



Cardápio 3 - Festival mix de massas e risotos

(São 2 opções de massas e 2 opções de risotos)

Dentre as tradicionais “pastas” italianas, escolhemos uma massa de cada tipo dentre as três principais categorias: o rondelli, dentre as recheadas; dentre as longas, escolhemos o fettuccini; e, dentre as massas curtas, o penne. Basta escolher duas opções de massas com os molhos de preferência:

AL SAMON: Penne ao molho preparado com a base de creme de leite fresco, vinho branco, catupiry e salmão fresco.

À BOLONHESA: seguimos a receita do verdadeiro molho bolonhesa registrado na cidade de Bolonha com ingredientes que vão muito além da carne e do tomate.

À NAPOLITANA: deliciosa receita de calabresa, salsa, tomate e azeitona.

AO SUGO DI POMODORO: simples e saboroso, o “sugo ou salsa di pomodori freschi” é preparada conforme a tradicional receita mediterrânea com tomates frescos selecionados, azeite e manjeriço.

ALFREDO: este molho foi incorporado ao nosso cardápio e ganhou o nome deste clássico da cozinha italiana devido a sua semelhança ao tradicional Fettuccini Alfredo inventado em Roma no restaurante Alfredo ala Scrofa, de acordo com nossos próprios clientes que degustaram no próprio restaurante original!

O risoto é um dos pratos típicos italianos mais famosos do mundo e que agradam a qualquer paladar! Sua textura ultra cremosa e versatilidade em combinar diversos ingredientes fazem dele uma ótima opção para almoços ou jantares em qualquer ocasião. Apresentamos várias opções, das quais deverá escolher duas para você e seus convidados comerem à vontade este típico prato da culinária italiana, são estes:

RISOTO NORDESTINO: cubinhos de carne de sol com banana-da-terra.

RISOTO CARRETEIRO DE FILÉT: cubinhos de filet mignon com tomate cereja.

RISOTO DE FRANGO COM TOMATE CEREJA E MANJERICÃO

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO: raspas e um pouco do suco do limão siciliano e folhas de

manjeriço. (

RISOTO DE LINGÜIÇA TOSCANA E TOMATE FRESCO AO MOLHO POMODORI: deliciosa lingüiça toscana temperada com tomates frescos bem maduros selecionados e molho ao sugo de tomate fresco.

RISOTO PARISIENSE: ervilha, presunto, queijo e cogumelos.

RISOTO DE CAMARÃO COM ABOBORA*

RISOTO DE COGUMELO FUNGHI*

***Adicional de R\$ 3,00/pessoa ou para adicionar camarão a quaisquer um deles.**

Tanto massas quanto risotos são finalizados na hora e servidos desde o início do evento. Seus convidados irão adorar, brincar e comentar, pois, a finalização dos pratos ao vivo é um show à parte com o delicioso aroma dos ingredientes que acaba invadindo o ambiente e dá aquela sensação de comida feita em casa.

Para finalizar, queijo parmesão é lei! Apostamos em peças de boa qualidade, maturadas e raladas na hora, dando um charme todo especial à refeição. Um bom azeite e manjeriço fresco são temperos importantes da culinária italiana, sua “marca registrada”, logo não pode faltar para acompanhar as massas e estarão à disposição dos convidados para se servirem à vontade, propiciando ainda ao ambiente um cheiro no ar inconfundível da Itália!