

"Consciência é a parte
da psique que se
dissolve em álcool"

H.D. Lasswell

CABÍRIA

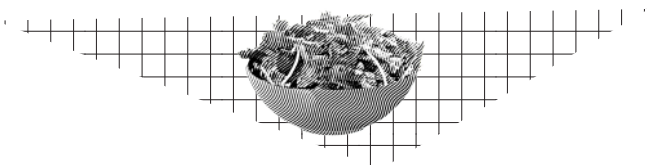
"O trabalho é a
praga das classes
bebedoras"

Oscar Wilde



..... ANTEPASTOS

- Pani e Antipasti** 23,
Cesto de pães variados e antepastos da casa
- Bruschetta Classica** 23,
Fatias de pão italiano cobertas com cubos de tomate cereja e manjeriçõ
- Bruschetta Rucola, Burrata e Pomodorini**..... 27,
Fatias de pão italiano cobertas com rúcula, tomate cereja e burrata
- Bruschetta Carciofi e Mandorle** 28,
Fatias de pão italiano cobertas com patê de alcachofra e amêndoas
- Tris di Bruschette**..... 27,
Nossas três opções de bruschettas em um só prato
- Canapés de Carpaccio**..... 29,
- Mozzarella Sticks** 28,
(Palitos de mozzarella empanados. Acompanham passata italiana)
- Arancini** 28,
(Bolinhos de risoto fritos e recheados com bolonhesa e parmesão)
- Olive Ascolane** (Bolinhos de azeitona recheada com carne) 28,
- Burrata** (Queijo similar à mozzarella de búfala, mais cremoso)..... 35,

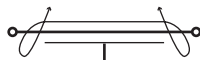


..... SALADAS

- Napoletana** 35,
(Alface mista, presunto Parma, parmesão, tomate cereja e cenoura)
- Mediterranea**..... 35,
(Alface mista, rúcula, mozzarella de búfala, tomate cereja, cenoura e azeitona)
- Verona**..... 35,
(Alface mista, rúcula, tomate cereja, palmito, cenoura e azeitona)

..... PRATOS CLÁSSICOS

- Spaghetti alla Carbonara**..... 44,
Guanciale, pecorino romano e gema de ovos
- Spaghetti all' Amatriciana**..... 44,
Molho de tomates com guanciale, pecorino romano, pimenta e vinho branco
- Tagliatelle alla Bolognese**..... 42,
Autêntica receita registrada na Câmara de Comércio de Bologna
- Penne all' Ortolana** 44,
Massa sem glúten, pimentão vermelho e amarelo, abobrinha, cenoura, tomate cereja, berinjela, alho poró, manjeriçõ, pimenta e azeite italiano
- Penne all' Arrabiata**..... 44,
Molho de tomates, pimenta vermelha fresca e pecorino romano
- Linguine ai Frutti di Mare** 54,
Massa negra com camarões, lula e mexilhões salteados no azeite italiano



..... MASSA FRESCA

- Sole di Gamberi al Formaggio e Calamari** 56,
Massa fresca recheada com camarão ao creme de parmesão e tiras de lula
- Sole di Cuore di Palma e Formaggio**..... 53,
Massa fresca recheada com palmito e queijo fresco ao creme de pecorino romano, lâminas de amêndoas e raspas de limão siciliano
- Gnocchi alla Sorrentina**..... 47,
Nhoque de batata com tomate cereja, mozzarella de búfala, manjeriçõ e azeitonas pretas
- Fusilli Calabrese** 49,
Fusilli fresco ao sugo com calabresa, azeitonas pretas e erva doce, servido no cesto de pizza
- Lasagne alla Bolognese**..... 49,
Receita clássica com ragù alla Bolognese, parmesão e bechamel

..... RISOTOS

- Risotto al Ragù di Ossobuco**..... 46,
Risoto ao molho de ossobuco
- Risotto Bufala e Gamberi**..... 54,
Risoto com mozzarella de búfala e camarões
- Risotto Zucchine e Mandorle** 48,
Risoto de abobrinha e amêndoas laminadas
- Risotto ai Funghi** 48,
Risoto com funghi porcini italiano
- Risotto al Salmone** 52,
Risoto com lascas de salmão e brócolis

