

Menu executivo



CADA PRATO INCLUI UMA
OPÇÃO DE UMA SALADA

SALADA PRIMAVERA

- Repolho roxo, repolho verde, cenoura, couve e tomate.

SALADA SIMPLES

- Alface, rúcula, tomate e cebola.

GRELHADOS

OPÇÃO DE CARNE	●	\$ 18	Filé de tilápia
		\$ 15	Filé de frango
		\$ 22	Bife Ancho

Acompanhamento:

- + Arroz, feijão, farofa e ovo frito.

GRELHADOS COM MASSA

OPÇÃO DE CARNE	●	\$ 19	Filé de tilápia
		\$ 16	Filé de frango
		\$ 23	Bife Ancho

Acompanhamento:

- + Talharim alho e óleo ou molho sugo ou molho bechamel ou rosé.

GRELHADOS LIGHT

OPÇÃO DE CARNE	●	\$ 25	Filé de tilápia
		\$ 20	Filé de frango
		\$ 25	Bife Ancho

Acompanhamento:

- + Linguini integral na manteiga de ervas e legumes salteados.

FILÉ À PARMEGIANA

- OPÇÃO DE CARNE ●
- \$ 22 Filé de tilápia
 - \$ 18 Filé de frango
 - \$ 22 Bife Ancho

+ **Acompanhamento:**
Arroz branco e batata frita.



Lanches

- \$ 20 ● **CHEESE SALADA**
Pão brioche, hambúrguer, mozzarella, rúcula e tomate.
- \$ 25 ● **CHEESE BACON BURGER**
Pão brioche, hambúrguer, bacon, mozzarella, cebola e barbecue.
- \$ 10 ● **MISTO QUENTE**
Pão de forma, presunto e mozzarella.



Caldos

- \$ 15 ● **CREME DE LEGUMES**
Batata, legumes, salsão e tempero da casa.
- \$ 18 ● **SOPA MINISTRONE**
Macarrão, cenoura, abobrinha, cebola, salsão, alho, tomate, salsinha, ervilha, batata e feijão branco.

Saladas

- **\$ 8 SALADA PRIMAVERA**
Repolho roxo, repolho verde, cenoura, couve e tomate.
- **\$ 8 SALADA SIMPLES**
Alface, rúcula, tomate e cebola.
- **\$ 12 SALADA DE FOLHAS**
Alface roxa, alface crespa, alface americana, rúcula, cebola e amêndoas laminadas.
- **\$ 18 SALADA CAPRESE**
Tomate cereja, mozzarella de búfala e pesto de manjericão.
- **\$ 35 SALADA DE CARPACCIO**
Rúcula, carne bovina, molho de alcaparras e parmesão lascas.
- **\$ 28 SALADA PALLATTOS**
Mix folhas, tomate, cenoura, palmito, parmesão, amêndoas em lâminas e creme aceto balsâmico.



Aperitivos

- **\$ 25 FRANGO A PASSARINHO**
Com barbecue artesanal.
- **\$ 8,90 BATATA FRITA**

- **\$ 35 PASTELZINHO DE OSSO BUCO DESFIADO**
12 unidades.
- **\$ 42 ISCA DE TILAPIA CROCANTE**
Empanado com panko e castanhas.
- **\$ 70 TÁBUA DE FRIOS**
Presunto parma, salame, parmesão, gorgonzola, mozzarella e castanha de caju.



Pratos individuais

MASSAS ARTESANAIS COM GRANO DURO

- **\$ 38 MILÃO**
Peixe crocante com arroz cremoso de palmito
Lombo de tilápia em cubos empanado com panko, coco ralado e gergelim.
- **\$ 39 TRENTO**
Filé quatro queijos com fettuccine tricolor salteado na manteiga de ervas.
Filé grelhado, molho bechamel, queijo parmesão, provolone, gorgonzola, mozzarella e massa longa tipo achatada salteada na manteiga.
- **\$ 38 BÉRGAMO**
Filé ao molho de demi glace e farfalle integral salteado com cogumelos
Filé grelhado, molho à base de carne, massa curta tipo gravata, tomate cereja e cogumelos.
- **\$ 23 ÁQUILA**
Nhoque ao sugo com manjeriço
Massa de mandioca e molho de tomate.

