



## ANTEPASTOS

---

Preparados artesanalmente e servidos com pães frescos de nossa padaria.

<b>BERINJELA DA CASA</b>	<b>R\$ 45,70</b>
Tiras delicadas de berinjela marinadas em azeite de oliva, aromatizadas com manjeriço e acompanhadas de cubos de provolone. Um clássico leve e perfumado.	
<b>CORAÇÃO DE ALCACHOFRA</b>	<b>R\$ 71,70</b>
Corações de alcachofra selecionados, laminados e temperados com nossa vinagrete tradicional, que equilibra acidez e frescor.	
<b>SARDELA - PÃO CASEIRO</b>	<b>R\$ 49,70</b>
Especialidade da casa. Pimentões vermelhos grelhados preparados com especiarias e o toque marcante do aliche, resultando em sabor intenso e elegante.	

## PORÇÕES

---

<b>MINI PASTEL DE ALCACHOFRA</b>	<b>R\$ 59,70</b>
Porção com 12 pasteizinhos sequinhos e crocantes, recheados com fundo de alcachofra refogado, tempero especial e um toque de queijo.	
<b>BATATA FRITA</b>	<b>R\$ 49,70</b>
Clássico sem erro: batatas com corte especial, servidas com molho rosé.	
<b>POLENTA FRITA</b>	<b>R\$ 49,70</b>
Palitos de polenta crocantes, cobertos com parmesão e acompanhados do nosso molho de tomate, que traz frescor e acidez ao prato.	
<b>FRANGO À PASSARINHO À MODA DA CASA</b>	<b>R\$ 79,70</b>
Sobrecoxa desossada, temperada, empanada e frita até ficar crocante. Servido com nossa geleia de pimenta	
<b>CORAÇÃO DE ALCACHOFRA À MILANESA</b>	<b>R\$ 99,70</b>
Corações de alcachofra selecionados, empanados e servidos quentinhos. Acompanha geleia de pimenta, que realça ainda mais o sabor da iguaria.	
<b>CESTO DE PÃO CASEIRO E MANTEIGA</b>	<b>R\$ 12,70</b>
Seleção de pães frescos da nossa padaria, acompanhados de manteiga cremosa.	

## SALADAS

---

<b>SALADA ALLA BENEVENTO</b>	<b>R\$ 76,70</b>
Mix de folhas selecionadas, cenoura ralada e delicadas franjas de muçarela de búfala. Recebe ainda coração de alcachofra laminado, tomate seco e azeitonas azapa. Tudo harmonizado com nosso molho à base de vinagre balsâmico e azeite, servido à parte.	
<b>SALADA ALLA MONTESARCHIO</b>	<b>R\$ 79,70</b>
Seleção de folhas frescas, tomate cereja, palmito pupunha, cebola laminada, azeitonas azapa e rabanete ralado. Tudo harmonizado com nosso molho à base de vinagre balsâmico e azeite, servido à parte.	
<b>SALADA ALLA FRESCA</b>	<b>R\$ 53,70</b>
Composição leve e equilibrada: mix de folhas verdes, abobrinha tenra, palitos de pepino, lascas de parmesão, hortelã e sementes de girassol que adicionam crocância. Acompanha molho de mostarda e mel, que harmoniza e realça todos os sabores, servido à parte.	



