



CIRCOLO

CUCINA

Couvert

(Caponata, sardella, manteiga e pães)

32

(por pessoa)

Pinsa Romana

Margherita

(Classica pinsa com mozzarella, tomate e manjeriçao)

65

Circolo

(Saborosa pinsa romana com mozzarella, gorgonzola, guanciale, nozes e mel)

65

Entries

Carpaccio

(Finas fatias de filé mignon, rucula baby, lascas de parmesão, redução de balsâmico e molho de mostarda)

70

Fritto misto di mare

(Fritura crocante e saborosa de lula, camarão e manjubas com limão siciliano)

88

Burrata

(A tradicional burrata fresca com recheio cremoso, tomate sweet grape confitado, rucula e pesto de manjeriçao)

85

Antipasto della casa

(Tabua de frios com presunto de parma, mortadella com pistaches, gorgonzola, Parmesão, azeitonas pretas, nozes, uva)

140

Saladas

Insalata croccante

(Salada mista fresca e crocante com alface lisa, americana, radicchio, maça verde, nozes, azeite e sal)

50

Insalata all'italiana

(Salada mista fresca com alface lisa, alface mimosa, radicchio, gorgonzola, presunto cru de parma e figos)

65

Salada Caesar

(A famosa salada Italo-Americana de alface americana, croutons, succulento frango grelhado em tiras, azeite, sal e molho caesar artesanal)

62

Pasta

Spaghetti alla carbonara	86
(O classico da tradição romana com guanciale curado, gema de ovo caipira, pecorino romano e pimenta do reino)	
Bucatini all'amatriciana	82
(Outro classico da cozinha italiana com guanciale curado, molho tomate da casa, pecorino romano e pimenta do reino)	
Fettuccine cacio e pepe	75
(Fettuccine artesanais em um molho cremoso de pecorino romano e parmesão com pimenta do reino tostada)	
Linguine ai frutti di mare	129
(Massa seca comprida no molho saboroso de lulas, camarões e mexilhões, com um toque de tomate e ervas finas)	
Lasagne alla bolognese	90
(Receita original de Bologna com ragù de carne bovina e suína, gratinada ao forno com bechamel, molho de tomate e parmesão)	
Gnocchi alla sorrentina	75
(Classico prato da costeira amalfitana de delicados nhoques de batata, molho de tomate, mozzarella e manjeriço gratinado ao forno)	
Pappardelle Don Vincenzo	95
(Macarrão a base de ovo com guanciale curado, mix de cogumelos shitake, portobelo e champignon)	
Rigatoni al ragù di coda	85
(Massa seca curta com um saboroso ragù de rabo bovino cozido lentamente mais de 4 horas)	
Ravioli de bufala	79
(Massa artesanal recheada de mozzarella de bufala ao molho de tomate da casa e manjeriço)	
Spaghetti al pomodoro	70
(O classico espaguete italiano ao molho de tomate italiano aveludado e basilico)	
Ravioli di vitello	98
(Massa artesanal recheada com carne de vitelo e amendoas tostadas, ao molho de redução de rôtis e fonduta de parmesão)	

Risotti

Risotto ai funghi	85
(Arroz arborio com mix de cogumelos champignon, portobelo e porcini, mantecato com manteiga e parmesão)	
Risotto al mare	119
(Arroz carnaroli cozido na bisque com lula, camarões e mexilhões, um toque de tomate e ervas finas, mantecato ao azeite extra virgem de oliva italiano)	
Risotto al polpo	150
(Arroz carnaroli cozido no caldo de polvo com tomate e ervas finas, mantecato ao azeite extra virgem italiano e ½ polvo)	

Carne e Pesce

- Polpettone con gnocchi al sugo** 98
(Almondega macia e saborosa de carne bovina recheada de mussarela e gratinada com molho de tomate e mussarela, acompanhada de leves nhoques de batata ao molho de tomate)
- Parmegiana de mignon** 98
(Bife de mignon a milanesa gratinado ao forno com mussarela e molho de tomate, acompanhado de tagliolini na manteiga e sálvia)
- Galletto al forno** 89
(½ galeto assado com ervas finas e azeite, acompanhado por talharim ao molho cremoso de limão siciliano)
- Scaloppine ai funghi** 114
(Escalopes de filé mignon ao molho de cogumelos acompanhadas por um delicado risotto ai funghi)
- Ossobuco** 115
(O tradicional ossobuco alla milanese cozido em baixa temperatura com gremolata e polenta bramata cremosa)
- Robalo** 109
(Filé de robalo cozido em sous vide e finalizado na grelha ao molho de manteiga ao vinho branco e legumes assados)
- Stinco d'agnello in salsa bruna** 130
(Suculenta canela de cordeiro cozida em sous vide com redução de fondo bruno ao vinho tinto e risotto cremoso de parmesão)
- Tagliata di manzo** 99
(Suculento bife chorizo grelhado e cortado em fatias com rucula, tomate sweet grape, lascas de parmesão e redução de balsamico)
- Brasato al vino rosso** 100
(Saborosa maminha cozida lentamente no vinho tinto com purê de batata)
- Saltimbocca alla romana** 99
(Escalopes de filé mignon com presunto de parma e salvia cozidas na manteiga e regadas ao vinho branco, acompanhadas por batatas com ervas salteadas)
- Salmone** 109
(Filetto di Salmone alla Griglia con Burro alle Erbe e Verdure Grigliate)

