



GIOSTRA

CUCINA

MENU DELLA CENA



DALLA CUCINA

É praticamente impossível não se render à magnificência dos ingredientes que definem *la vera cucina italiana*.

No coração desta arte gastronômica está a paixão pelos sabores vibrantes e pela simplicidade que ressalta a qualidade dos ingredientes. Desde o *azeite de oliva extra virgem*, que é como o líquido dourado que banha a alma da cozinha italiana, até o *tomate San Marzano*, com sua doçura inigualável e a profundidade de sabor que eleva qualquer prato em que é utilizado.

Não menos importante é o queijo *Parmigiano-Reggiano*, o rei dos queijos, com sua textura granulosa e salgada que transforma qualquer massa em uma experiência transcendental. E não podemos esquecer da *farinha de trigo*, a base para a criação das mais divinas massas frescas, transportando sabores intensos e aromas envolventes de molhos como o ragu à bolonhesa ou o pesto genovês.

Estes são os pilares, os protagonistas de um espetáculo gastronômico que encanta paladares ao redor do mundo e nos leva a uma jornada de prazer e deleite sensorial.

Os ícones a seguir indicam pratos de nosso cardápio com restrições de ingredientes. Se desejar, você ainda pode consultar a equipe sobre versões alternativas de outros pratos.



Sem glúten*.



Sem lactose.



Vegetariano.

*PODE HAVER CONTAMINAÇÃO CRUZADA.

COPERTO

PANE DEL GIORNO (*Gênova / Ligúria*) R\$ 49 / pessoa

Brioche de moranga cabotiá, focaccia de tomates assados, tostada de focaccia de alecrim e flor de sal. Acompanha: coalhada da casa, tomate fresco e azeite, tartare de berinjela e tapenade de azeitonas. Finalizado com azeite de manjeriçáo.



ANTIPASTI

CAPRESE DI MONTAGNA (*Ilha de Capri*) R\$ 89

Mix de quatro tomates da estação e suas texturas com um toque de redução de balsâmico di Modena, burrata cremosa, água de tomate, basílico fresco e azeite verde de manjerição. 🌿

INSALATA GIOSTRA (*Calábria e Sicília*)..... R\$ 79

Mix de folhas e ervas da estação, gomos de cítricos, lascas de queijo Morbier, nozes tostadas, emulsão de mostarda e mel com toque de farofinha de azeitonas. 🌿 🌿

INSALATA DI FLOGIE (*Verona / Vêneto / Venezia*) R\$ 72

Mix de alfaces e radicchio roxo envolto em emulsão de aceto balsâmico di Modena e lascas de Parmigiano. 🌿

PROSCIUTTO E MELONE (*Parma / Emilia-Romagna*)..... R\$ 65

Um clássico com sabores surpreendentes. Bolinhas de melão cantaloupe fresco com fatias finas de presunto Serrano da Gran Nero e finalizado com o blend de azeites exclusivo do Giostra. 🌿 🍷

BATTUTA DI ANGUS (*Piemonte*)..... R\$ 89

Filé de angus cortado na ponta da faca, pinoli, azeite local, limão-siciliano e sarraceno crocante, servido sobre brioche tostado, crocante por fora e macio por dentro. 🌿 🌿

POLENTA CROCCANTE (*Veneto*)..... R\$ 89

Chips de polenta crocante com pó de porcini, requeijão artesanal e Parmigiano.

CUBBETTI DI ARANCINI (*Sicília*) R\$ 69

Cubos de risotto crocantes por fora e supercremosos por dentro, mix de cogumelos da serra, requeijão feito na casa e toque de pó de porcini. 🌿

ANTIPASTI



BATTUTA DI ANGUS

PASTA

CARBONARA AL PISTACCHIO (*Lazio*) R\$ 129

Uma versão cheia de personalidade do clássico “alla carbonara”, que leva massa tipo linguine, gema caipira, Parmigiano, pancetta e toque de pistache.

