

Nossa história começa de um jeito simples
e, como toda boa história italiana,

começa à mesa.

Foi com uma lasanha feita com carinho que demos nossos primeiros passos, a tradicional Lasanha da Casa, que até hoje conquista pelo sabor e pela memória que ela carrega.

Desde então, cada prato carrega o mesmo espírito: ingredientes de verdade e a vontade de fazer você se sentir em casa. Aqui, celebramos a boa comida e os encontros sem pressa, entre uma taça e outra.

Que este cardápio seja um convite para viver momentos que aquecem a alma como toda boa refeição italiana deve ser.

La Madunina

• TRATTORIA •

ENTRADAS

CAPONATA DE BERINJELA R$ 34

TRIO DI ANTIPASTI R$ 46

Os clássicos antepastos italianos: caponata de berinjela, sardella, creme de gorgonzola com nozes – acompanhados de cesta de pão italiano tostado.

ARANCINI DI PANCETTA R$ 46

Porção de bolinhos de risotto de pancetta assada, recheados de mozzarella e servidos com aioli.

POLVO À VINAGRETE R$ 65

Tentáculos de polvo com gremolata de ervas, vinagrete fresco e pão italiano tostado.

BRUSCHETTA CLÁSSICA R$ 48

Pão italiano, com tomate concassê, mozzarella e manjericão fresco. Contém 2 unidades.

BRUSCHETTA MELANZANA R$ 48

Pão italiano, caponata de berinjela e mozzarella de búfala Contém 2 unidades.

BURRATA R$ 64

Mozzarella de búfala recheada de creme, com pesto, acompanha mix de folhas com vinagrete de nozes, compota de tomates com especiarias e fatias de pão italiano.

SALADA CAPRESE QUENTE R$ 52

Tomates tostados no sal grosso servidos em fonduta de queijo de búfala, azeite de manjericão e croutons.

INSALATA MADUNINA R$ 59

Burrata picola, ameixa fresca, pomodorini, pesto, parma e pão italiano.

BURRATA SALTIMBOCCA R$ 72

Burrata empanada servida com pesto, sugo e pomodorini, pão italiano e crispy de parma.

PANZANELLA R$ 46

Preparada com pão italiano assado em pomodoro, com mozzarella de búfala, alface americana, tomate fresco e manjericão.

SALADA CAPRESE CLÁSSICA R$ 46

Tomates frescos, mozzarella de búfala e manjericão. Acompanha pão italiano.

PANCETTA COM GOIABADA PICANTE R$ 54

Tiras de pancetta assada servida com goiabada picante, picles de cebola roxa e toque de limão.

DIVINA POLENTA R$ 39

Tiras de polenta especial fritas acompanhadas de pomodorini rústico e chuva de parmesão.

PROVOLETTA R$ 54

Generosa fatia de queijo provolone servido à milanesa, acompanhada de pomodorini rústico.

POLPETINE NONNA STELA R$ 46

Bolinhos de carnes suínas à milanesa, servidos com aioli.

CESTA DE PÃO ITALIANO R$ 20





MASSAS RECHEADAS

CAPELETTI MARGUERITTA **R$ 84**

Massa recheada de mozzarella de búfala e manjericão.

CAPELETTI DE GORGONZOLA **R$ 84**

Massa verde, recheada de queijo gorgonzola e mozzarella.

CAPELETTI DA NONNA **R$ 84**

Massa da casa, recheada de carnes suínas nobres e especiarias.

GNOCCHI **R$ 79**

GNOCCHI GRELHADO COM SALSA TRUFADA **R$ 104**

Servido com creme de trufas negras, ameixa grelhada e pistache.

GNOCCHI GRELHADO COM MOLHO PESTO DE MANJERICÂO **R$ 96**

Servido com pesto clássico, ameixa grelhada e amêndoas tostadas.

RAVIOLI DE COSTELA **R$ 84**

Massa de espinafre, recheada de costela bovina assada e mozzarella.

RAVIOLI DE BUFALA AL LIMONE **R$ 92**

Massa da casa, recheada de Mozzarella de Búfala, amêndoas defumadas e limão siciliano.

SORRENTINE DE GRUYER COM NOZES **R$ 84**

Massa da casa, recheada de queijo Gruyer com nozes.

TORTELLI DE ZUCCA **R$ 84**

Massa da casa, recheada de abóbora assada com especiarias e parmesão.

TORTELLINE DE CORDEIRO **R$ 92**

Massa de hortelã, recheada com Cordeiro assado e ricota.

