



Rosticceria Percussi

Pasta artigianale e cibi freschi da portare a casa

VEJA AQUI ALGUNS DOS PRATOS DA ROSTICCERIA PERCUSSI PARA ENCOMENDAR:

** Alguns pratos precisam de 48 horas de antecedência. Consulte.*

Pasta fresca

- *Chitarre fresche - Massa fresca artesanal em fios finos*
- *Pappardelle fresche - Massa fresca artesanal em tiras largas*
- *Fettuccine con rucola - Massa fresca artesanal de rúcula em tiras médias*

Pasta Ripiena

- *Fagottini al mascarpone e camembert - Massa fresca artesanal recheada com queijos mascarpone e camembert.*
- *Gnocchi verdi di ricotta - Gnocchi de espinafre e ricota*
- *Lasagne al pesto - Lasanha ao molho pesto*
- *Lasagne di funghi - Lasanha de cogumelos*
- *Quadratti di manzo e uvetta - Massa fresca recheada com carne bovina e uvas passas*
- *Quadratti di ricotta fresca - Massa fresca recheada com ricota*
- *Ravioli di gruyère e mandorle - Massa fresca recheada com queijo gruyère e amêndoas*
- *Ravioli di ricotta e spinaci - Massa fresca recheada com ricota e espinafre*
- *Tortelli d'agnello - Massa fresca recheada com carne de cordeiro*

Formaggi

- *Grana Padano RAR - queijo duro de leite de vaca*
- *Pecorino Toscano 180 dias - queijo duro de ovelha envelhecido por seis meses*

Piatti Caldi

- **Baccalà al pomodoro e basilico** - *Posta de bacalhau salteado em azeite, servido com tomates frescos e manjeriçã*
- **Costolette d'agnello in padella** - *Costeletas de cordeiro na panela*
- **Medaglioni di manzo in salsa**- *Medalhões de mignon com molho*
- **Pesce in crosta di maiz e pomodoro** - *Filé de peixe em crosta de polenta com tomates*
- **Scallopine di manzo al Marsala** - *Escalopes carne ao molho de vinho Marsala*
- **Scallopine di pollo al limone** - *Escalopes de peito de frango ao molho de limão*
- **Spalla d'agnello** - *Carré de cordeiro*
- **Torta ai carciofini** - *Torta de alcachofrinhas*

Salse

- **Funghi** - *Molho de cogumelos*
- **Gorgonzola** - *Molho de queijo Gorgonzola*
- **Ragù** - *Molho de carne, linguiça e cogumelos*
- **Sugo di pomodori** - *Molho de tomates*
- **Pesto alla Genovese** - *O clássico molho pesto, preparado com azeite, manjeriçã fresco, nozes e pinoli.*

Dolci

- **Tiramisù Clássico** - *Com biscoito inglês, mascarpone e chocolate*
- **Tiramisù ai Frutti di Bosco** - *com frutas vermelhas*
- **Torta di mele al forno** - *Torta de maçãs*
- **Torta spuma di cioccolato** - *Torta de chocolate*

Pane

- **Focaccia alla Genovese** - *A verdadeira focaccia como em Gênova.*

Rosticceria Percussi

Rua Cônego Eugênio Leite, 523 # (11) 3062-8684

05414-011 - Pinheiros - São Paulo - SP

rosticceria@percussi.com.br

www.percussi.com.br