

Alessandro



Frederico

ANTIPASTI

Convert - Capponata siciliana, manteiga e cesta de pães variados

La nostra salumeria - frios e queijos variados acompanha cestas

Misto de antipasti - veja a nossa mesa, acompanha focaccia

Tartar de Atum e Salmão - com abacaxi e cebola caramelizada

Mozzarella de Bufalina - com tomate e pesto

Steak Tartar - carne cortada na ponta da faca e batata rustica com tempero clássico

Calamari Grelhado - lula, molho picante e limão siciliano

Carpaccio Classico - com rucola, Lascas grana padano com Saladinha e alcaparra

Burrata Mediterranea - com pesto nozes e presunto de parma com capponata siciliana

Camarões Crocantes - com maionese defumada e laranja

Bruschetta - brie, a classica, burrata stracciata e salmão defumado

SANDUICHES

Alessandro - pastrami, cebola caramelizada, maionese ao curry e salada crocante

Polla - mozzarella de bufala, presunto de parma, tomate seco, rucola e pesto

Il Grande Lamberto - presunto de parma, brie deretido e geleia de damasco

Hamburguer da Valentina - picanha, salada crocante, cebola dourada e mostarda.

Insalate del mercato

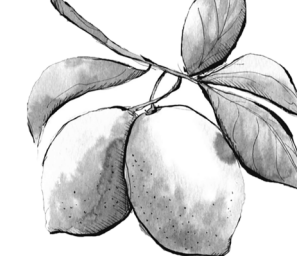
Salada Negresco - burrata, ovo, atum confitado, batata, azeitona, e alici ao vinagrete

Salada De Frutos Do Mar do Mercado - camarão, polvo, lula, manga, shitaky no azeite mediterraneo

Salada da Valentina - folhas verdes, abacaxi, castanha do Pará e queijo canastra e abacaxi

Ciclamino - fatias de filé de frango, folhas nobres, tomate cereja, brie, palmito, manga e presunto de parma

Figo Grelhados - com lascas de grana padano, presunto de parma, nozes, com vinagrete de mel e mostarda e chips de banana da terra.