## MASSAS FRESCAS

---

TAGLIARINE À BOLONHESA	R\$ 134,70
TAGLIARINE LASCAS DE BACALHAU COM ALCACHOFRA	R\$ 179,70
TAGLIARINE AO MOLHO DE LINGUIÇA FRESCAS COM FUNDOS DE ALCACHOFRA AO SUGO	R\$ 142,70
TAGLIARINE FUNDOS DE ALCACHOFRA AO MOLHO BRANCO	R\$ 144,70
TAGLIARINE QUATRO QUEIJOS Molho gratinado	R\$ 147,70
TAGLIARINE FUNGHI SHITAKE AO MOLHO BRANCO	R\$ 157,70
<hr/>	
SPAGHETTI MOLHO AO SUGO Molho de tomate caseiro preparado com tomates selecionados	R\$ 114,70
SPAGHETTI À BOLONHESA	R\$ 134,70
SPAGHETTI FUNGHI SHIITAKE NA MANTEIGA	R\$ 144,70
SPAGHETTI FUNDOS DE ALCACHOFRA ALHO E ÓLEO	R\$ 139,70
<hr/>	
FUZILLE À BOLONHESA	R\$ 134,70
FUZILLE FUNDOS DE ALCACHOFRA AO SUGO	R\$ 139,70
FUZILLE AO MOLHO DE LINGUIÇA FRESCA COM FUNDOS DE ALCACHOFRA AO SUGO	R\$ 142,70
FUZILLE QUATRO QUEIJOS Molho gratinado	R\$ 147,70

Os pratos INDIVIDUAIS serão cobrados 66% do valor

# MASSAS RECHEADAS

---

## LASANHA AO FORNO

Ao molho de tomate caseiro com molho branco, gratinado. Recheio: presunto e muçarela e bolonhesa.

R\$ 159,70

## LASANHA AO FORNO COM **ALCACHOFRA**

Ao molho de tomate caseiro com molho branco e alcachofras, gratinado. Recheio: presunto e muçarela e bolonhesa.

R\$ 179,70

---

## RONDELLI 4 QUEIJOS

Ao molho de tomate caseiro com molho branco, gratinado. Recheio: muçarela, provolone, parmesão, requeijão.

R\$ 159,70

## RONDELLI 4 QUEIJOS COM **ALCACHOFRA**

Ao molho de tomate caseiro com molho branco e alcachofras gratinado. Recheio: muçarela, provolone, parmesão e requeijão.

R\$ 179,70

## RONDELLI PRESUNTO E MUÇARELA

Ao molho de tomate caseiro com molho branco, gratinado. Recheio: presunto e muçarela.

R\$ 146,70

## RONDELLI PRESUNTO E MUÇARELA COM **ALCACHOFRA**

Ao molho de tomate caseiro com molho branco e alcachofras, gratinado. Recheio: presunto e muçarela.

R\$ 164,70

## RONDELLI DE FRANGO COM CATUPIRY

Ao molho de tomate caseiro com molho branco, gratinado. Recheio: frango, catupiry e muçarela.

R\$ 157,70

---

## CONCHIGLIA 4 QUEIJOS

Ao molho de tomate caseiro com molho branco, gratinado. Recheio: muçarela, provolone, parmesão, requeijão.

R\$ 159,70

## CONCHIGLIA 4 QUEIJOS COM **ALCACHOFRA**

Ao molho de tomate caseiro com molho branco e alcachofras, gratinado. Recheio: muçarela, provolone, parmesão e requeijão.

R\$ 179,70

## CONCHIGLIA DE MASSA VERDE COM FIGO SECO

Ao molho de tomate caseiro com molho branco, gratinado. Recheio: ricota, muçarela e figo seco.

R\$ 167,70

---

## CANELONE DE CARNE

Ao molho de tomate caseiro com molho branco, gratinado. Recheio: Carne e muçarela.

R\$ 157,70

## CANELONE DE CARNE COM **ALCACHOFRA**

Ao molho de tomate caseiro com molho branco e alcachofras, gratinado. Recheio: Carne e muçarela.

R\$ 183,70

## CANELONE DE RICOTA E TOMATE SECO

Ao molho de tomate caseiro com molho branco, gratinado. Recheio: ricota, tomate seco e muçarela.

R\$ 157,70

---

**Todos os pratos servem 2 pessoas | Os pratos INDIVIDUAIS serão cobrados 66% do valor**

---



## NHOQUE DA CASA

---

<b>SUGO</b> molho de tomate caseiro.	R\$ 129,70
<b>BOLONHESA</b>	R\$ 149,70
<b>AO MOLHO DE LINGUIÇA FRESCAS COM FUNDOS DE ALCACHOFRA</b>	R\$ 149,70

## NHOQUE RECHEADO

---

Com 4 queijos ( muçarela, parmesão, provolone e cheddar).