- **\$ 23 VICENZA**
Linguini com ragu de linguiça
Massa longa tipo fina e molho de tomate rústico, vinho tinto, azeitonas e linguiça toscana.
- **\$ 23 TARANTO**
Pappardelle com ragu de osso buco
Massa longa tipo larga e molho de tomate rústico, vinho tinto, azeitonas e osso buco desfiado.
- **\$ 25 VENEZA**
Penne a romanesca
Penne a grano duro, molho bechamel, ervilha fresca, champignon, presunto cozido e parmesão.



Risotos

- **\$ 28 BRÉSCIA**
Risoto de tomate cereja confit e rúcula
Arroz arbóreo, caldo de legumes, vinho branco, tomate cereja, rúcula e parmesão.
- **\$ 40 PLACÊNCIA**
Risoto cassio pepe com bife ancho
Arroz arbóreo, caldo de legumes, vinho branco, pimenta do reino, parmesão e bife ancho em cubo.
- **\$ 45 POTENZA**
Risoto de limão siciliano com camarão
Arroz arbóreo, caldo de legumes, vinho branco, raspa de limão siciliano, parmesão e camarão rosa grelhado.
- **\$ 30 SIENA**
Risoto de filé
Arroz arbóreo, caldo de legumes, vinho branco, filé mignon, parmesão, batata chips e demi glace.

\$ 28 ● **TURIN**

Risoto de funghi

Arroz arbóreo, caldo de legumes, vinho branco, funghi seco e parmesão.



À la carte

PARA 2 PESSOAS

\$ 60 ● **FIorentINA**

Filé de peixe à fiorentina

Filé de tilápia à milanesa com molho bechamel, arroz à grega (cenoura, vagem, uva passa, pimentão vermelho, ervilha, mozzarella e parmesão).

\$ 48 ● **CATANZARO**

Coxa de frango a marsala

Coxa desossada assada, molho de mostarda e mel. Acompanha arroz e legumes ao vapor.

\$ 64 ● **ANCONA**

Filé à parmegiana

Filé mignon à milanesa, molho de tomate, mozzarella e parmesão gratinado. Acompanha arroz e batata frita.

\$ 56 ● **FIUMICINO**

Ancho com polenta grelhada

Acompanha arroz.

\$ 65 ● **POLPETONE**

Polpetone ao pomodoro

Bolo de carne recheado com mozzarella, molho de tomate rústico e parmesão gratinado. Acompanha talharim salteado na manteiga e ervas.

\$ 65 ● **SALERNO**

Ravióli de mozzarella de búfala ao molho de tomate

\$ 48 ● BOLONHA

Lasanha à bolonhesa

Aos dois molhos, bolonhesa e bechamel, mozzarella e parmesão gratinado.

\$ 48 ● VENEZA

Lasanha de brócolis

Ao molho bechamel, mozzarella e parmesão gratinado.

\$ 48 ● VERONA

Canelone de tomate assado

Massa enrolada ao molho rosê, recheado com mozzarella, manjeriço e parmesão gratinado.

\$ 60 ● FLORENÇA

Canelone de ricota com damasco e nozes

Massa enrolada ao molho bechamel, recheado com ricota, damasco, nozes, mozzarella e parmesão gratinado.

\$ 65 ● NONA

Macarronada da nona

Talharim ao molho de tomate com almôndegas (serve 3 pessoas).

\$ 58 ● GÉNOVA

Conchiglione aos 4 queijos

Conchiglione ao molho de 4 queijos.

Sobremesas

\$ 19

- **TIRAMISU**

É uma sobremesa tipicamente italiana, originária da cidade de Treviso, na região do Vêneto, consiste em camadas de biscoitos champagne artesanal, embebidas em café, entremeadas por um creme à base de queijo mascarpone, açúcar, vinho do tipo marsala e polvilhadas com cacau em pó e café.

\$ 22

- **PANNA COTTA COM GELEIA DE DAMASCO**

É uma sobremesa típica da região italiana do Piemonte, elaborada a partir de nata de leite, açúcar, fava de baunilha, gelatina e especiarias.

\$ 16

- **TORTA AL CIOCCOLATO**

Mini bolo cremoso de chocolate com calda de frutas vermelhas.



Pallatto's
ITALIAN