26,

96,

86,

59,

55,

56,

58,

52,

74,

67,

45, 36, 49,

53,

52,

53,

53,

69,

73,

66,

68,

67,

I Nostri Vini

Espumante Bossa Brut

Serra Gaucha - Vinicola Herman 125,00

ROSATI

Espumate Bossa Rose

Vinicola Herman 125,00

Polero Rose

Cabernet Sauvignon - Chile 129,00

VINI BIANCHI

Alamos Sauvignon Blanc

Catena Zapata - Arg 176,00

Pinot Grigio Igt

Umbria - Italia 157,00

Travessia Sauvignon Blanc

Chile - Vale Do Colchuaca 98,00

Catena Chardonnay

Catena Zapata - Arg 295,00

Las Moras Chardonnay

Catena Zapata - Arg 149,00

Indomita Chardonnay

Vale Central - Chile 145,00

VINI ROSSI

Alamos Cabernet Sauvignon

Catena Zapata - Arg 176,00

Chianti DocG

Casteltorre - Italia 155,00

Primitivo Di Salento

Salento - Italia 149,00

Nero D'avola Igt

Sicilia - Italia 149,00

Travessia Cabernet Sauvignon

Vale Do Colchaga - Chile 98,00

7 Colores Reserva Carmenere

Colores Macu - Chile 157,00

Norton Malbec

Norton - Arg 157,00

Montes Alpha Pinot noire

Vale Do Colchagua - Chile 335,00

Las Moras Malbec

Catena Zapata - Arg 145,00

Catena Malbec

Catena Zapata - Arg 295,00

Montes Alpha Cabernet Sauvignon

Vale Do Colchagua - Chile 335,00

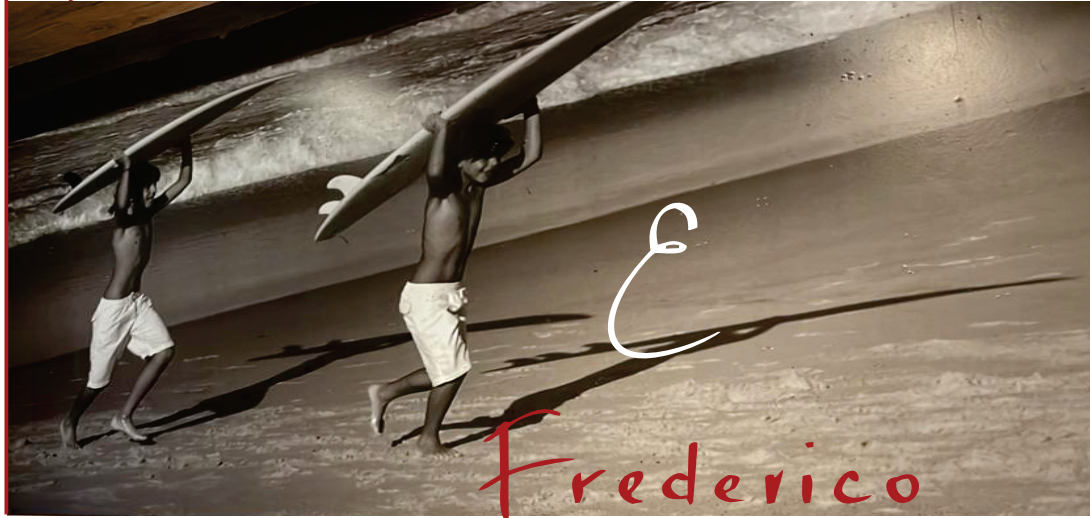
Angelica Zapata Cabernet Sauvignon

Catena Zapata - Arg 365,00

El Enemigo Malbec

Mendencia - Argentina 445,00

Alessandro



Frederico

Da Bere

Cerveja Praia 600ml 19,50

Heineken Lager Beer 330ml 16,90

Stella Artois 16,00

Corona 16,00

Suco De Laranja 12,90

Suco Abacaxi Com Gengibre 13,60

Suco Mamão Com Laranja 13,60

Suco De Tomate Temperado 19,80

Mate Classico Limão E Mel 11,00

Mate Frutado Morango E Abacaxi 12,50

Mate 9,00

Água Sem Gás / Com Gás 8,50

Refrigerantes 9,00

Água De Coco 13,00

Água Panna 500ml 32,60

Água S. Pellegrino 500ml 32,60

Alessandro e Frederico

PASTE E RISOTTI

Penne Pomodoro e Basilico
Spaghetti Porto Ceruo - com camarão puchado no alho, azeite perfumado de ervas frescas, no vinho branco e shimeji.
Pappardelle Com Ragu De Ossobuco
Rigatoni Del "Baucha"- fungui porcine e roti de fonduta de burrata
Linguini Com Vongole Di Santa Catarina
Massa fresca produzida na casa - camarão grelhado, limão siciliano, pomodoro e rúcula
Spaghetti Ai Fruti Di Mare - lula, camarão e polvo puchado no vinho branco com tomate, azeite extra virgem, manjerição e perfume de alho.
Spaghetti Carbonara - gema de ovo e guanciale.
Risotto De Filetto - Filé Mignon Em Tiras Grelhados Com Redução De Vinho Tinto, Fonduta De Padano e Castanha Do Pará
Risotto De Gamberi In Rosso - camarão puchado no vinho savignon branco, tomate, majericão, perfume de alho e dedo de moça.

PASTA FRESCA - Produzida na casa

Raviole Di Mozzarella Di Bufala - al pomodoro e basilico
Tortelli De Zucca Com Ragu Di Camarão - recheado de abobora e queijo catupiry com bisque de camarões.
Tortelli Di Brie E Damasco - fonduta de grana padano com crocante de parma e geleia de pimenta
Raviole De Ricota e Espinafre - com fonduta de granapadano e creme de trufas
Agnolotti De Pato - ao molho de roti de pato com reducao de laranja e fonduta de pecorino.
Gnocchi Alessandro e Frederico - fonduta de brie, gorganzola, grana padano e presunto de parma e nozes
Gnocchi Moda Cheff - com tiras de filé mignon puxado na cebola flambada, vinho madeira e pancetta temperada com toque de gargonzola
Gnocchi de camarão - camarão flambado com pomodori e shitaky no prosecco e rúculas
Lazanha Della Noma Gratinada

