

◦ armazém 71 ◦

cucina . vino

MENU

Dolce Far Niente



spritz

carbonara

tiramisù e *Amore*

Entradas



**Non è mai troppo tardi
per un vino**

Entradas

POLENTA FRITA COM PARMESÃO RALADO

Polenta frita com parmesão ralado, acompanhado de molho de tomate artesanal e crocante de Parma
(SEM GLUTEN)

45

ARANCINI DE LINGUIÇA BLUMENAU (6 UNIDADES)

Bolinho artesanal de arroz arbóreo recheado com linguiça Blumenau e queijo de ovelha. Acompanha vinagrete de tomate verde

45

ARANCINI DE COGUMELOS (6 UNIDADES)

Bolinho artesanal de arroz arbóreo recheado com mix de cogumelos. Acompanha maionese de alho assado e pickles de cogumelos
(VEGETARIANO)

45

BURRATA FRESCA

Burrata artesanal com tomate confitado. Finalizado com pesto de manjeriço e rasas de limão siciliano. Acompanha pães
(VEGETARIANO)

85

CARPACCIO

Carpaccio de mignon de fabricação própria servido com emulsão de mostarda Dijon, alcaparras e rúcula. Finalizado com lascas de parmesão. Acompanha pães

45

TÁBUA DE FRIOS

Seleção de queijos servido com charcutaria. Acompanha pães e antepastos

80

Sandwiches



**Non dimenticare mai
di sorridere**

Sandwiches

CIABATTA COM STRACIATELLA

Pão artesanal tipo ciabatta servido com straciatella cremosa, rúcula e compota sazonal

45

CIABATTA COM PANCETTA

Pão artesanal tipo ciabatta, servido com pancetta assada lentamente, abacaxi grelhado e maionese de guanciale

50

BAGUETE COM LASCAS DE MIGNON

Pão artesanal tipo baguete com lascas de mignon, cebola crispy, radicchio e maionese de alho assado

45

BAGUETE COM LULA CROCANTE

Pão artesanal tipo baguete, com lula crocante e repolho temperado com maionese de alcaparras

45

Pizzas



pizza

pasta

vino e

Amore

Pizzas

MARGUERITA 59

Massa artesanal, queijo mozzarella, queijo parmesão, tomates e manjerição fresco

PEPPERONI 69

Massa artesanal, queijo mozzarella e pepperoni fatiado

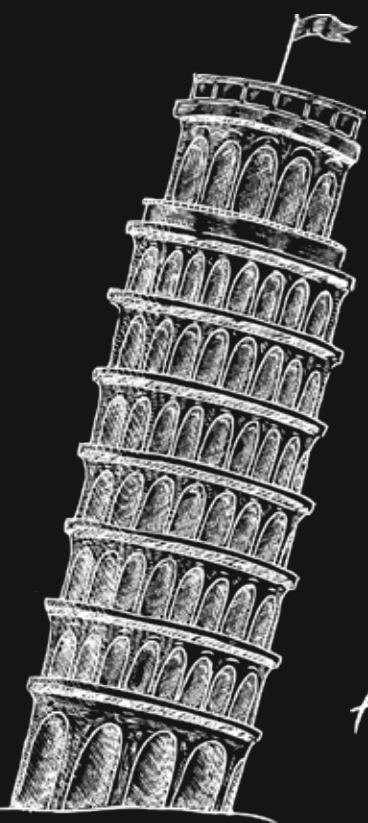
BRASILEIRA 59

Massa artesanal, queijo mozzarella, presunto, cebola roxa, ovo cozido e azeitona preta

SALUME 85

Massa artesanal, Presunto Parma e figo fresco.
Finalizada com mel

PIZZAS DE FERMENTAÇÃO NATURAL



Amore, Pasta, Vino e Basta!

Sobremesas





Sobremesas

PANNA COTTA

Panna cotta clássica com coulis de frutas vermelhas.
(SEM GLUTEN)

30

TIRAMISÙ

Receita de origem italiana artesanal preparada com biscoito champagne, café e queijo mascarpone

30



Bebidas



Bebidas

VINHO EM TAÇA

28

Consulte as opções disponíveis

CERVEJA

Stella Artois 330ml

14

Stella Artois (*Sem Gluten*) 330ml

14

Heineken 330ml

14

Heineken 0.0 álcool

14

SUCOS

Uva (tinto ou branco)

14

Laranja

09

Limonada

09

REFRIGERANTES

08

SODA ITALIANA

16

Consulte as opções disponíveis

ÁGUA PRATA

07

Consulte as opções disponíveis

SAN PELLEGRINO 505ml

27

ACQUA PANNA 505ml

27

CHÁ QUENTE

07

Consulte sabores disponíveis

EXPRESSO

07

LICORES dose

37

Consulte as opções disponíveis

• armazém 71 •
cucina . vino