

# M E N U

◦ **armazém 71** ◦

cucina . vino

*salada brie*





# entradas

## **bolinho de bacalhau**

R\$ **35** | R\$ **55**

Bolinho de bacalhau artesanal. Acompanha molho de pimenta e molho tártaro. 6 ou 12 unidades.

## **arancini**

R\$ **27**

Bolinho artesanal feito de arroz arbóreo e recheado com ragu de carne e queijo mozzarella. 4 unidades.

## **mix de bruschettas (08 un.)**

R\$ **39**

Focaccia com tomate italiano, alho, manjeriçao e mozzarella de búfala - 3 unidades.

Mix de cogumelos - 3 unidades.

Queijo tipo brie e geleia de frutas vermelhas - 2 unidades

## **salada caprese**

R\$ **59**

Tomates cereja, rúcula, focaccia e burrata finalizado com molho pesto artesanal.

## **salada brie**

R\$ **33**

Queijo brie, mix de folhas verdes (alface roxa, alface americana e rúcula), tomate cereja, damasco, nozes, figo e uva passa.

## **carpaccio de carne**

R\$ **39**

Carpaccio de fabricação artesanal servido com rúcula, cesta de queijo parmesão, pimenta biquinho e molho de mostarda de Dijon.

## **ceviche de tilápia**

R\$ **33**

Peixe tilápia marinado no suco de limão e laranja, temperado com pimenta dedo de moça, salsinha, cebola roxa, manga e gengibre. Acompanha crispy de batata doce.

## **raviolli fritti**

R\$ **35**

com geleia de pimenta doce

Massa fresca frita recheada com mussarela de búfala e acompanhada de geleia de pimenta doce. 6 unidades.

## **consommé de frango**

R\$ **33**

com capeletti de linguiça blumenau e queijo gouda

Caldo de frango clarificado servido com capeletti de linguiça blumenau e queijo gouda.

## **cestinha de camarão picante**

R\$ **37**

Camarão salteado na geleia de pimenta artesanal e servido na massa de Harumaki. 4 unidades.

## **crostine de brie**

R\$ **39**

Berinjela grelhada, presunto tipo Parma, queijo brie, figo e rúcula servidos na focaccia tostada no azeite de oliva. 4 unidades.

*risoto de  
funghi secchi*





## risotos

### **risoto de camarão e lagostim**

R\$ **89**

Arroz arbóreo com camarões e lagostim salteados no azeite de oliva e molho sugo. Finalizado com queijo parmesão e manteiga.

### **risoto de queijo brie e pera**

R\$ **49**

Arroz arbóreo com cubos de peras ao caramelo de laranja. Finalizado com queijo tipo Brie, queijo parmesão e manteiga.

### **risoto de beterraba com queijo stracchino**

R\$ **45**

Arroz arbóreo com beterraba e creme de queijo stracchino. Finalizado com queijo parmesão e manteiga.

### **risoto de funghi secchi**

R\$ **49**

Arroz arbóreo com cogumelo tipo funghi secchi. Finalizado com queijo parmesão e manteiga.

### **risoto de bacalhau e açafão**

R\$ **79**

Arroz arbóreo com lascas de bacalhau confitado Gadus Morhua e açafão. Finalizado com queijo parmesão e manteiga.

### **risoto de limão siciliano e alho poró**

R\$ **45**

Arroz arbóreo com suco de limão siciliano e rodela de alho poró. Finalizado com queijo parmesão e manteiga.

*linguine al pesto*





## massas

### **ravioli de maçã e canela**

ao molho alfredo

R\$ **55**

Massa artesanal recheada com maçã e canela e servido ao molho alfredo (queijo parmesão e nata). Acompanha crispy de maçã.

### **fettuccine ai frutti di mare**

R\$ **87**

Massa artesanal tipo fettuccine ao molho sugo e servida com lula, camarão, vôngole, marisco e filé de linguado.