BANDIERA TRICOLORE **R$ 115**

Trio de clássicos da casa: Capelletti Margherita ao sugo, Capelletti de Gorgonzola ao Pesto e Capelletti Nona aos 4 formaggi.

CAPELETTI IN BRODO **R$ 84**

Capeletti da nona em caldo de galinha.

LASAGNAS

**SERVEM DUAS PESSOAS*

4 FORMAGGI **R$ 140**

BOLONHESA **R$ 140**

PRESUNTO E MOZZARELLA **R$ 140**

A LA BACCO **R$ 140**

FUNGHI **R$ 140**

deliciosa



PASTA & basta

MASSAS SEM RECHEIO

FETTUCCINE	**R$ 68**
ESPAGUETE	**R$ 68**
ESPAGUETE NERO DI SEPIA	**R$ 78**
Massa negra, feita com tinta de lula.	
PAPPARDELLE	**R$ 68**



MOLHOS

A BOLONHESA
Carne moída com molho de tomates.

A LA BACCO
Ossobuco desfiado ao molho de vinho tinto

ALFREDO

ALLA CARBONARA
Bacon, ovos e parmesão.

ALL'AMATRICIANA

AO FUNGHI
Funghi secchi no molho branco. Tomates com azeitonas pretas, alcaparras e anchovas

AO PESTO DE MANJERICÃO

AO SUGO
Tomates com manjericão.

AOS 4 FORMAGGI

LIMÃO SICILIANO

MANTEIGA DE SALVIA E PARMESÃO

PUTANESCA

SALSA TRUFADA
Creme de trufas negras
*Adicional de **R$15** no valor do prato escolhido*

CARNES

POLPETONE COM FETTUCCINE — **R$ 96**

Polpetone de blend de carne suína e bovina recheado de mozzarella, servido à milanesa e gratinado. Acompanha Fettuccine ao Sugo.

FILET A LA PEPE — **R$ 106**

Filet-mignon grelhado em crosta de pimentas flambado em conhaque e creme de leite fresco servido com Fettuccine ao próprio molho.

FILET A PARMEGIANA — **R$ 106**

Filet-mignon empanado coberto com sugo e mozzarella, acompanha arroz branco e fritas rústicas.

FILET ESTIVADOR DI NAPOLI — **R$ 106**

Filét-mignon grelhado ao molho roti, acompanhado de Fettuccine 4 formaggi.

BISTECA FIORENTINA — **R$ 208**

Prime-rib angus grelhado e coberto com gremolata de ervas, acompanha Fettuccine ao Funghi Secchi.

SALTIMBOCA A LA ROMANA — **R$ 114**

Filet-mignon grelhado envolto em presunto parma crocante e sálvia, acompanhado de Ristotto Milanês.

STINCO DE CORDEIRO — **R$ 114**

Stinco de cordeiro assado lentamente ao molho de hortelã, acompanhado de Fettuccine ao pesto.

FILETTO ALLA VECCHIO WEST — **R$ 114**

Filet-mignon grelhado ao molho de Jack Daniel's, acompanha risotto de amêndoas defumadas.

COTOLETTA ALLA MILANESE — **R$ 110**

Paillard de mignon empanado acompanhado de risotto milanês.

FILET ACOMPANHAMENTO — **R$ 65**

Medalhão de filet-mignon grelhado.

PRIME-RIB SUÍNO — **R$ 85**

Corte especial suíno servido com gremolata de ervas e risotto de limão siciliano.



PEIXES E FRUTOS DO MAR

FETTUCCINE COM FRUTTI DI MARE — **R$ 114**

Polvo, lula, camarão, mariscos e peixe grelhados com molho sugo e toque de limão.

PESCADA DI MARE AO TARTUFO — **R$ 118**

Pescada amarela grelhada, servida com mix de cogumelos flambados no sake e spaghetti nero di sépia ao molho cremoso de trufas negras.

PESCADA DI MARE AO LIMONE — **R$ 108**

Com camarão rosa, pomodorini, toque de limão siciliano, pistache e mascarpone da casa.

FETTUCCINE DI GAMBERI — **R$ 144**

Massa fresca com camarões rosa salteados com pomodorini, servidos com mascarpone artesanal e pistache.

POLVO ALLA PUTANESCA — **R$ 144**

Releitura do prato clássico, com spaghetti com tentátulos de polvo grelhados, enriquecidos com molho sugo, pomodorini, alcaparras e azeitonas.





RISOTTOS

RISOTTO A LA BACCO — **R$ 94**

Risotto de ossobuco desfiado ao molho de vinho tinto.

RISOTTO DE FUNGHI — **R$ 94**

Risotto de funghi secchi e parmesão.

