# M E N U

armazém71

cucina . vino

## business lunch

# business lunch

2ª a 6ª feira, das 11h45 às 14h30

## principais

**salada brie** R$ 35
Queijo brie, mix de folhas verdes (alface roxa, alface americana e rúcula), tomate cereja, damasco, nozes, figo e uva passa.

**salada provençal** R$ 41
Mix de folhas verdes, tomate cereja, queijo de cabra, uva thompson e croutons. Finalizada com vinagrete de Mel.

| | | |
|---|---|---|
| Adicionais de carne: | Tilápia | R$ 32 |
| | Migon ou Salmão ou Peixe branco | R$ 37 |
| | Chorizo | R$ 42 |

**risoto de queijo brie e pera** R$ 48
Arroz arbóreo com cubos de peras ao caramelo de laranja. Finalizado com queijo tipo brie, queijo parmesão e manteiga.

**risoto de queijo gongonzola e pera** R$ 48
Arroz arbóreo com cubos de peras ao caramelo de laranja. Finalizado com queijo tipo gorgonzola, queijo parmesão e manteiga.

**risoto de beterraba com queijo stracchino** R$ 48
Arroz arbóreo com beterraba e creme de queijo stracchino. Finalizado com queijo parmesão e manteiga.

**risoto de funghi secchi** R$ 48
Arroz arbóreo com cogumelo tipo funghi secchi. Finalizado com queijo parmesão e manteiga.

**risoto de limão siciliano e alho poró** R$ 48
Arroz arbóreo com suco de limão siciliano e rodelas de alho poró. Finalizado com queijo parmesão e manteiga.

**ravioli de maçã e canela ao molho alfredo** R$ 52
Massa artesanal recheada com maça e canela e servido ao molho Alfredo (queijo parmesão e nata). Acompanha crispy de maçã.

**rigatoni all'amatriciana** R$ 48
Massa de grano duro tipo rigatoni com pancetta artesanal, molho sugo e finalizada com queijo parmesão.

**gnocchi ao molho** R$ 48
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$ 48
Massa de grano duro tipo spaghetti com pancetta artesanal, ovos e pimenta do reino preta. Finalizado com queijo parmesão.

Paganini
Specialità Gastronomica

**linguine al pesto** R$ 48

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

**mignon com gnocchi ao molho gorgonzola** R$ 73

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

**mignon ao molho de cogumelos** R$ 73
**e crocante de bacon com fettuccine alfredo**

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$ 73

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

**mignon com fettuccine ao molho alfredo** R$ 63

Medalhão de mignon grelhado e servido com fettuccine artesanal ao molho Alfredo.

**mignon em crosta com risoto** R$ 73
**de mix de cogumelos e queio Brie**

Medalhão de mignon grelhado com crosta de amêndoas e acompanhado de risoto de mix de cogumelos e queijo brie.

**peixe branco na manteiga de sálvia,** R$ 73
**lâminas de amêndoas torradas e spaghetti al nero di seppia**

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 legumes grelhados** R$ 55
**e purê de batata com queijo gruyère**

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

**camarão rosa grelhado** R$ 85
**com risoto de arroz negro e tomate confit**

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

**salmão com risoto de limão siciliano e alho poró** R$ 66

Filé de salmão grelhado acompanhado de risoto de limão siciliano com alho poró.

**linguine ai gamberi** R$ 85

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

Paganini
Specialità Gastronomica

## sobremesas

**brownie de chocolate meio amargo** R$ 26
**com sorvete de creme**
Brownie artesanal feito com chocolate meio amargo e nozes, acompanhado de sorvete de creme. Finalizado com ganache de chocolate.

**petit gâteau de doce de leite** R$ 26
**com sorvete de creme**
Petit gâteau de doce de leite artesanal acompanhado de sorvete de creme.

**cheesecake com calda de frutas vermelhas** R$ 26

**banoffee** R$ 26
Base crocante de biscoito com canela, doce de leite artesanal e finalizado com rodelas de banana, chantilly e cacau em pó.

**tiramisù** R$ 26
Receita de origem italiana preparada com biscoito champagne, café e queijo mascarpone. Finalizada com cacau em pó.

**crumble de banana com sorvete de canela** R$ 26

**frutas da estação** R$ 23
Frutas da estação (consulte disponibilidade).

## bebidas

**vinho em taça** R$ 22
*consulte as opções disponíveis*

**caipirinha** *(limão ou morango)*
**cachaça Sagatiba** R$ 28
**vodka Smirnoff** R$ 25

**cerveja**
**Stella Artois 330ml** R$ 12
**Heineken 600ml** R$ 21

**sucos**
**uva (tinto ou branco)** R$ 12
**laranja / limonada** R$ 8

**refrigerantes** R$ 7

**soda italiana** R$ 13
*consulte as opções disponíveis*

**água Prata** R$ 7
*sem ou com gás*

**água San Pellegrino / Acqua Panna** R$ 24

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

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

**licores** *(dose)* | **Licor 43 / Drambuie / Porto Ruby** R$ 28