<b>SUGO</b> molho de tomate caseiro.	R\$ 134,70
<b>BOLONHESA</b>	R\$ 154,70
<b>AO MOLHO DE LINGUIÇA FRESCAS COM FUNDOS DE ALCACHOFRA</b>	R\$ 154,70

## RAVIOLE

---

<b>RAVIOLE DE RICOTA COM ESPINAFRE</b> Molho de tomate caseiro, gratinado.	R\$ 149,70
<b>RAVIOLE DE ALCACHOFRA E MUÇARELA</b> molho de tomate caseiro com molho branco, gratinado.	R\$ 159,70

## RISOTOS

---

<b>RISOTO DE ALCACHOFRA</b> Tradicional risoto italiano preparado com arroz arbóreo com toque de vinho, Lâminas de alcachofra na manteiga, tomate concassé e parmesão.	R\$ 115,70
<b>RISOTO DE SHITAKE</b> Tradicional risoto italiano preparado com arroz arbóreo com toque de vinho, Lâminas de shitake com salsinha e toque de parmesão.	R\$ 119,70
<b>RISOTO DE ALHO PORÓ</b> Tradicional risoto italiano preparado com arroz arbóreo com toque de vinho, alho poró, tomate concassé e toque de parmesão.	R\$ 99,70

**Os pratos INDIVIDUAIS serão cobrados 66% do valor**



## ESPECIALIDADES COM ACOMPANHAMENTO

---

### **FILÉ MIGNON À PARMEGIANA**

**R\$ 289,70**

Escalopes de filé mignon à milanesa, cobertos com nosso molho de tomate artesanal e tomate concassé, finalizados com muçarela e delicadamente gratinados. Acompanham batatas fritas crocantes e arroz branco soltinho.

### **FILÉ MIGNON À TIA LINA**

**R\$ 288,70**

Escalopes de filé mignon delicadamente selados e servidos em um molho de redução de carne e vinho tinto, enriquecido com cogumelos de paris frescos. Acompanha um risoto de alcachofra de textura cremosa e perfume sutil, compondo um prato elegante e harmonioso.

### **FILÉ MIGNON COM SHIITAKE**

**R\$ 259,70**

Escalopes de filé mignon grelhados, servidos com ragú de shitake ao azeite, alho e redução de caldo de carne. Acompanham batatas ao murro douradas e arroz branco soltinho.

### **FILÉ MIGNON COM FRITAS**

**R\$ 249,70**

Clássico filé mignon grelhado no ponto escolhido pelo cliente, temperado com nosso toque especial. Servido com arroz branco soltinho, batatas fritas crocantes, feijão caseiro e farofa, compondo uma refeição completa e saborosa.

### **FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA**

**R\$ 199,70**

Filé de frango à milanesa, cobertos com nosso molho de tomate artesanal e tomate concassé, finalizados com muçarela e delicadamente gratinados. Acompanham batatas fritas crocantes e arroz branco soltinho.

### **BACALHAU ALLA TIA LINA**

**R\$ 469,70**

Lombo de bacalhau grelhado, servido com coração de alcachofra, batatas, azeitonas, alcaparras, tomates, pimentões, brócolis e cebolas suavemente salteados e finalizados com alho e óleo. Acompanha ovos cozidos e arroz branco, compondo um prato farto e aromático.

### **SAINT PETER COM AMÊNDOAS**

**R\$ 239,70**

Filé de Saint Peter grelhado cuidadosamente e servido com um delicado molho de manteiga, limão e ervas finas, finalizado com amêndoas tostadas para acrescentar textura e aroma. Acompanha risoto de alho-poró, que completa o prato com cremosidade e equilíbrio.

### **CARRÉ DE CORDEIRO DA CASA**

**R\$ 319,70**

Finos carrés de cordeiro selecionados e grelhados no ponto ideal (ponto menos), servidos com nossa geleia de hortelã artesanal. Acompanham batatas coradas e arroz branco, compondo um prato clássico e saboroso.

