



festival del tartufo

01 a 28 de agosto

ENTRADA

PRIMO

SECONDO



Cavolfiore Tartufato R\$ 52
*Couve-flor empanada e frita trufada,
acompanhada de maionese escura*



**Risotto di Asparagi al
Tartufo R\$ 89**
Risoto de aspargo com salsa trufada



**Stracotto, Pure di Patate e
Tartufo R\$ 112**
*Carne cozida lentamente, acompanhada
de purê de batata trufado*

il tartufo **OSTERIA**

EATALY



OSTERIA

di EATALY

PER COMINCIARE

BURRATA R\$ 63

Burrata Vitalatte feita na casa, servida com conserva de berinjela e nozes. Acompanha crostini

CAPONATA R\$ 28

Berinjela, abobrinha, salsaõ, pimentão e erva-doce, assados com tomate e uvas-passas

INSALATA CAPRESE R\$ 38

Tomates variados, mozzarella de búfala Vitalatte, manjeriçõ, azeite e flor-de-sal

FICHI E FORMAGGI R\$ 42

Salada de rúcula, figos, queijo de cabra, praliné de castanha-de-caju e balsâmico

ARANCINI CAPRESE R\$ 34

4 unidades de bolinho frito de arroz de risotto, tomate e mozzarella Vitalatte

PANE R\$ 8

Porçõ de pão rústico de fermentaçõ natural da nossa padaria, assado em forno a lenha

PRIMI PIATTI



SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA R\$ 59

Massa seca cozida na hora, molho pomodoro, cebola, azeitonas pretas, alcaparras, pomodorine, manjeriçõ, alho e anchovas

RIGATONE AI FUNGHI R\$ 69

Massa seca cozida na hora, mix de cogumelos, molho manteiga e tartufo

RISOTTO AI PORRI TARTUFATO CON PANCETTA R\$ 79

Risotto com alho poró, trufas e pancetta. Acompanha queijo Grana Padano

RISOTTO MILANESE CON RAGÙ DI OSSOBUCCO R\$ 67

Risotto com açafrão e ragù de ossobuco

LASAGNA ALLA BOLOGNESE R\$ 75

Lasanha de massa verde com ragù a bolonhesa, molho béchamel, gratinada com Grana Padano

GNOCCHI CAPRESE R\$ 52

Gnocchi de batata, molho pomodoro, pomodorine, manjeriçõ e mozzarella Vitalatte

RAVIOLI DI GRANA PADANO R\$ 68

Massa fresca recheada de Grana Padano, molho panna e tartufo

GNOCCHI AL RAGÙ DI MANZO R\$ 62

Gnocchi de batata, ragù de carne, cebolas, tomates, molho de carne e finalizado com farofa citrica

SECONDI PIATTI

FILETTO ALLA MILANESE E LIMONE R\$ 60

Filé-mignon empanado e frito, acompanhado de limão

POLLO E PATATE R\$ 56

Peito de frango assado lentamente, molho béchamel e queijo Grana Padano com batatas acompanhando

CONTORNI

PATATE EATALY R\$ 25

Batatas assadas e depois fritas com alecrim

INSALATA MISTA R\$ 25

Mix de folhas, tomatinhos assados e Grana Padano

POLENTA AL PECORINO R\$ 28

Polenta cremosa com queijo Pecorino Romano

DOLCI

TORTA AL CIOCCOLATO R\$ 27

Torta de chocolate cremosa com creme inglês

CHOUX R\$ 36

Massa leve assada, recheada com creme de confeiteiro servida com compota de figos

TIRAMISÙ R\$ 28

Pão de ló, creme de mascarpone, café e cacau



LE BEVANDE

ÁGUAS

PRATA Com ou sem gás R\$ 8

PANNA Sem gás R\$ 16

SAN PELLEGRINO Com gás R\$ 16
Nosso estabelecimento oferece de forma gratuita água filtrada da casa, solicite ao garçom.

REFRIGERANTES

BAER-MATE R\$ 14
Mate + Maçã + Cafeína. Ingredientes naturais.
Levemente gaseificado. 100% Natural

BAER-MATCHA R\$ 14
Matcha + Maçã + Cafeína. Ingredientes naturais.
Levemente gaseificado. 100% Natural

BAER-MATE

WEWI R\$ 11

Cola, Guaraná, Guaraná Zero e Laranja
Refrigerante orgânico.