..... PRATOS VARIADOS

- Filetto alla Parmigiana**..... 59,
Filet mignon à parmegiana com risoto de alho poró e batatas rústicas
- Stinco d' Agnello** 59,
Cordeiro assado lentamente com especiarias e risoto ao funghi
- Ossobuco alla Milanese**..... 59,
Ossobuco com risoto de açafrão importado
- Codone di Manzo alla Griglia**..... 57,
Filet de picanha Angus Beef grelhado e batatas rústicas
- Saltimbocca alla Romana**..... 57,
Filet mignon com presunto Parma salteado na manteiga e vinho branco, com nhoque de batata na manteiga e sálvia
- Polpettone alla Parmigiana** 52,
Acompanha nhoque recheado com mozzarella ao sugo
- Salmone Croccante** 59,
Lombo de salmão grelhado com cobertura crocante e legumes na manteiga

Cardápio assinado por



"Consciência é a parte
da psique que se
dissolve em álcool"

H.D. Lasswell

CABÍRIA

"O trabalho é a
praga das classes
bebedoras"

Oscar Wilde

MENU EXECUTIVO

Almoço das 12:00h às 15h (exceto aos sábados, domingos e feriados)

R\$ 36,90

Spaghetti alla Bolognese

Autêntica receita registrada na Camera del Commercio di Bologna

Ravioli Ricota e Spinaci alla Fonduta di Formaggio

Ravióli de ricota e espinafre com creme de parmesão

Ravioli di Carne al Pomodoro

Ravióli de carne assada ao sugo

Gnocchi al Pomodoro

Nhoque de batata ao sugo

Cannelloni Cotto e Formaggio

Caneloni de presunto e queijo gratinado

Risotto Pomodoro e Búfala

Risoto com tomate cereja fresco e mozzarella de búfala

Mix de Folhas e Tomate Cereja

+

Filetto alla Parmigiana

Filet Mignon à parmegiana

Braciola Berlusconi

Carne recheada com bacon, parmesão, castanhas, azeitona e cenoura

Polpettone alla Parmigiana

Polpettone gratinado ao forno

Pollo alla Cacciatora

Coxa e sobrecoxa de frango assado ao modo tradicional toscano

Filetto alla Griglia

Filet mignon ou peito de frango grelhado

Pesce alla Griglia

Saint Peter na manteiga e alcaparras

DOLCI

Tiramisù 20,

Receita tradicional à base de mascarpone e café

Panna Cotta 20,

Pudim de creme de leite e cobertura de frutas vermelhas

Cannoli Siciliani 23,

Recheado com creme de ricota e gotas de chocolate

Crostata 15,

Torta de sorvete nos sabores: Amêndoa / Maçã com canela / Limão /
Chocolate / Chocomenta

Ferrero Rocher 44,

Taça de sorvete de chocolate, brigadeiro, amendoim, chantilly e bombom
Ferrero Rocher

Raffaello 44,

Taça de sorvete de creme, brigadeiro branco, coco, chantilly e bombom
Raffaello



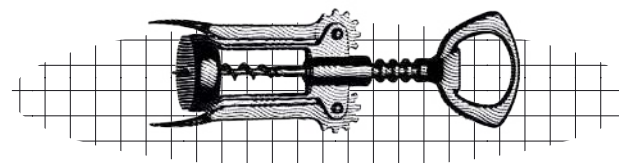
NÃO ALCÓLICOS

Água	6,
Refrigerantes.....	7,
<i>Coca-cola, Coca-cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Tônica Schweppes, Tônica Schweppes Citrus</i>	
Sucos (Laranja, Uva e Maça).....	12,
Kiro	15,
Grenadine Spritz.....	15,
Morrito sem álcool	15,



CERVEJAS

Stela Artois (275ml)	10,
Heinekken (330ml)	10,
Coruja Lager (355ml).....	12,
Coruja IPA (355ml)	12,
Coruja Viva (1.000ml).....	35,



VINHOS

Taça de Vinho Branco (Português)	15,
Taça de Vinho Tinto (Português).....	15,
Prosecco DOC (Espumante - Itália)	78,
Casa Valduga Arte (Espumante - Brasil)	90,
Arte Noble (Cabernet Sauvignon - Chile)	59,
Corbelli Pinot Grigio IGT (Pinot Grigio - Itália)	78,
Corbelli Sangiovese IGT (Sangiovese - Itália)	78,
Corbelli Nero d'Avola DOC (Nero D'Avola - Itália)	78,
Chianti Bellosguardo DOC (Blend - Itália)	78,
Caldora Montepulciano DOC (Montepulciano - Itália) ..	78,
Penedo Gordo (Blend tinto - Portugal)	79,
Tarapacá (Blend tinto - Portugal)	65,

Cardápio assinado por