### **BERINJELA À PARMEGIANA**

**R\$ 177,70**

Fatias de berinjela à milanesa, servidas com nosso molho de tomate artesanal e tomate concassé, cobertas com muçarela e delicadamente gratinadas. Acompanham batatas fritas crocantes e arroz branco soltinho.

---

**Todos os pratos servem 2 pessoas | Os pratos INDIVIDUAIS serão cobrados 66% do valor**



## ESPECIALIDADES SEM ACOMPANHAMENTO

---

### FRANGO DESOSSADO E RECHEADO DISPONIVEL EM MEIA PORÇÃO

Frango desossado recheado com farofa de farinha de mandioca e biju de milho, enriquecida com calabresa fresca, bacon, milho e azeitonas. Finalizado com redução de caldo de frango, que intensifica os sabores e garante maior suculência.

R\$ 149,70  
R\$ 94,70

### COXA DE FRANGO DESOSSADA E RECHEADA

Coxa de frango desossada e cuidadosamente recheada com nossa farofa especial — preparada com pedaços de peito de frango, lombo canadense, cenoura ralada, pão artesanal, condimentos selecionados e ovos, que cozinham juntos durante o assado, resultando em sabor intenso e integrado. Finalizada com uma suave redução de caldo de frango, que realça e harmoniza o conjunto.

R\$ 88,70

### COSTELINHA DE PORCO

Costelinha suína em ripa, suavemente perfumada com um toque de erva-doce e ervas frescas. Assada lentamente e finalizada com nosso molho barbecue artesanal e servida com leques de abacaxi e cebolas grelhadas, que adicionam equilíbrio e frescor ao prato.

R\$ 149,70

### POLPETONE DA CASA

Duas unidades de polpetone de carne 100% bovina, recheados com muçarela, grelhados e cobertos com tomate concassé. Finalizados com nosso tradicional molho de tomate e suavemente gratinados.

R\$ 99,70

### ARROZ

Arroz branco soltinho, preparado para acompanhar nossos pratos com leveza e equilíbrio.

R\$ 28,70

### FEIJÃO

Feijão carioca cozido lentamente, temperado de forma suave, com caldo saboroso e encorpado.

R\$ 28,70

**SEM GLÚTEN**



---

### PENNE AO SUGO ALLA MARIA FERNANDA

Penne sem glúten com molho de tomate caseiro.

R\$ 119,70

### PENNE À BOLONHESA ALLA MARIA FERNANDA

Penne sem glúten com molho à bolonhesa.

R\$ 134,70

### PENNE AO MOLHO DE LINGUIÇA FRESCA E ALCACHOFRA ALLA MARIA FERNANDA

Penne sem glúten com linguiças frescas, alcachofra e molho de tomate caseiro.

R\$ 144,70

**Os pratos INDIVIDUAIS serão cobrados 66% do valor**



## SOBREMESAS

---

Encerramos sua experiência com preparações delicadas, ingredientes selecionados e o cuidado artesanal da nossa cozinha.

<b>TIRAMISSÚ ALLA TIA LINA</b> Nossa interpretação da tradicional sobremesa italiana. Biscoitos embebidos em café e amaretto envoltos em creme de mascarpone e cream cheese. Finalizado com um véu de cacau em pó	<b>R\$ 34,70</b>
<b>PANNA COTTA</b> Clássica sobremesa italiana à base de creme de leite e perfumada com baunilha, leve e cremosa. Finalizado com coulis de frutas vermelhas.	<b>R\$ 24,70</b>
<b>SAGU COM VINHO</b> Receita emblemática da casa. Sagu cozido lentamente com suco de uva, vinho tinto e especiarias. Acompanha creme de baunilha e vinho servidos à parte, para finalizar à mesa.	<b>R\$ 22,70</b>
<b>SELEÇÃO DE DOCES CASEIROS</b> Compotas artesanais de figo, abóbora e doce de leite cremoso. Servidas com queijo fresco. *Compotas sazonais, pode haver substituição de sabores.	<b>R\$ 29,70</b>
<b>PETIT GATEAU</b> Bolinho macio de chocolate servido com duas bolas de sorvete de creme, ganache de chocolate e cereja marrasquino.	<b>R\$ 39,70</b>
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE COM CHANTILLY</b> Harmonização entre chocolate ao leite e meio amargo, resultando em textura aerada. Acompanha chantilly da casa.	<b>R\$ 22,70</b>
<b>MANJAR COM CALDA DE UVA</b> Manjar de leite de coco, textura aveludada, servido com nossa redução de suco de uva.	<b>R\$ 22,70</b>
<b>COROA DE ABACAXI COM RASPAS DE LIMÃO</b> Abacaxi selecionado, preparado em corte especial. Finalizado com raspas de limão que realçam aroma e frescor.	<b>R\$ 12,70</b>
<b>ALCACHOFRA CROCANTE COM SORVETE DE NATA</b> Criação da chef Carolina Góes. Lâminas crocantes de alcachofra servidas com sorvete de nata, calda caseira de laranja e mel e amêndoas laminadas.	<b>R\$ 39,70</b>
<b>TAÇA DE SORVETE</b> Escolha dois sabores entre nata, creme, morango ou chocolate. Servidos em cestinha crocante, levemente polvilhada com Ovomaltine	<b>R\$ 16,70</b>