Dolci

Panna cotta (Típica sobremesa da região de Piemonte a base de creme de leite e baunilha com calda de fruta vermelha)	40
Tiramisú (O tradicional doce italiano com mascarpone,baunilha, ovos, açúcar, savoiardi, café e cacau em pó)	40
Zuccotto al cioccolato (Semifreddo em formato de semiesfera, de chocolate meio amargo e Cointreau)	50
Petit gateau (Mini bolo de chocolate com coração cremoso e quente de chocolate e sorvete de baunilha)	40
Creme de papaya (Delicioso creme de mamão com licor de cassis)	35
Gelato (Sabores: Chocolate belga, Pistache, Baunilha, Doce de leite) *Opcionais – Calda de chocolate, farofa doce, chantilly	35 (5 each)
Pudim	30

Bebidas

Água sem gás	10
Água com gás	10
Refrigerante (Coca, Guaraná, Sprite, Tônica)	12
Soda Italiana	25
Energético (Monster)	18

Café&Chá

Espresso Lavazza	10
Espresso Lavazza com grappa	25
Espresso Duplo	20
Chá	12

Sucos

Laranja	13
Acerola	13
Limão	13
Tomate	18
Abacaxi	13
Morango com água	13
Morango com leite	18
Limonada Suíça	18

Drinks

Negroni

Campari, vermuth especial e gin

45

Negroni Sbagilato

Campari, vermuth e espumante

45

Aperol Spritz

Aperol, espumante e água com gás

45

Limoncello Spritz

Limoncello, espumante e água com gás

50

Campari

(Campari)

40

Margarita

Tequila El Jimador blanca, triple sec, suco de limão e sal

45

Bloody Mary

Vodka, suco de tomate temperado e pimenta

45

Apple Tonic

Jack Daniel's green apple e tônica

46

Cosmopolitan

Vodka,cranberry e suco de limão

45

Boulevardier

Jack Daniel's, Campari e Vermuth

45

Fitzgerald

Gin, angostura, suco de limão siciliano e xarope de açúcar

45

Carajillo

Licor 43 e café expresso

55

Dry Martini

Gin e Vermuth branco

48



Destilados

Tequila El Jimador	38
Cachaça Weber Haus	35
Cachaça Kirico	30
Cachaça Espirito de Minas	30
Jagermeister	40
Licor 43	40
Grappa Italiana	30
Limoncello	30

Whisky

Jameson IPA Casmates	30
Black Label	50
Glenffiddich 12	60
Buchanans	50
Black White	30
Old Parr 12	39
Jack Daniel's	40
Jack Daniel's Green Apple	40

Carta de Vinhos

Espumantes

Tanggier Brut

Lozano - Multirregional, Espanha

119,90

Nocheterna Brut

Bodega Putruele - San Juan, Argentina

149,90

Nocheterna Demi-sec

Bodega Putruele - San Juan, Argentina

149,90

Nocheterna Rosé Brut

Bodega Putruele - Douro, Argentina

149,90

Edoné Cuvée De María Extra

Viñedos Balmoral - Alpera, Espanha

229,90

Brancos

Ventus Sauvignon Blanc-Chardonnay

Bodegas Del Fin del MUndo - Patagônia, Argentina

139,90

Barone Montalto Bianco

Barone Montalto - Sicília, Itália

159,90

Domaine Tariquet Classic Côtes de Gascogne

Domaine Tariquet-Côtes de Gascogne, França

195,90

Cobos Felino Chardonnay

Viña Cobos - Mendoza, Argentina

229,90

Rosés

Selección de Parcelas Rosé

Morandé - Pelequén, Chile

119,90

Estandon Brise Mediterrané Rosé

Estandon - Provença, França

159,90

Xavier Vignon Rosé Côtes du Rhône

Xavier Vignon - Vale do Rhône, França

229,90

Tintos

Terrapura Carmenere Reserva	129,90
Terrapura - Valle de Colchagua, Chile	
Ventus Pinot Noir	129,90
Bodegas del Fin del Mundo - Patagônia, Argentina	
Ventus Malbec	129,90
Bodegas del Fin del Mundo - Patagônia, Argentina	
Il Pumo Rosso	149,90
San Marzano - Salento, Itália	
Marchesi del Salento Primitivo Puglia	159,90
Castellani - Puglia, Itália	
RoncallaTradizioneChianti DOCG	209,90
Castellani - Toscana, Itália	
Cobos Felino Cabernet Sauvignon	229,90
Viña Cobos - Mendoza, Argentina	
Cobos Felino Malbec	229,90
Viña Cobos - Mendoza, Argentina	
Collection Signature Bordeaux	259,90
Maison Ginestet - Bordeaux, França	
Masi Campofiorin Rosso de Verona	349,90
Masi - Vêneto, Itália	
Cantina di Montalcino Brunello di Montalcino	649,90
Cantina diMontalcino - Montalcino, Itália	
Masi Amarone Della Valpolicella Classico	1299,90
Masi - Vêneto, Itália	

Taças

Branco ou Tinto	45,00
------------------------	--------------

Para outras opções de vinhos, consulte nossos colaboradores



CIRCOLO CUCINA