

Grappa - 35

Cointreau - 25

Fernet branca - 29

Sambuca romana - 26

Frangelico - 25

Drambuie - 26

Licor 43 - 25

Cognac vsop - 45

Porto tawny - 28

Porto ruby - 28

WHISKY

Johnnie Walker Red - 29

Johnnie Walker Black - 38

Outros 8 Anos - 29

Outros 12 Anos - 38

Jack Daniels - 33

CURIOSITÀ ITALIANE

• CURIOSIDADES ITALIANAS •

• Chamado na áustria de maçã-do-paráíso e na itália de maçã-do-amor, o tomate foi, durante muito tempo, usado como ingrediente do elixir do amor.

• A pizza marguerita surgiu como uma representação da bandeira italiana: manjeriçao (verde), tomate (vermelho) e muçarela (branco).

• Na Itália existem mais de 450, quatro-cen-tos- 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!

• SALUTE •

SIGA O NOSSO INSTAGRAM
@PECORINOMEDITERRANEO

PARA MAIS INFORMAÇÕES:
PECORINO.COM.BR

SE BEBER, NÃO DIRIJA