



CARDÁPIO  
ÁREA DE IMPRESSÃO 59,4x42cm

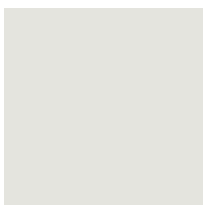
20/08/2018 - v7



PANTONE 7546C



PANTONE 151C



PANTONE 9080C<sup>\*</sup>  
PASTEL & NEONS



DESIGNER RESPONSÁVEL: THIAGO BELLOTTI - THIAGO@PAPANAPA.COM



# IL NOSTRO BAR

## BEVANDE

SUCO - 10,90  
REFRIGERANTE - 6,90  
ÁGUA SEM GÁS - 6,20  
ÁGUA COM GÁS - 6,20

## BIRRE

CHOPP STELLA ARTOIS - 10,90  
STELLA ARTOIS - 10,90  
BOHEMIA - 10,90  
BRAHMA EXTRA - 10,90  
BUDWEISER - 10,90



## DIGESTIVI

LIMONCELLO licor de limão siciliano feito na casa, gelado, refrescante e digestivo - 15  
GRAPPA - 25  
GRAPPA RESERVA - 30  
AMARETTO - 17  
COINTREAU 17  
STREGGA 17  
FERNET BRANCA - 22  
GRAND MARNIER - 17  
SAMBUCCA ROMANA - 21  
BAILEYS - 19

## ALTRI APERITIVI

SANGRIA / CLERICOT jarra 1L - 69  
MANHATTAN - 26  
BLOODY MARY NAC/IMP - 22/26  
COSMOPOLITAN - 26  
MOJITO - 28  
MARGARITA - 28  
DAIQUIRI - 26  
DRY MARTINI - 30  
GRAPE MARTINI - 30  
CAIPIRINHA - 26

## APERITIVI ITALIANI

APEROL SPRITZ aperol, prosecco, rodela de laranja e club soda - 29

APEROL MIMOSA aperol, suco de laranja e prosecco - 32

NEGRONI campari, gin e vermouth -29

NEGRONI SBAGLIATO prosecco vermouth e campari - 29

CAMPARI TÔNICA campari com agua tônica - 24

AMERICANO campari, vermouth e club soda com rodela de laranja - 28

BELLINI prosecco com suco de pêsego branco - 27

ROSSINI prosecco com suco de morangos - 27

FRAGOLE LAMBRUSCO lambrusco morangos frescos, gelo e hortelã - 29

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!

## WHISKY

JOHNNIE WALKER RED - 24  
JOHNNIE WALKER BLACK - 29  
OUTROS 8 ANOS - 24  
OUTROS 12 ANOS - 29  
JACK DANIELS - 26

## WHISKY'S CLUB

RED LABEL - 189  
BLACK LABEL - 239

## DESTILATI

CAMPARI - 16  
TANQUERAY - 24  
GORDON'S - 24  
CACHAÇA - 14  
CACHAÇAS ESPECIAIS - 24  
TEQUILA - 24

## VODKA

VODKA ABSOLUT - 24  
VODKA CIROC - 35  
VODKA SMIRNOFF RED - 16  
OUTRAS IMPORTADAS - 24

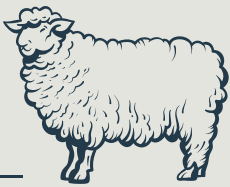
## SELEZIONE DI AMARI

AVERNA (SICILIA) - 24  
LUCANO (BASILICATA) - 25  
NERONE (ROMA) - 24

SE BEBER NÃO DIRIJA



CAIPIRINHA cachaça especial - 29  
CAIPIROSKA NAC/IMP - 24/29  
CAIPIROSKA FRUTAS - 29  
GIN TÔNICA NAC/IMP - 26/29  
PECORINO (uva niagara, vodka e açúcar) - 26  
TIO PEPE - 26  
PORTONIC porto, água tônica, gelo e rodela de limão - 29



# PECORINO

BAR & TRATTORIA

## ANTIPASTI

**ARANCINI** bolinhos de risoto recheados com queijo mussarela - 35

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

**MOZZARELLA DI BUFALA** a verdadeira mussarela de búfala com azeite virgem - 42

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA** berinjela à parmegiana - 34

**BURRATA** a verdadeira burrata com pesto de manjeriçã e tomates - 52

**FILETTO APERITIVO** filé mignon aperitivo com molho gorgonzola ou mostarda - 53

**CARCIOFINI ALLA PIASTRA** alcachofrinhas grelhadas marinadas em azeite, limão e alho - 45

**PROSCIUTTO** presunto crú italiano - 43

**POLENTA FRITTA** com queijo parmesão - 26

**CALAMARI AL AGLIO, OLIO E LIMONE** mini lulas salteados no alho, limão siciliano e azeite virgem - 45

**CALAMARI FRITTI** lulas fritas - 45

**MILANESINO** filé à milanesa cortado aperitivo - 51

## LA BRUSCHETTA

**BRUSCHETTA DI FORMAGGIO DI CAPRA** fatias de pão italiano, com tomates e queijo de cabra - 37

**BRUSCHETTA DI PROSCIUTTO, FICHI, PECORINO E MIELE** fatias de pão italiano com presunto crú, figos, queijo pecorino e mel - 43