LASAGNA BOLOGNESE (*Emilia Romagna*)..... R\$ 139

Receita clássica com pasta fresca de espinafre feita no Casa, béchamel, ragu à bolonhesa com blend de três carnes e fonduta de Parmigiano.

GNOCCHI DORATI ALLA PANNA (*Roma - Lazio*) R\$ 129

Nhoque feito à mão no Casa, dourado no azeite de oliva extravirgem, envolto em molho de creme de leite fresco e finalizado com linguíça artesanal do Zacarias, pangrattato e toque de erva-doce.

FETTUCCINE CACIO E PEPE (*Lazio*) R\$ 89

Pasta fresca feita na casa, queijo Pecorino e pimenta malabar.

SPAGHETTI AL POMODORO DE SAN MARZANO..... R\$ 89

(*Campania / Sicília*)

Pasta fresca feita aqui no Casa, com molho pomodoro de tomates San Marzano e manjeriço basílico. Finalizado com Parmigiano ralado na hora.

MACCHERONI ALLA BOLOGNESE (*Emilia Romagna*) R\$ 129

Maccheroni fresco feito no Casa, acompanhado do nosso ragu à bolonhesa com blend de três carnes, molho pomodoro e Parmegiano.

MACCHERONI ALL'AMATRICIANA (*Lazio*)..... R\$ 139

Maccheroni fresco feito na casa, panceta artesanal, queijo pecorino, molho pomodoro de San Marzano e toque de pimenta dedo-de-moça

GIOSTROLONE (*Mantova - Lombardia*) R\$ 149

Uma releitura do clássico tortei da Serra Gaúcha. Aqui, em formato de pappardelle recheado com abóbora cabotiá e gorgonzola doce, envolto em molho de manteiga e sálvia. Finalizado com tomates desidratados e azeite de manjeriço.

PASTA



GIOSTROLONE

PRATO DA BOA LEMBRANÇA

CONFIT D'ANATRA, RISOTTO AI FUNGHI E ARANCE
(Lombardia / Veneto) R\$ 229

Coxa de pato confitado em baixa temperatura com toque de especiarias e cítricos. Acompanhado de risotto com arroz carnaroli, cogumelo funghi e toque de laranja. 🌿



Ao saborear o exemplar da Boa Lembrança você ganhará um prato pintado à mão, para levar para casa como um souvenir — ou melhor: uma peça de arte digna de ser colecionada!



Essa será uma lembrança dos bons momentos vividos em nosso restaurante.

Aproveite!



PRATO BOA LEMBRANÇA



CONFIT D'ANATRA, RISOTTO
AI FUNGHI E ARANCE

RISOTTO

PORTOBELO & RISOTTO VERDE (*Toscana*) R\$ 139

Cogumelo Portobello grelhado servido sobre risotto de arroz carnaroli, caldo aromático de legumes, espinafre orgânico e Parmigiano. Finalizado com microgreens. 🌿 🌱

RISOTTO DI PORCINI DA SERRA (*Veneto*) R\$ 139

Mix de cogumelos da serra, arroz carnaroli, caldo aromático de cogumelos, Parmigiano em lascas, avelãs tostadas e pó de porcini. 🌿

RISOTTO ALLA MILANESE CON TARTUFO (*Lombardia*) R\$ 139

O clássico risotto “alla milanese” em uma nova versão aqui no Giostra, com arroz carnaroli e açafrão. Finalizado com salsa tartufata. 🌿

DAL MARE

CAPESANTE & RISOTTO VERDE (*Toscana - Liguria*) R\$ 189

Vieiras grelhadas servidas sobre risotto de arroz carnaroli, espinafre orgânico, aspargos grelhados e ovas de truta. 🌱

GAMBERI & ORZO (*Costa Amalfitana*) R\$ 239

Orzo é uma massa italiana de grano duro, em formato semelhante a um grão de arroz. Aqui no Giostra é servido com molho à base de espumante brut, limão-siciliano e manteiga. Finalizado com camarões-rosa grelhados e pangrattato (farofinha crocante de pão levain).