RISOTTO MILANES COM TAGLIATA DE FILET — **R$ 98**

Risotto de açafrão com toque de bacon servido com tiras de filet-mignon ao molho roti.

RISOTTO DI GAMBERI E LIMONE — **R$ 134**

Risotto de camarão rosa e tomatinhos assados, servido com toque de limão siciliano, pistache e mascarpone da casa.

RISOTTO CAPRESE — **R$ 88**

Risotto de pomodorini salteado com mozzarella de búfala, manjericão e toque de pesto fresco.

PRATO KIDS

FETTUCCINE COM FILÉ KIDS — **R$ 65**

Fettuccine da casa ao molho sugo com escalope de filé.

FILÉ KIDS CLÁSSICO — **R$ 65**

Escalope de filé com arroz e fritas da casa.

RISOTTO KIDS — **R$ 65**

Risotto de parmesão com iscas de filé ao molho roti.

SOBREMESAS



CHEESECAKE DE PAÇOQUINHA — **R$ 40**

Acompanha crumble de castanhas com cacau e calda de chocolate.

CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS — **R$ 40**

Acompanha compota de frutas vermelhas da casa.

PETIT GATEAU — **R$ 44**

Preparo artesanal de chocolate meio amargo, servido com gelato de creme

GELATO & CALDA — **R$ 44**

Gelato de creme servido com calda de chocolate ou compota de frutas vermelhas da casa.

TIRAMISU — **R$ 44**

Tradicional sobremesa italiana, a base de Mascarpone artesanal, café, Amaretto e cacau.

TORTA MADUNINA — **R$ 44**

Base de pão de mel com mousse de chocolate e Amaretto, raspas de laranja e pralinè de pistache.

MENAGE À TROIS — **R$ 56**

Trio das sobremesas clássicas: tiramisu, cheesecake de paçoquinha e torta Madunina.

VINO TIRAMISU & *amore*



BEBIDAS



CERVEJAS

HEINEKEN	**R$ 12**
BUDWEISER	**R$ 11**
STELLA ARTOIS	**R$ 11**
CORONA	**R$ 12**
APPIA | COLORADO	**R$ 25**
RIBEIRÃO LAGER | COLORADO	**R$ 25**
INICIAÇÃO | INVICTA	**R$ 25**
HELLSBEIRÃO | INVICTA	**R$ 25**
6 O'CLOCK | INVICTA	**R$ 25**
GRÃOS SESSION | IPA 500ML	**R$ 29**
GRÃOS VIENA | LAGER 500ML	**R$ 29**

REFRIGERANTES

ÁGUA MINERAL	**R$ 5**
ÁGUA MINERAL COM GÁS	**R$ 5**
ÁGUA DE COCO	**R$ 14**
COCA-COLA	**R$ 9**
COCA-COLA ZERO	**R$ 9**
GUARANÁ	**R$ 9**
GUARANÁ ZERO	**R$ 9**
SODA LIMONADA	**R$ 9**
CITRUS	**R$ 9**
TÔNICA	**R$ 9**
TÔNICA ZERO	**R$ 9**
H2O | LIMÃO E LIMONETO	**R$ 12**
SUCO DE FRUTA | POLPA	**R$ 14**
SUCO DE LARANJA	**R$ 14**
SUCO DE UVA INTEGRAL	**R$ 20**
SODA ITALIANA	**R$ 18**

Frutas vermelhas, maçã verde, limão siciliano.

DRINKS

CAIPIFRUTA DE CACHAÇA	**R$ 30**
CAIPIFRUTA CACHAÇA SALINAS	**R$ 35**
CAIPIFRUTA DE TEQUILA	**R$ 32**
CAIPIFRUTA DE VODKA	**R$ 32**
CAIPIFRUTA DE SAKE	**R$ 32**
CAIPIFRUTA SEM ÁLCOOL	**R$ 35**
CAIPIJACK	**R$ 44**
GIN TÔNICA	**R$ 38**
CAMPARI	**R$ 28**
NEGRONI	**R$ 38**
NEGRONI AMERICANO	**R$ 45**
WHISKY RED LABEL	**R$ 32**
WHISKY JACK DANIELS	**R$ 36**
APEROL SPRITZ	**R$ 36**
LIMONCELLO SPRITZ	**R$ 42**
SEGAFREDO	**R$ 38**

LICORES

LICOR 43	**R$ 28**
LIMONCELLO	**R$ 28**
ZIZZA	**R$ 28**

Licor de cumaru e doce de leite.

GRAPPA	**R$ 28**
VINHO PORTO	**R$ 28**