

Pasta d'aMare

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

ENTRADAS E APERITIVOS:

- **Bruschetta Clássica:** tomate fresco, azeite de oliva, manjericão e orégano **R\$ 25,**
- **Bruschetta Caprese:** mozzarella fresca, tomate, manjericão, e orégano **R\$ 31,**
- **Bruschetta Emiliana:** presunto cru de Parma com lâminas de parmesão e redução de vinagre balsâmico **R\$ 35,**
- **Berinjela Scomposta:** berinjela assada inteira servida com azeite de oliva, alho e tomatinhos cereja **R\$ 35,**
*Com adicional de mozzarella fresca **R\$ 42,**
- **Porção de Focaccia da casa:** pão italiano de longa fermentação, miolo leve e bem areado, com azeite de oliva e alecrim **R\$ 21,**
- **Antipasto italiano (para compartilhar):** presunto cru de Parma, salame italiano, queijo parmesão Reggiano, queijo gorgonzola, verdura fresca grelhada e temperada alla mediterranea, pesto de azeitona preta, acompanha uma porção de pão **R\$ 86,**

D. cantinho tradicional Napoletano

Pasta d'a Mare

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

MOLHOS E MASSAS:

Todas as nossas massas são feitas artesanalmente, exceto o linguine.

- **Vesuvio:** molho de tomatinhos cereja, alho, azeite de oliva e manjeriço, receita do "Nonno Enzo".
 Com linguine **41**,
Com casarecce **43**,
*Com adicional gorgonzola **45**,
- **La mano de Dios:** ragù clássico Napoletano de molho de tomate com pedaços de carne, reduzido por cerca de 6 horas, receita da "Nonna Maria".
 Com casarecce **49**,
*opcional com mozzarella fresca ao forno **55**,
Com pappardelle **51**,
- **Romanaccio:** creme de parmesão italiano com pimenta do reino e cogumelos frescos.
 Com casarecce **55**,
Com pappardelle **58**,
- **Mar Mediterraneo:** frutos do mar do dia com tomatinhos cereja, alho, azeite italiano, salsinha e manjeriço.
 Com linguine **63**,
Com paccheri **68**,
- **Positano:** creme de limão siciliano com camarões, alho poró, azeite italiano, salsinha e pimenta rosa.
 Com linguine **61**,
Com casarecce **63**,
- **Polpo alla Parthenope:** tentáculos de polvo grelhado, massa ao pesto de azeitona preta e raspas de limão siciliano.
 Com linguine **65**,
Com paccheri **68**,

D. cantinho tradicional Napoletano



Pasta d'aMare

SOBREMESAS:

(SOB CONSULTA)

- Panna cotta com calda de frutas vermelhas **21,**
- Tiramisù Clássico **26,**

BEBIDAS:

- Água mineral **5,**
- Água com gás **6,**
- Refrigerante **6,**
- Suco de uva integral Miolo **13,**

- Cerveja Eiseinbahn **10,**
- Cerveja Stella Artois **13,**
- Cerveja Heineken **13,**
- **Aperol Amalfi Cocktail**, receita do fratello "Robby": Aperol, vinho branco, limão siciliano e manjeriço **32,**

DIGESTIVOS:

- Licor Limoncello Sorrentino Villa Massa **16,**
- Licor Averna Amaro Siciliano **14,**
- Licor de Café Stock Triestino **13,**
- Licor Cynar Veneziano **10,**

- Vinho em taça (branco ou tinto) **19,**

- Vinhos em garrafa (sob consulta)

Serviço de rolha por garrafa **35,**

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

D. cantinho tradicional Napoletano