CICCHETTI

BAR . RESTAURANTE . CAFÉ

35

GAZPACHO DE ERVILHA
sopa fria de ervilhas, cebola, alho, pimenta de cheiro, hortelã, creme de leite, páprica picante e croutons

SALADA DE ABÓBORA GF
tirinhas assadas de abóbora em cama de rúcula, grãos de romã e ricota Fior di Latte

RISOTTO DE ABÓBORA GF
com queijo de cabra

DADINHOS DE TAPIOCA
acompanha geléia de pimenta

MOZZARELLA IN CARROZZA
mussarela de búfala frita em pão servida ao molho pesto

POLPETTAS AL SUGO
almôndegas recheadas com mozzarella e molho de tomate da casa

TAGLIATELLE BOLOGNESA
massa tradicional preparada pela casa ao molho bolonhesa

PENNE AL PESTO
massa tradicional ao molho pesto de manjericão com parmesão, nozes e alho

HOMMUS TRADICIONAL
pasta de grão de bico, tahine, azeite, suco de limão, alho e sal. Servido com pão pita

PIZZA

Massa Napolitana

37

MARGUERITA
com tomate, mozzarella de búfala & manjericão

PUGLIESE
com presunto de parma, tomate & rúcula

PEPPERONI
com tomate, queijo & salame importado

TARTUFO
com mozzarella de búfala, cogumelo porcini, azeite de trufas & rúcula

POLLO PARMEGIANA
frango defumado, queijo mussarela, parmesão e manjericão fresco

CALZONE NAPOLITANA
com tomate, alcaparras & anchovas

42

BRUSCHETTA DE TOMATE
tomate cereja confitado, alho, tomilho, mussarela Fior di latte e pesto de manjericão

BRUSCHETTA DE COGUMELOS
mix de cogumelos, cebola, limão siciliano, pimenta preta e Zaatar

CARPACCIO DE ANGUS
com parmesão e rúcula

CARPACCIO DE POLVO GF
molho cítrico, rúcula e azeitona preta

LINGUIÇA DE CORDEIRO GF
grelhada servida com polenta e molho pomodoro

GNOCCHI GORGONZOLA
bolinhos de batata servidos ao molho de queijo gorgonzola e tule de parmesão

PANCETTA DE PORCO GF
grelhada, com vegetais, chips de batata doce e sweet chilli de maracujá

49

SALADA DEL MAR GF
camarão, polvo, lula e mexilhão servido com molho cítrico apimentado

CROQUETE DI TARTUFO
5 unidades. Mix de cogumelos com batata, parmesão, molho trufado e crispy de alho poró

PAPARDELLE DA CASA
massa tradicional preparada pela casa com cogumelos selvagens & azeite trufado

RAVIOLI PECORINO TRUFADO
O carro chefe da casa. O queridinho. recheado com trufas negras & queijo de ovelha

ROBALO
assado com manteiga de ervas

SPAGHETTI ou RISOTTO AL MARE
spaghetti aldente com camarão ao molho da chef ou risotto cozido com frutos do mar

ENTRECÔTE CICCHETTI GF
grelhada. servida com purê de batata

fazenda PACHAMAMA agrofloresta

TUDO ORGÂNICO & FRESQUINHO
Os vegetais & hortaliças utilizados na preparação do seu prato são fornecidos pela fazenda de agrofloresta PACHAMAMA Saiba mais pelo instagram @fazendapachamama

PRATOS ESPECIAIS
(SERVEM 2 PESSOAS)

70

TÁBUA CICCHETTI
provolone, cabra, gorgonzola, parmesão, brie, pecorino, salame, parma, pepperoni, chutneys, nozes & mostarda de frutas com mel

70

BURRATA ESPECIAL (200g)
acompanha tomate cereja, rúcula e torrada da casa
adicional de anchovas R$ 15
adicional de azeite de trufas negras R$ 20

95

TRIO DE MASSAS
tagliatelle de nero alla putanesca
ravioli pecorino trufado (carro chefe da casa)
espaghetti carbonara

SOBREMESAS

30

PAVLOVA
base de merengue com recheio de sorvete & cobertura de frutas vermelhas

CREME BRULEÉ
creme especial de baunilha com uma camada de caramelo maçaricado

PROFITERÓLES
massa recheada de creme ou sorvete com cobertura de chocolate

TORTA CAPRESE
tradicional bolo italiano feito com chocolate & amêndoas

TARTELETTE
mini torta de cacau recheada com ganache de avelã

35

DOLCÍSSIMO CICCHETTI
seleção de sobremesas da casa em versão mini (serve 2 pessoas)

CICCHETTI

BAR . RESTAURANTE . CAFÉ

pronúncia-se tchi-KÉ-TÍ, são pequenas porções tradicionais nos bares e restaurantes de Veneza.

Os pratos chegam a mesa de forma aleatória, assim que prontos na cozinha.

Em caso de alergias, restrições alimentares favor informar ao garçom

Recomenda-se pedir de 4 a 6 pratos para cada 2 pessoas

Cada número corresponde ao valor de cada prato.