

<i>Pen Cominciane</i>	
<b>BURRATA, POMODORI &amp; BASILICO (acompanha torradas de focaccia)</b>	45,60
A mais tenra muçarela de búfala servida com compota de tomates, folhas de manjerição fresco e azeite	
<b>GRANA PADANO</b>	19,50
Suculentos nacos desse queijo inigualável	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA (acompanha torradas de focaccia)</b>	26,10
Finas fatias dessa inigualável iguaria	

## *Insalate*

<b>INSALATA VERDE AI CARCIOFINI, POMODORI &amp; PARMIGIANO</b>	34,20
Hortaliças, minialcachofrinhas em conserva, tomate confit e raspas de parmes�o	
<b>INSALATINA DI FUNGHI ALLA PROVENZALE</b>	37,80
Hortaliças e cogumelos Eringhi grelhados � moda da Provence	

## *Cl ssicos*

<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b>	59,40
L�minas de massa fresca artesanal entremeadas com bechamel, ragu de carne bovina e tomate	
<b>GNOCCHI DI PATATE</b>	
Massa fresca de batatas e farinha com molho � sua escolha	
Al pesto	50,70
Al sugo	48,00
Alla bolognese	50,70
Ai formaggi	50,70
<b>SPAGHETTI / PENNE RIGATE</b>	
Massa seca italiana com molho � sua escolha	
Al pesto	48,00
Al sugo	45,30
Alla bolognese	48,00
Ai formaggi	48,00
<b>SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA</b>	48,00
Massa seca italiana com molho de tomates, panceta, cebolas douradas e queijo de ovelha	

## *Paste e Salse*

<b>PENNE AI CARCIOFINI, POMODORI SECCHI E RUCOLA (gl�uten e lactose free)</b>	59,40
Massa seca italiana sem gl�uten e molho sem lactose preparado com alcachofrinhas, tomates secos, frescos e r�cula	
<b>RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL SUGO</b>	57,60
Massa fresca recheada com muçarela de búfala e manjeriç�o servida com molho de tomates frescos	
<b>RAVIOLINI DI BURRATA AL POMODORO</b>	78,30
Massa fresca exclusiva com recheio cremoso de 'burrata' servido com molho de tomates frescos e azeitonas pretas	
<b>RIGATONI ALLA SICILIANA</b>	62,40
Rigatoni servido com molho cremoso de berinjelas, tomates, anchovas, pimentões doces e azeitonas pretas	
<b>GRANA PADANO RALADO</b>	7,50
Porção de 50g	
<i>Canni &amp; Contonni</i>	
<b>BRASATO DI LOMBATELLO AL PEPE NERO</b>	57,60
Fraldinha de panela ao molho de vinho tinto	
<b>Com acompanhamento</b>	73,80
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE</b>	51,60
Baby beef � milanesa	
<b>Com acompanhamento</b>	66,00
<b>SCALLOPINE DI MANZO IN SALSA (200g) &amp; CONTORNI</b>	42,00
Escalope de filé mignon ao molho roti	
<b>Com acompanhamento</b>	57,60
<b>SCALLOPINE DI POLLO AL LIMONE (200g) &amp; CONTORNI</b>	36,00
Escalope de frango ao molho de limão siciliano	
<b>Com acompanhamento</b>	51,30

## *Contonni*

(ACOMPANHAMENTOS PARA AS CARNES)

<b>FETTUCCINE AL BURRO E SALVIA</b>	
Massa fresca artesanal servida na manteiga e s�lvia	
<b>FETTUCCINE AL TRIPLO BURRO</b>	
Massa fresca artesanal servida na manteiga, creme e queijo parmesão	
<b>INSALATA VERDE AI CARCIOFINI, POMODORI &amp; PARMIGIANO</b>	
Hortaliças, fundos de alcachofras e raspas de parmesão	
<i>Dessert</i>	
<b>CHEESE CAKE DESTROOPER AI MIRTILLI</b>	23,40
Um cremoso cheesecake sobre camada de biscoitos belgas Jules Destrooper coberto com geleia de arando	
<b>CREAM CARAMEL</b>	15,00
Pudim de leite extracremoso	
<b>TIRAMIS� CLASSICO</b>	24,90
Preparado com biscoito inglês, mascarpone e chocolate	
<i>Bevande</i>	
<b>Acqua minerale italiana</b>	15,00
�gua mineral italiana, panna / San Pellegrino 500ml	
<b>Gazzose</b>	7,20
Refrigerante lata 350ml	
<b>H2OH</b>	8,10
�gua aromatizada	
<b>T�nica Schweppes</b>	8,10
<b>Le nostre birre</b>	10,80
Cervejas nacionais	