

M E N U

◦ **armazém71** ◦

cucina . vino

business lunch

business lunch

2ª a 6ª feira, das 11h45 às 14h30

principais

salada brie

Mix de Folhas Verdes (alface roxa, alface americana e rúcula), Tomate Cereja, Queijo tipo Brie, Damasco, Nozes, Figo e Uva Passa.

R\$ 39

salada provençal

Mix de Folhas Verdes (alface roxa, alface americana e rúcula), Tomate Cereja, Queijo de Cabra, Uva Thompson e Croutons. Finalizada com Vinagrete de Mel.

R\$ 45

Adicionais de carne:

Tilápia

R\$ 35

Migon ou Salmão ou Peixe branco

R\$ 40

Chorizo ou Bife Ancho

R\$ 45

risoto de queijo brie e pera

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

R\$ 53

risoto de queijo gorgonzola e pera

Arroz arbóreo com peras ao caramelo de laranja. Finalizado com queijo tipo Gorgonzola, queijo Parmesão e manteiga.

R\$ 53

risoto de beterraba com queijo stracchino

Arroz arbóreo com beterraba. Finalizado com queijo Stracchino, queijo Parmesão e manteiga.

R\$ 53

risoto de funghi secchi

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

R\$ 53

risoto de limão siciliano e alho poró

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

R\$ 53

ravioli de maçã e canela ao molho alfredo

Massa artesanal recheada com purê de maçã e canela ao molho Alfredo. Acompanha crispy de maçã.

R\$ 57

rigatoni all'amatriciana

Massa Grano Duro tipo Rigatoni com pancetta artesanal ao molho sugo. Finalizada com queijo parmesão.

R\$ 53

gnocchi ao molho

Gnocchi de batata artesanal com molho à sua escolha (sugo, ragu de carne, alfredo ou pesto).

R\$ 53

spaghetti alla carbonara

Massa Grano Duro tipo Spaghetti com pancetta artesanal, ovos, pimenta do reino preta e finalizada com queijo parmesão.

R\$ 53

linguini al pesto

Massa Grano Duro tipo Linguini com molho pesto artesanal. Finalizada com queijo parmesão e nozes.

R\$ 53

mignon com gnocchi ao molho gorgonzola

R\$ 80

Medalhão de Mignon grelhado acompanhado de gnocchi artesanal ao molho gorgonzola.

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

R\$ 80

Medalhão de Mignon grelhado ao molho de Cogumelos e finalizado com crocante de bacon. Acompanha massa artesanal tipo Fettuccine ao Molho Alfredo.

mignon ao molho roti com risoto de gorgonzola

R\$ 80

Medalhão de Mignon grelhado e finalizado com molho Roti e crispy de alho poró. Acompanha risoto de queijo Gorgonzola.

mignon com fettuccine ao molho alfredo

R\$ 70

Medalhão de Mignon grelhado. Acompanha massa artesanal tipo Fettuccine ao Molho Alfredo.

mignon em crosta com risoto de mix de cogumelos e queijo Brie

R\$ 80

Medalhão de Mignon grelhado e finalizado com crosta de Amêndoas. Acompanha risoto de mix de cogumelos e queijo tipo Brie.

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

R\$ 80

Filé de peixe branco grelhado e finalizado na manteiga de sálvia e lâminas de amêndoas torradas. Acompanha Spaghetti al Nero di Seppia na Manteiga de Sálvia e Tomate Confitado.

tilápia em crosta com legumes grelhados e purê de batata

R\$ 61

Filé de tilápia grelhado e finalizado em crosta de pesto. Acompanhado de purê de batata e mix de legumes (brócolis, couve-flor, abobrinha verde e cenoura) salteados na manteiga.

peixe branco em crosta com risoto de limão siciliano e alho poró

R\$ 80

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

camarão rosa grelhado com risoto de arroz negro e tomate confit

R\$ 93

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

salmão com risoto de limão siciliano e alho poró

R\$ 75

Filé de Salmão Grelhado. Acompanha risoto de limão siciliano e alho poró.

linguini ai gamberi

R\$ 93

Massa Grano Duro tipo Linguini ao molho Alfredo com camarões rosa grelhados. Finalizada com pralinè doce.

lunch kids

1 carne + 2 acompanhamentos

R\$ 40

Carnes: Iscas de mignon / Iscas de frango .

Acompanhamentos: Arroz / Fritas / Legumes grelhados / Spaghetti ao molho branco, sugo ou na manteiga.



Paganini

Specialità Gastronomica

sobremesas

brownie de chocolate meio amargo com sorvete de creme R\$ **28**

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

petit gâteau de doce de leite com sorvete de creme R\$ **28**

Petit Gâteau de doce de leite artesanal com sorvete de creme.

cheesecake com calda de frutas vermelhas R\$ **28**

Torta Doce de Queijo Cremoso (cream cheese) e baunilha. Finalizado com calda de frutas vermelhas.

banoffee R\$ **28**

Base crocante de biscoito com canela, doce de leite artesanal, rodela de banana e chantilly. Finalizada com cacau e chips de banana.

tiramisù R\$ **28**

Receita de origem italiana preparada com biscoito champagne, café e queijo mascarpone. Finalizada com cacau em pó e biscoito champagne.

crumble de banana com sorvete de canela R\$ **28**

Base crocante de farinha, açúcar e manteiga com camadas de banana e canela. Acompanha Sorvete de Canela.

frutas da estação R\$ **25**

Mix de frutas da estação (consulte disponibilidade).

bebidas

vinho em taça R\$ **25** *consulte as opções disponíveis*

caipirinha (limão ou morango) **cachaça Sagatiba** R\$ **31** **vodka Smirnoff** R\$ **28**

cerveja **Stella Artois 330ml** R\$ **13** **Heineken 600ml** R\$ **25**

sucos **uva (tinto ou branco)** R\$ **14** **laranja / limonada** R\$ **9**

refrigerantes R\$ **8**

soda italiana R\$ **16** *consulte as opções disponíveis*

água Prata R\$ **7** *sem ou com gás*

água San Pellegrino / Acqua Panna 505 ml R\$ **35**

chá quente R\$ **7** *consulte sabores disponíveis*

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

licores (dose) | Licor 43 / Drambuie / Porto Ruby R\$ **33**