55,
96,
67,
68,
73,
95,
98,
72,
88,
97,
56,
75,
72,
76,
73,
69,
69,
78,
63,

ALLA GRILHA

Carnes	Peixe
Filetto Di Manzo 98,	Grilhada Mista De Frutos Do Mar 247,
Picanha Nobre Black Angus 118,	com camarão VG para 02 pessoas
Tagliata De Ancho Black Angus Poivre Mostarda Cimicurry 118,	Salmão Fresco Citrico Yogurt Mediterraneo 95,
Peito De Frango 72,	Peixe do dia 94,
Com Risotto De Grana Padana O Saladinha Verde	Com Risotto De Limão Siciliano O Saladinha Verde
O Legumes Grelhados Batata ao Forno com Alecrim	O Legumes Grelhados Batata ao Forno com Alecrim, palmito temperado com molho oriental

CARNI E POLLAMI

Oriecchia di Elefante - costoletta alla milanese com rúcula, tomatinho e limão siciliano. acompanha risotto de açafraão	88,
Tornedor de Parma - filé mignon, panache de funghi, com fonduta de gorgonzola em gabbia de parma e gnocchi burro salvia	98,
Mignon al Poivre - acompanha risotto de grana padana	98,
La classica Piccata - escalopinha de file mignon, ao molho de limão siciliano ou fung porcini servido com fettuccine palha e fieno no burro e salvia	89,

PEIXES E CRUSTÁCEOS

Polvo a nossa moda - spaghetti de pupunha fresca, perfume de limão sicilano, tapenade de ervas com tomate seco e lâminas de batata baroa sauté com toque de páprica.	107,
Cherne em Crosta de Majericão - com gnocchi a papalina cremoso de tomate e orégano.	110,
Camarão Flambados VG - com vodka en redução de maracuja com taglioini neri.	125,
Peixe do Dia - com crosta de limão siciliano, molho bisque, shitaky e pure de batata roxa	96,
Atum em crosta de gergilim - com pupunha gralhada, risotto de limão siciliano ao molho teriaki	94,
Catuaquinha a moda do Cheff - no prosecco e trufas pretas acompanha risotto de limão siciliano	126,

DOLCI

Panna Cotta ai frutti Di Bosco - com tuille de chocolate.	34,
Profiteroles della casa	38,
Tiramisu Classico della Mamma "Tereza"	37,
Creme Broule al Pistacchio e praline de frutas citricas	36,
Jojo de New York - chocolate, gotas de creme pasticera, laranja e sorvete de baunilha	37,
Mousse Chocolate Belga com Gelato	38,

Jarra De Clericot

Vinho branco ou espumante

Drinks autorais

Dama blanca	
Tequila branca 100% agave, triple sec, suco de siciliano, xarope de agave sour mix	36,00
Brazuca	36,00
Cachaça, limoncello artesanal, aperol,mel, sour mix, manjeriçao	36,00
Reviver	
Absinto, tequila 100% agave, lillet blanc, triple sec, limão siciliano, xarope de açúcar	36,00
Aperol sunset	36,00
Aperol, vodka, xarope artesanal de tangerina, espumante e espuma de gengibre.	36,00
Caribe fresh	
Rum branco, abacaxi macerado, xarope de uvas verde, hortelã e espumante	36,00
Floradora	
Gin, xarope de framboesa,amora, fundador, sour mix.	35,00
Mandarino	
Gin, camapri, xarope artesanal de tangerina sour mix	35,00
Tangerina mulle	
Vodka, xarope de tangerina, suco de limão siciliano e eapuma de tangerina	35,00
Vidiga	
Gin, maracujá, xarope de tangerina, geleia de pimenta, água tônica,alegrin, e laranja desidratada	35,00
Copa	
Gin, xarope de uvas verde,água de coco, espumante e hortelã.	35,00
Ipa	
Gin, purê de manga com gengibre e mate da casa	35,00
G.T Frederico	
Gin, xarope de capim santo, gengibre, mel, suco de siciliano, água tônica.	35,00

Clássicos

Negroni	
Gin, campari e cinzano 1757	38,00
Boulevardier	
Whisky bourbon, campari, vermouth tinto	38,00
Cosmopolitan	
Vodka, suco de cranberry, contreau, limão siciliano	38,00
Old fashioned	
Whisky bourbon, bitter angostura, açúcar	38,00
Moscow muller	
Vodka, suco de limão thaiti, xarope de açúcar e espuma de gengibre	36,00
Manhattan	
Whisky bourbon, vermouth tinto, bitter de laranja	38,00
Aperol spritz	
Aperol, club soda e espumante	35,00
Hugo spritz	
Lico san german, hortelã ,água com gás, espumante	38,00
Dry martini	
Gin, nolly prata,azeitona	35,00
Expresso martini	
Vodka, licor de café, café expresso	37,00
Caipirinha cachaça seleta	39,00
Caipirinhas cachaça premium	38,00
Caipivodka	29,00
Caipivodka sobieski	33,00
Caipivodka absolut	34,00
Caipivodka stolichnaya	38,00
Caipivodka premium grey goose	42,00
Capsake - Jun taiti	48,00
Bloody mary	
Vodka, suco de tomate, bloody mix da casa, aipo e bacon desidratado	35,00
Soda italiana	
Xarope de Maçã verde, limão thaiti, club soda	20,00
Xarope de tamgerina, caju e club soda	20,00