SUCO NATURAL

GREENPEOPLE R\$ 13
Abacaxi com hortelã, Pink Lemonade, Laranja e Uva



SODAS

SODAS ITALIANAS R\$ 14
Sabores sob consulta

CERVEJAS

ALLA SPINA | CHOPP
PAULISTÂNIA CLARA R\$ 14
Lager Premium 4,8%

PAULISTÂNIA CRAFT R\$ 14
Produzida em nossa cervejaria.
Consulte o garçom

IN BOTTIGLIA | GARRAFA
PAULISTÂNIA Lager R\$ 22

PAULISTÂNIA Pátio do Colégio R\$ 22

COCKTAIL

CAIPIRINHA R\$ 25
Cachaça, gelo, açúcar e limão ou morango

SAQUERINHA R\$ 25
Saque, gelo, açúcar e limão ou morango

GIN TÔNICA R\$ 30
Gin, água tônica e limão

MOJITO R\$ 25
Rum, soda, limão e hortelã

I VINI ROSATI

IL SPUMANTE

	GARRAFA 750ML
BRUT ITINERA Itinera Veneto	R\$ 109
ASTI Fontanafredda Piemonte	R\$ 130
LE FRONDE MOSCATO D'ASTI Fontanafredda Piemonte	R\$ 199
SPUMANTE MAGNO ROSE EXTRA DRY Cantine Casabella Piemonte	R\$ 129

	TAÇA 150ML	GARRAFA 750ML
VITO SYRAH ROSÉ Piccini Toscana		R\$ 139
SOLEROSE ROSATO Fontanafredda Piemonte	R\$ 48	R\$ 159
PINOT GRIGIO ROSÉ Torresella Veneto		R\$ 119
ROSÉ Planeta Sicilia	R\$ 33	R\$ 109

I VINI BIANCHI

	TAÇA 150ML	GARRAFA 750ML		TAÇA 150ML	GARRAFA 750ML
LEVARIE SOAVE CLASSICO Masi Veneto	R\$ 36	R\$ 120	PRADALUPO ROERO ARNEIS Fontanafredda Piemonte		R\$ 249
PINOT GRIGIO Torresella Veneto	R\$ 30	R\$ 100	GRILLO LA SEGRETA Planeta Sicilia	R\$ 33	R\$ 109
MODELLO BIANCO TREVENEZIE Masi Veneto	R\$ 27	R\$ 90	CHARDONNAY CASALTO Bonfante e Chiarle Piemonte		R\$ 199
VITO CHARDONNAY Piccini Toscana	R\$ 39	R\$ 129			
REGALEALI BIANCO - DOC Tasca D'Almerita Sicilia		R\$ 249			



I VINI ROSSI

	TAÇA 150ML	GARRAFA 750ML		TAÇA 150ML	GARRAFA 750ML
BARDOLINO CLASSICO Campagnola Veneto		R\$ 159	MARNE BRUNE NEBBIOLO Fontanafredda Piemonte		R\$ 299
SALLIER DE LA TOUR SYRAH Tasca D'Almerita Sicilia		R\$ 229	NEGROAMARO ROSSO Il Salentino Puglia		R\$ 99
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Bonacchi Abruzzo	R\$ 39	R\$ 129	BARBERA D'ALBA Fontanafredda Piemonte		R\$ 199
CADETTO SANGIOVESE Lungarotti Umbria		R\$ 199	CABERNET SAUVIGNON Lozzolo Piemonte		R\$ 119
REMOLE ROSSO TOSCANA - IGT Frescobaldi Toscana		R\$ 209	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Lozzolo Piemonte	R\$ 36	R\$ 119
SASSOALLORO - IGT Jacopo Biondi Santi Toscana		R\$ 499	GRANDE AMORE Pirovano Puglia		R\$ 169
VITO CABERNET SAUVIGNON Piccini Toscana		R\$ 139	CHIANTI GOVERNO ALL'USO Cecchi Toscana		R\$ 109
BRACCALE Jacopo Biondi Santi Toscana		R\$ 299	TORREBONA CHIANTI Cecchi Toscana	R\$ 33	R\$ 109
BARBERA D'ALBA - DOC San Matteo Piemonte		R\$ 199	LA CAMPANA MONTEFALCO Cecchi Toscana	R\$ 33	R\$ 109
GRIGNOLINO PIEMONTE Fontanafredda Piemonte		R\$ 249	SERRALUNGA BAROLO D'ALBA Fontanafredda Piemonte		R\$ 469

Proibida a venda de bebidas alcólicas para menores de 18 anos. Se beber não dirija.