## BEBIDAS

---

### SUCOS NATURAIS

	COPO	JARRA
UVA TINTO	R\$ 14,70	R\$ 52,70
UVA BRANCO	R\$ 14,70	R\$ 52,70
LARANJA	R\$ 14,70	R\$ 52,70
LIMÃO	R\$ 13,70	R\$ 49,70

### REFRIGERANTE

COCA-COLA	R\$ 11,00
COCA-COLA ZERO	R\$ 11,00
SPRITE	R\$ 11,00
GUARANÁ	R\$ 11,00
GUARANÁ ZERO	R\$ 11,00
FANTA	R\$ 11,00
SCHWEPES CITRUS	R\$ 11,00
ITUBAINA	R\$ 11,00
TÔNICA	R\$ 11,00
TÔNICA ZERO	R\$ 11,00
H2O	R\$ 12,00
H2O LIMONETO	R\$ 12,00

### ÁGUA

ÁGUA SEM GÁS	R\$ 8,00
ÁGUA COM GÁS	R\$ 8,00

### CERVEJAS 600ML

CORONA	R\$ 25,70
SPATEN	R\$ 21,70
ORIGINAL	R\$ 21,70
BADEN BADEN CRISTAL	R\$ 34,70
BADEN BADEN IPA	R\$ 34,70
HEINEKEN	R\$ 24,70

### LONG NECK

STELLA PURE GOLD	R\$ 15,70
STELLA ARTOIS	R\$ 14,70
CORONA	R\$ 15,70
CORONA ZERO	R\$ 15,70
HEINEKEN	R\$ 15,70
HEINEKEN ZERO	R\$ 15,70
GRAPE COOL TINTO	R\$ 14,70
GRAPE COOL ZERO	R\$ 14,70



## BEBIDAS

---

### CAIPIRINHAS

Limão ou abacaxi

#### SÃO ROQUE

Cachaça Aroma da Terra

R\$ 34,70

#### PINGA

R\$ 26,70

#### VODKA ABSOLUT

R\$ 39,70

#### VODKA

R\$ 34,70

#### SAQUÊ

R\$ 29,70

### APERITIVOS

#### CONHAQUE DOMEcq

R\$ 14,70

#### PINGA DE ALAMBIQUE

R\$ 8,70

#### CACHAÇA AROMA DA TERRA

São Roque

R\$ 12,70

#### BAGACEIRA

R\$ 14,70

#### VODKA SMIRNOFF

R\$ 13,70

#### CAMPARI

R\$ 16,70

#### STEINHAEGER

R\$ 14,70

#### WISKY RED LABEL

R\$ 28,70

### LICORES

#### COINTREAU

R\$ 17,70

#### GIULLIAN'S

Chocolate, Milho, Café e Limoncello

R\$ 17,70

#### AMARULA

R\$ 19,70

### CAFÉ

#### CAFÉ EXPRESSO

R\$ 7,50