



Pasta d'a Mare

OSTERIA NAPOLETANA

Icaraizinho - CE

A tradição e a história da culinária Napoletana, traduzidas em pratos artesanais e de família.



ANTIPASTI

Antipasto da casa R\$ 138
Presunto cru de Parma, mozzarella de búfala, queijo parmesão italiano, verduras e pastinha do dia.
Acompanha porção de focaccia da casa.

Bruschetta Caprese R\$ 41
Tomates frescos, manjeriço, mozzarella de búfala e pesto verde.

Zucchine alla Scapece R\$ 48
Abobrinha grelhada e marinada com vinagre balsâmico, alho e hortelã. Finalizada com creme de ricota.
Acompanha pão focaccia da casa.

L'altra... Emiliana R\$ 74
Cama de creme de ricota, presunto cru de parma, lascas de parmesão, tomates assados e pesto verde.
Acompanha pão focaccia da casa.

Burrata e pummarola R\$ 75
Burrata de búfala com tomate fresco, azeite e pesto de manjeriço.
Acompanha pão focaccia da casa.

Melanzana Scomposta R\$ 53
Berinjela inteira assada, molho de tomate cereja e manjeriço.
Acompanha pão focaccia da casa.

Melanzana Scomposta com burrata de búfala R\$ 78

Cestino de Focaccia R\$ 25
Pão leve de longa fermentação, bem areado com azeite e alecrim.

PRIMI PIATTI

Todas as nossas massas são artesanais, feitas em nossa casa, com exceção do linguine e espagete. Os pratos são individuais.

Vesuvio
Molho de tomate cereja, alho, azeite e manjeriço, finalizado com queijo parmesão.

- com espagete R\$ 61
- com casarecce R\$ 64

Romanaccio
Creme de parmesão italiano com pimenta do reino e cogumelos frescos.

- com casarecce R\$ 74
- com pappardelle R\$ 76

Pulcinella
Ragù de molho de tomate, reduzido por cerca de 4 horas, com polpetta (almôndega) de carne, receita da "Nonna Maria". Finalizado com queijo parmesão.

- com casarecce R\$ 73
- com pappardelle R\$ 76

Genovese Napoletana
Molho tradicional napoletano a base de redução de cebola, com pedaços de carne, vinho tinto e especiarias. Finalizado com queijo parmesão.

- com casarecce R\$ 75
- com pappardelle R\$ 78

Puttanesca di polpo
Tentáculos de polvo ao molho de tomate cereja, azeitona preta e uma pitada de pimenta calabresa.

- com linguine R\$ 92
- com paccheri R\$ 95

Positano
Creme de limão siciliano com camarões, alho porró, azeite de oliva aromatizado, salsinha e pimenta rosa.

- com espagete R\$ 95
- com casarecce R\$ 98

Mar Mediterraneo
Pescados do mar do dia ao molho de tomatinho cereja, alho, azeite, manjeriço e salsinha.

- com linguine R\$ 98
- com paccheri R\$ 102

***Porção adicional de queijo parmesão a pedido R\$ 13**

Pasta d'aMare

OSTERIA NAPOLETANA

Icaraizinho - CE

DOLCI

Panna cotta

R\$ 31

creme delicado aromatizado com raspas de limão siciliano, baunilha, calda de frutas amarelas e crocante de chocolate branco.

Torta Caprese

R\$ 33

bolo da famosa Ilha de Capri, feito com chocolate e farinha de amêndoas. Acompanha gelato da casa.

Tiramisù Classico

R\$ 38

creme leve e areado, biscoito "savoardi" da casa embebido em café, finalizado com cacau.

Tiramisù Amalfi

R\$ 41

creme leve e areado, biscoito "savoardi" da casa embebido em calda de limoncello italiano, finalizado com creme de limão.

dolce far niente



BEBIDAS

DRINKS

DIGESTIVOS

Água sem gás

R\$ 6

Água com gás

R\$ 7

Refrigerante

R\$ 8

Suco de uva integral 300 ml

R\$ 16

CERVEJAS

Original 300ml

R\$ 10

Stella Artois 330ml

R\$ 14

Stella Artois sem glúten 330ml

R\$ 15

Corona 330ml

R\$ 15

Heineken 330ml

R\$ 15

Caipirinha com cachaça Mineira e limão

R\$ 22

Caipiroska de vodka e limão

R\$ 25

Aperol Amalfi: Aperol, vinho branco, limão siciliano e manjeriço

R\$ 33

Limoncello Spritz: limoncello, prosecco, limão siciliano e manjeriço

R\$ 36

Negroni classico

R\$ 35

Negroni sbagliato

R\$ 33

Taça de vinho (branco ou tinto)

R\$ 23

Serviço de rolha por garrafa

R\$ 50

Licor Limoncello Villa Massa

R\$ 23

Licor Amaretto

R\$ 18

Grappa Cordelier

R\$ 21

Licor 43

R\$ 24

Café da moka italiana

R\$ 5

Cobramos taxa de serviço 10%

*Pedimos gentilmente não consumir alimentos ou bebidas de outros estabelecimentos.