**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 - 45

## INSALATE

**CAPRESE** a verdadeira mussarela de búfala com tomates, azeite virgem e manjeriçã - 48

**INSALATA VERDE CON PROSCIUTTO, FICHI E FORMAGGIO DI CAPRA** salada verde com presunto crú, figos, torradinhas 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 PARMA** folhas verdes, lascas de presunto crú crocante e cogumelos salteados no alho e óleo com croutons de pão e parmesão - 48

## 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

## CARPACCIOS & CRUDOS

**CARPACCIO DI MANZO** fatias finas de mignon crú com molho à base de azeite, mostarda e parmesão acompanhado de torradinhas - 39

**CARPACCIO DI SALMONE** fatias finas de salmão crú com molho à base de azeite, limão e alcaparras acompanhado de torradinhas - 39

**STEAK TARTAR DI MANZO** tartar de mignon servido com salada verde e batatas fritas - 55

**TARTAR DI SALMONE CON INSALATA VERDE** tartar de salmão com salada verde e torradas - 53

VOCE 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.

## PASTA

**FETTUCCELLE CRUDOLINO** fettuccelle com tomates sweet grape salteados no azeite e alho e folhas de manjeriçã - 47

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

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

**SPAGHETTI CON CALAMARETTI, GAMBERI E PANCETTA** espaguete com mini lulas, camarões, molho de tomates e pancetta - 67

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

**SPAGHETTI MEZZO A MEZZO** espaguete com pesto de manjeriçã e molho de tomates meio a meio - 43

**PENNE AL LIMONE E PROSCIUTTO** penne com molho de limão siciliano e presunto crú - 56

**PENNE ALLA DIAVOLA** penne com linguiça calabresa, molho de tomates, berinjela e queijo pecorino - 56

**FUSILI CALABRESI** fusili fresco caseiro com molho de tomates e linguiça calabresa - 58

**FUSILI CON BRACIOLA** fusili fresco caseiro com braciolas de carne ao molho pomodoro - 59

**FETTUCCELLE ALL RAGU DI AGNELLO** fettuccelle com ragú de cordeiro - 64

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

\*TEMOS OPÇÕES DE MASSAS INTEGRAIS E SEM GLÚTEN ITALIANAS - ADC. 6



NA ITÁLIA EXISTE MAIS DE 450. QUA-TRO-CEN-TOS-E-CIN- QUEN-TA. FORMAS DE MASSA! DÁ PARA COMER UMA DIFE- RENTE A CADA DIA DURANTE UM ANO E AINDA ASSIM NÃO REPETIR NENHUMA.

## GLI GNOCCHI

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

**GNOCCHI AL SUGO DI POMODORO E FONTINA** nhoque ao molho sugo e queijo fontina - 59

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

**GNOCCHI AL RAGU DI FILETTO** nhoque com molho de tomates italianos com tirinhas grelhadas de filé mignon - 59

## IL RISOTTO

**RISOTTO AL BRIE E BRESAOLA** risoto com queijo brie, bresaola e rúcula - 59

**RISOTTO AL RAGU DI OSSOBUCCO** risoto com ragú de ossobuco - 61

**RISOTTO DEL MARE** risoto com lulas, camarões e mexilhões - 66

**RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINI E PESTO** risoto de camarões com abobrinhas e pesto de manjeriçã - 65

## LA CARNE

**SPALLA D'AGNELLO AL FORNO (2 PX)** paleta de cordeiro ao forno com risoto de funghi secchi - 139

**PICCATA DI POLLO AL LIMONE CON RISOTTO ALLA MILANESE** escalope de frango ao limão com risoto de açafrão - 53

**AGNELLO CINQUE ORE** cordeiro assado por 5 horas, servido com gnocchi na manteiga e sálvia - 65

**BIFE DE CHORIZO CON SPAGHETTI AGLIO E OLIO** contra filé grelhado com espaguete ao alho e óleo - 69

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** escalope de mignon com presunto crú e sálvia acompanhada de risoto de queijo parmesão - 64

**POLPETTONE ALLA PARMIGIANA CON LINGUINE** polpettone recheado de mussarela coberto com molho de tomates e queijo parmesão, servido com linguine na manteiga - 59

**MEDAGLIONE CON PENNE AL GORGONZOLA** medalhão grelhado com penne ao molho de queijo gorgonzola - 64

**FILETTO ALLA MILANESE** filé à milanesa com risoto de limão siciliano ou com purê de batatas, rúcula e tomates cereja - 64

**FILETTO ALLA PARMIGIANA** filet à parmegiana tradicional, acompanha batatas fritas e arroz branco - 68

**FILETTO ALLA FIORENTINA** filet mignon recheado de mussarela e presunto crú com molho de cogumelos servido com risoto à milanesa ou massa na manteiga - 69

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

## IL PESCE

**SALMONE ALLA GRIGLIA CON RISOTTO AL NERO DE SEPPIA** salmão grelhado com risoto negro com lulas - 67

**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 - 68

**BACCALÀ DELLA CASA** - posta de bacalhau frita com cebolas caramelizadas e alho crocante, acompanhado de arroz de brócolis - 68