### **rigatoni all'amatriciana**

R\$ **49**

Massa de grano duro tipo rigatoni com pancetta artesanal, molho sugo e finalizada com queijo parmesão.

### **gnocchi ao molho**

R\$ **45**

Gnocchi de batata artesanal com molho a sua escolha (sugo, ragu de carne, alfredo ou pesto) e finalizado com queijo parmesão.

### **spaghetti alla carbonara**

R\$ **45**

Massa de grano duro tipo spaghetti com pancetta artesanal, ovos, pimenta do reino preta e finalizado com queijo parmesão.

### **linguine al pesto**

R\$ **45**

Massa de grano duro tipo linguine com molho pesto artesanal e finalizado com queijo parmesão e nozes.

### **melanzana al forno**

R\$ **35**

Berinjela assada no forno e recheada com a própria berinjela, tomate italiano e mozzarella de búfala. Gratinada com queijo parmesão.

*mignon ao molho de  
cogumelos e crocante de bacon  
com fettuccine alfredo*





## carnes

### **ancho black angus com fettuccine ao molho alfredo**

R\$ **89**

Corte nobre da raça angus tipo black grelhado e servido com massa artesanal tipo fettuccine ao molho alfredo (queijo parmesão e nata).

### **chorizo black angus com risoto de brie, parma e nozes**

R\$ **89**

Corte nobre da raça angus tipo black grelhado e servido com risoto de queijo brie, presunto parma e finalizado com nozes.

### **mignon ao molho de tamarindo com legumes**

R\$ **71**

Medalhão de mignon ao molho de tamarindo e servido com cebola caramelizada no mel e gengibre. Acompanha legumes grelhados (batata-mini, pimentões amarelo e vermelho, abobrinha verde e berinjela).

### **mignon com gnocchi ao molho gorgonzola**

R\$ **71**

Medalhão de mignon grelhado e servido com gnocchi artesanal ao molho de gorgonzola.

### **mignon ao molho de cogumelos e crocante de bacon com fettuccine alfredo**

R\$ **71**

Medalhão de mignon ao molho de cogumelos e finalizado com crocante de bacon. Acompanha massa artesanal tipo fettuccine ao molho alfredo (queijo parmesão e nata).

### **mignon ao molho roti com risoto de gorgonzola**

R\$ **71**

Medalhão de mignon grelhado servido no molho roti e acompanhado de risoto de queijo gorgonzola e crispy de alho poró.

### **carré de cordeiro com legumes grelhados**

R\$ **105**

Corte de cordeiro tipo "carré francês" no molho roti servido com legumes grelhados (mini cebola, mini batata, cenoura, alho poró e pimentões amarelo e vermelho).

*camarão rosa grelhado  
com risoto de arroz negro e tomate confit*



## frutos do mar

### **bacalhau confitado com purê de batata e queijo gruyère** *R\$ 131*

Posta de bacalhau Gadus Morhua confitado, acompanhado de purê de batata com queijo gruyère e finalizado no azeite de oliva saborizado com laranja. Acompanha cebola roxa, tomate cereja confitado e telinha de queijo parmesão.

### **peixe branco na manteiga de sálvia, lâminas de amêndoas torradas e spaghetti al nero di seppia** *R\$ 69*

Filé de peixe branco grelhado e finalizado na manteiga de sálvia e amêndoas laminadas torradas. Acompanhado de spaghetti al nero di seppia ao molho de manteiga de sálvia e tomate confitado.

### **tilápia em crosta com camarões, legumes grelhados e purê de batata com queijo gruyère** *R\$ 63*

Filé de tilápia grelhado e finalizado em crosta. Acompanhado de camarões empanados, purê de batata com queijo gruyère e mix de legumes salteados na manteiga.

### **peixe branco em crosta com risoto de limão siciliano com alho poró** *R\$ 69*

Filé de peixe branco grelhado e finalizado em crosta de amêndoas. Acompanha risoto de limão siciliano com alho poró.

