

# Menu Namorados

## *Spizi da Bar*

### **BOLINHO DE COSTELA**

6 bolinhos de costela na crostinha de Panko e aioli picante.

**R\$58**

## *Menù à la carte*

### **COUVERT 180g**

Pão artesanal de fermentação natural e crostata da casa, alho assado, Sardela picante, patê de queijo.

**R\$48**

## *Antipasti*

### **CAPELETTI IN BRODO**

Capeletti recheado de carnes nobres servido com caldo fumegante.

**R\$58**

### **INSALATA CAESER 130g**

Folhas de alface romana besuntadas em molho Caeser original, croutons e queijo Parmesão Grana Padano.

**R\$58**

### **BURRATA BELLINI 190g**

Mini burrata, pesto de manjericão, rúcula, tomate cereja e pão da casa.

**R\$ 95**

### **CARPACCIO DI MANZO 105g**

Fatias de mignon com lascas de parmesão Grana Padano, molho do Cipriani e rúcula.

**R\$79**

## *Paste Artigianali*

### **RIGATONI ALL'AMATRICIANA 310g**

Molho de tomate, pepperoncino, guanciale, queijo pecorino.

**R\$89**

### **RAVIOLI TRE FORMAGGI 420g**

Massa fresca recheada com três queijo, Brie, gorgonzola e muçarela de búfala, molho de tomates e manjericão.

**R\$96**

<b>PAPARDELLE AI FUNGHI 390g</b>	<b>R\$115</b>
Massa frescal, ao molho cremoso de cogumelos variados e funghi secchi.	
<b>GNOCCHI ALL'OSSOBUCCO 450g</b>	<b>R\$98</b>
Nhoque de batata, ragu de ossobuco com azeitonas pretas e azeite de trufas.	
<b>GNOCCHI BRASILEIRO 420g</b>	<b>R\$98</b>
Nhoque de mandioquinha com ragu de costela cozida bem devagarinho.	
<b>RAVIOLI AL TARTUFO 235g</b>	<b>R\$128</b>
Massa fresca recheada com queijo de cabra, manteiga de trufas e amêndoas assadas, e redução de balsâmico.	

## *Sapori del Mare*

<b>PESCE AMALFITANA 325g</b>	<b>R\$149</b>
180g de Pescada amarela grelhada, 60g de camarões médios, tomate cereja, azeitonas pretas, manjeriço, alho, azeite com capellini artesanal.	
<b>BACALHAU DO PORTO 520g sem glúten</b>	<b>R\$176</b>
200g de posta de bacalhau, cebola confitada com molho de tomate, azeitonas pretas, batata e brócolis.	

## *Selezione di Carni*

<b>TAGLIATA DI MANZO AL LIMONE 320g</b>	<b>R\$115</b>
180g de Escalope de mignon grelhado, molho rôti e limão siciliano com capellini na manteiga de sálvia.	
<b>MEDAGLIONI DI MANZO 420g</b>	<b>R\$138</b>
250g de Medalhões de mignon grelhados com molho de pimenta verde, creme de leite e molho roti, acompanhados de gnocchi Alfredo.	
<b>FILETTO VINTAGE 420g</b>	<b>R\$154</b>
250g de Mignon alto grelhado, com molho da frigideira, creme de leite, rôti, alho e ervas, acompanhado de risoto de espinafre.	

## *Momento Dolce*

<b>BANOFFEE 150g</b>	<b>R\$45</b>
Uma deliciosa sobremesa de massa de biscoito, doce de leite, banana, chantilly.	
<b>PAVLOVA 145g sem glúten</b>	<b>R\$44</b>
Suspiro, chantilly e frutas variadas (morango, manga, kiwi, amora, maracujá).	
<b>CREME BRULÉE 160g sem glúten</b>	<b>R\$56</b>
Creme de leite, gemas, fava de baunilha, açúcar queimado à mesa queimado com açúcar.	
<b>PROFITEROLES 180g</b>	<b>R\$58</b>
Carolinas recheadas com sorvete de creme. Servida com calda quente de chocolate.	
<b>PETIT GATEAU 160g</b>	<b>R\$54</b>
Nosso delicioso petit gateau, sorvete de baunilha e calda quente de chocolate.	



@belliniristorante



(19) 3755-8037



(19) 997970771