Cachaças premium	Vodkas premium
Cachaça Pindorama 30	Stolichnaya 38
Cachaça Dom bré de amburana 32	Grey goose 40
Cachaças tradicionais	Licores
Seleta 20	Amarula 30
Seleta escura 20	Lillet 30
Whiskys e bourbons	
Jack daniel's 38	Baileys 31
Jim beem 35	Limoncello 35
Chivas 36	Frangélico 33
Red label 33	Drambuir 34
Black label 36	Sambuca 36
Jameson 35	Khalua 30
Gins	Licor 43 34
Hendricks 45	Amaros
Buldog 36	Punt mes 33
Tanqueray 35	
Vitória régia 29	Cinzano 1757 36
Vodkas	Campari 28
Absolut 35	Capsake
Sobieski 32	Jun taiti 35
Coquetéis sem álcool	
Sugestão do barman 25	

LA NOSTRA PIZZA ITALIANA

CLASSICA

MARGUERITA Mozzarella, pomodori pelati e manjeriço.	R\$ 51,00 R\$ 69,00
MARGUERITA GOURMET Mozzarella de búfala, tomate cereja e basílico fresco.	R\$ 59,00 R\$ 79,00
CEBOLA CROCANTE Mozzarella, pomodori pelati, cebola crocante, azeitona preta e orégano.	R\$ 57,00 R\$ 79,00
PORTUGUESA Mozzarella, pomodori pelati,presunto, ovos, cebola, azeitona preta e orégano	R\$ 57,00 R\$ 78,00
CATUPIRY Pomodori Pelati, fatias de presunto cozido, catupiry e alho poró	R\$ 56,00 R\$ 76,00
ROMANA Mozzarella, pomodori pelati,alici, azeitona preta, alcaparras e orégano.	R\$ 56,00 R\$ 78,00
QUATRO FORMAGGI Queijo brie, taleggio, gorgonzola e mozzarella de búfala.	R\$ 63,00 R\$ 83,00
CALABRESA Mozzarella, pomodori pelati, cebola roxa, linguiça, calabresa artesanal, azeitona preta e orégano.	R\$ 56,00 R\$ 79,00
PARMIGIANA Pomodori Pelati, mozzarella, berinjela, alho frito e lascas de grana padano.	R\$ 56,00 R\$ 79,00

INSTAGRAM
@ALESSANDRO_E_FREDERICO

GOURMET

Com mozzarella de búfala artesanal exclusiva (opcional)

BRANDI (típica pizza italiana de Napoli) Especialidade Alessandro & Frederico com bufalina, queijo grana padano, basílica, pomodoro pelati, tomate cereja e azeite extra virgem.	R\$ 58,00 R\$ 83,00
BURRATA mozzarella de búfala recheada com Mascarpone cereja fresco, fatias de Parma.	R\$ 63,00 R\$ 84,00
GELEIA Queijo brie derretido, geleia de damasco, fatias de presunto de parma e lascas de grana padano.	R\$ 63,00 R\$ 84,00
ELEGANTE Mozzarella de búfala, pomodori pelati, presunto de parma, rúcula e lascas de grana padano	R\$ 62,00 R\$ 83,00
LINGUIÇA ITALIANA Mozzarella de búfala, pomodori pelati, escarola e linguiça artesanal italiana regados ao alho e azeite com cebola, azeitona preta e orégano.	R\$ 61,00 R\$ 83,00

Sobre nossas pizzas

Temos porções individuais e a tábua, que serve duas pessoas. Todas as pizzas podem ser feitas com borda, tipo Brandi (típica de Napoli) ou sem borda.

PIZZE DOLCI

BANANA Bananas cobertas por camadas de açúcar e canela e castanhas do Pará	R\$ 54,00
CHOCOLATE Chocolate com creme de avelã derretido e lascas de chocolate branco.	R\$ 54,00