### **camarão rosa grelhado com risoto de arroz negro e tomate confit** *R\$ 81*

Camarões rosa inteiros salteados na manteiga e vinho branco. Acompanha risoto de arroz negro e tomate confitado.

### **peixe branco ao molho de camarão com legumes grelhados** *R\$ 69*

Filé de peixe branco grelhado ao molho de camarão e limão siciliano, acompanhado de legumes assados (berinjela, abobrinha verde, cebola roxa, tomate cereja e batata mini).

### **salmão com linguine ao pesto** *R\$ 85*

Filé de salmão grelhado acompanhado de massa de grano duro tipo linguine com molho pesto artesanal e finalizado com queijo parmesão e nozes.

### **linguine ai gamberi** *R\$ 81*

Massa tipo linguine ao molho alfredo, servido com camarões rosa grelhados no alho confit e finalizado com praliné doce.

### **polvo grelhado com spaghetti al nero di seppia** *R\$ 109*

Polvo grelhado acompanhado de spaghetti al nero di seppia com tomate confitado.

*mousse de  
chocolate branco*





## sobremesas

**brownie de chocolate meio amargo  
com sorvete de creme** *R\$ 25*

Brownie artesanal feito com chocolate meio amargo e nozes, acompanhado de sorvete de creme. Finalizado com ganache de chocolate.

**brownie de chocolate branco  
com sorvete de limão siciliano** *R\$ 25*

Brownie artesanal feito com chocolate marfim, acompanhado de sorvete de limão siciliano. Finalizado com crocante de nozes.

**petit gâteau de doce de leite  
com sorvete de creme** *R\$ 25*

Petit Gateau de doce de leite artesanal acompanhado de sorvete de creme.

**duo de cestinhas** *R\$ 25*

Cestinhas de massa sucrée com recheio de creme de limão Siciliano e finalizado com frutas e recheio de cream cheese finalizado com doce de goiaba.

**cheesecake com frutas vermelhas** *R\$ 25*

Cheesecake com calda de frutas vermelhas.

**crumble de banana  
com sorvete de canela** *R\$ 25*

Crumble de banana com sorvete de canela.

**crème brûlée** *R\$ 25*

Receita tradicional francesa feita com creme de leite fresco, açúcar e baunilha. Finalizado com crosta de açúcar queimado.

**mousse de chocolate branco  
com glaçagem espelhada** *R\$ 25*

Mousse chocolate branco com recheio de frutas vermelhas e crocante de amêndoas finalizado com uma glaçagem espelhada.

**frutas da estação** *R\$ 21*

Frutas da estação (consulte disponibilidade). Opcional de chantilly.



**Alfred**

**ALFREDO**  
Fino

SYRUP

Proveniente de uvas seleccionadas  
Cruce genético de  
MENDOZA, ARGENTINA

750 ml



**SIG**

CASA



# bebidas

**vinho em taça** R\$ **20**  
*consulte as opções disponíveis*

**caipirinha** (*limão ou morango*)  
**cachaça Sagatiba** R\$ **25**  
**vodka Smirnoff** R\$ **22**

**cerveja**  
**Stella Artois 330ml** R\$ **11**  
**Heineken 600ml** R\$ **21**

**sucos**  
**uva (tinto ou branco)** R\$ **11**  
**laranja** R\$ **7**  
**limonada** R\$ **7**

**refrigerantes** R\$ **6**

**soda italiana** R\$ **11**  
*consulte as opções disponíveis*

**água** R\$ **6**  
*sem ou com gás*

**água San Pellegrino** R\$ **24**

**água Acqua Panna** R\$ **24**

**chá quente** R\$ **6**  
*consulte sabores disponíveis*

**espresso** R\$ **7**  
**curto/carioca**

**licores** (*dose*) R\$ **25**  
**Licor 43 / Drambuie / Porto Ruby**



◦ armazém 71 ◦  
cucina . vino

R. Rocha Pombo, 246  
Juvevê, Curitiba/PR

@armazem\_71