PESCE DEL GIORNO & PAPPARDELLE DI ZUCCHINI (*Apúlia*) R\$ 169

Peixe do dia grelhado, acompanhado de pappardelle de abobrinha italiana, sobre cama de pomodoro de tomates San Marzano, finalizado com tomates confitados, burrata, amêndoas laminadas e azeite de manjeriço. 🌱

BACCALÁ DI VENETO (*Veneto*) R\$ 249

Bacalhau confitado acompanhado de polenta cremosa com queijo mascarpone, aspargos grelhados, tomates desidratados e crumble de parmigiano e aveia.



DALLA TERRA

AGNELLO & RISOTTO ALLA MILANESE R\$ 209

(Abruzzo / Lazio / Lombardia)

Naco de paleta de cordeiro assada lentamente com especiarias e ervas, servida com o clássico risotto ao açafrão. Finalizado com demi-glace de cordeiro e pistache.

BISTECCA ALLA FIORENTINA *(Florença - Toscana)* R\$ 459

700 a 800 g composto por parte do filé mignon e parte do contrafilé. Servido com demi-glace tartufata, alho assado e ervas aromáticas.

PARMIGIANA DO CASA *(Campania)* R\$ 189

Feito com filé de Angus, servido com molho pomodoro de tomate San Marzano, finalizado com burrata e acompanhado de purê de batata cremoso.

MEDAGLIONI DE FILETTO & PASTA AL FORMAGGIO R\$ 189

(Valle D'Aosta)

Medalhões de filé de angus acompanhados de spaghetti fresco feito no Casa e fonduta de Parmigiano.

DALLA TERRA



BISTECA FIORENTINA & SPAGHETTI AL BURRO & SALVIA

DOLCI

TIRAMISÚ GIOSTRA (*Treviso / Vêneto*) R\$ 89

Creme à base de mascarpone, café, savoiardi, vermute, licor de cacau e chocolate meio amargo. Finalizado à nossa moda..

TORTA ALL'UVA VITÓRIA E SFREGOLA (*Lombardia*) R\$ 79

Torta cremosa com compota de uvas Vitória, farofa crocante com amêndoas e manteiga. Acompanha gelato artesanal de uva local

DOLCI FORMAGGIO (*Emília-Romagna*) R\$ 79

Uma releitura da receita da Família Peccin, em homenagem à avó Irma. Uma versão de pudim denso, cremoso com parmegiano, toque de coco e caramelo. Finalizado com gelato de nata artesanal, cereja amarena e tuíle de Parmegiano.

TORTA AL CIOCCOLATO & NOCCIOLA (*Piemonte*) R\$ 79

Torta úmida de chocolate meio amargo e avelãs. Acompanhada de nata fresca batida e compota de morangos com toque de aceto balsâmico de Modena.

AFFOGATO (*Firenze / Toscana*) R\$ 59

Gelato de nata artesanal e local, servido com expresso duplo e biscotti de amêndoas.

GIRO DI GELATI (*Toscana / Sicília*) R\$ 79

Mini degustação de gelatos artesanais locais. 🌿

VULCANO AL PISTACCHIO (*Sicília*) R\$ 89

Nossa versão do petit gâteau, de pistache e chocolate branco, servido quente acompanhado de gelato artesanal de nata e frutas da estação.

MARMELLATA E GELATO DI ZUCCA..... R\$ 69 (*Lombardia / Emília-Romagna*)

Doce artesanal de abóbora servido com gelato artesanal de coco e abóbora e farofa crocante de amêndoas e manteiga.

DOLCI



TORTA AL CIOCCOLATO & NOCCIOLA



@GIOSTRACUCINA