

BARLETTA

• RISTORANTE •

ALMOÇO EXECUTIVO

Entrada + prato principal + sobremesa

R\$ 69,00

Ou

R\$ 79,00 com uma taça de vinho (branco ou tinto)

Entradas

Salada de folhas - mix de folhas, tomate cereja, queijo parmesão e croutons.

Bruschetta clássica - pão de grãos, tomate picado e manjericão.

Crostini de polenta com ragu de linguiça

Principais

Pappardelle ao ragu napolitano

Lasanha da casa

Peixe do dia grelhado com risoto de limão siciliano

Ancho grelhado com purê de feijão branco e espinafre grelhado

Prato Vegano - quinoa, funghi e legumes grelhados (mini abobrinha, mini beringela, cenoura, pupunha e tomate cereja)

Sobremesas

Mousse de chocolate

Fruta do dia

De terça-feira a sexta-feira das 12h às 15h30 (exceto feriados)

BARLETTA

• RISTORANTE •

COUVERT

Pães de fermentação natural, foccacia, manteiga com sal grosso, tapenade e queijo de cabra com geléia de tomate R\$21,00

SALAME E QUEIJO - monte sua tábua

Salame Italiano R\$16,00

Salame Cacciatore R\$17,00

Copa R\$17,00

Pancetta R\$20,00

"Sua majestade, o Culatello" R\$36,00

Guanciaie R\$25,00

Grana Padano R\$28,00

Taleggio R\$24,00

Pecorino Sardo R\$28,00

Gorgonzola Doce R\$23,00

Cuesta - maturado em caves resulta um queijo macio e amendoado R\$35,00

Queijo de cabra cremoso R\$18,00

ENTRADAS

Bruschetta com queijo de cabra, tomate confitado e mel trufado R\$26,00

Bruschetta de abobrinha, queijo Taleggio e geléia de figo R\$22,00

Bruschetta de burrata, presunto Culatello e redução de balsâmico R\$27,00

Arancini R\$28,00

Tartar de atum com abacate R\$48,00

Polvo grelhado ao vinagrete R\$69,00

Frito do mar - camarões, lulas e peixe empanados em farinha de sêmola R\$59,00

SALADA

Mix de folhas, tomate romanita, queijo e fruta do dia R\$28,00

Mix de folhas, atum selado, batata bolinha grelhada, vagem holandesa, tomate assado, ovo mollet e molho tuna R\$43,00

BARLETTA

• RISTORANTE •

PRINCIPAIS

Raviolli fresco recheado com mussarela e molho pomodoro	<u>R\$56,00</u>
Spaghetti alla chitarra, com abobrinha, tomate cereja e camarões	<u>R\$87,00</u>
Spaghetti alla chitarra Carbonara - guanciale, gema de ovos, pecorino e pimenta do reino	<u>R\$59,00</u>
Gnocchi de beterraba com fonduta de gorgonzola e nozes	<u>R\$59,00</u>
Coliseu - massa fresca enrolada com presunto culatello e mussarela com molho pomodoro	<u>R\$74,00</u>
Risoto de linguiça ao vinho tinto	<u>R\$63,00</u>
Bisteca Fiorentina com legumes grelhados	<u>R\$139,00</u>
Brasato ao vinho tinto com polenta	<u>R\$69,00</u>
Robalo grelhado com mil folhas de mandioquinha e purê de ervilhas	<u>R\$76,00</u>
Cotoletta alla milanese - costeleta suína empanada e frita com batatas assadas e saladinha de rúcula com tomate cereja	<u>R\$71,00</u>
Raviolli del plin - massa fresca recheada com abobora e gengibre com fonduta de queijo taleggio	<u>R\$65,00</u>

SOBREMESAS

Tiramissu	<u>R\$26,00</u>
Panacota	<u>R\$23,00</u>
Gelato da casa	<u>R\$19,00</u>
Trio de chocolates	<u>R\$28,00</u>
Torta Tenerina - tenra torta de chocolate com creme inglês de laranja Bahia	<u>R\$28,00</u>

DRINKS

Negroni	<u>R\$36,00</u>
Negroni Defumado	<u>R\$38,00</u>
Boulevardier	<u>R\$41,00</u>
Old Fashioned	<u>R\$38,00</u>
Aperol Spritz	<u>R\$29,00</u>
Dry Martini	<u>R\$32,00</u>
Manhattan	<u>R\$33,00</u>
Hugo - Espumante e licor St. Germain	<u>R\$35,00</u>
G&T Clássico - gin perfumado com especiarias da casa e tônica	<u>R\$38,00</u>
G&T Hibisco - gin com infusão de hibiscos, ervas aromáticas e tônica	<u>R\$38,00</u>

BARLETTA

• RISTORANTE •

DRINKS

G&T Barletta - gin, limoncello artesanal, cítricos e tônica R\$38,00

G&T Fragola - gin com morango, canela defumada e tônica R\$38,00

VINHO EM TAÇA

Vinho bom R\$29,00

Vinho muito bom R\$39,00

Vinho excelente R\$49,00

CERVEJAS

Heineken R\$14,00

Lagunitas IPA R\$26,00

BEBIDAS

Água sem gás da casa cortesia

Água com gás da casa - refil por pessoa R\$8,00

San Pelegrino e Acqua Panna R\$28,00

Coca-cola/zero R\$8,00

Soda/zero R\$8,00

Guaraná/zero R\$8,00

Suco de Uva integral R\$15,00

Soda Italiana - maçã verde e frutas vermelhas R\$8,00

DOSES

Grappa de Pinot Grigio R\$26,00

Limoncello artesanal Barletta R\$20,00

Licor St. Germain R\$28,00

Licor 43 R\$22,00

Vinho do porto R\$29,00

BARLETTA

• RISTORANTE •

Carta de Vinhos

Espumantes

BRASIL

VICTORIA GEISSE VINTAGE 12 MESES R\$ 109,90

VICTORIA GEISSE VINTAGE 24 MESES R\$ 132,90

VICTORIA GEISSE VINTAGE GRAN RESERVA 36 MESES R\$ 239,90

ESPAÑA

GRAMONA LA CUVEE GR EXTRA BRUT R\$ 219,90

ITÁLIA

TERRA SERENA PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY R\$ 124,90

Champagne

VEUVE CLICQUOT BRUT R\$ 469,90

Branços

ARGENTINA

COBOS BRAMARE LOS ARBOLITOS CHARDONNAY R\$ 529,90

COBOS COCODRILO CHARDONNAY R\$ 229,90

PULENTA LA FLOR SAUVIGNON BLANC R\$ 139,90

ESCORIHUELA PEQ PRODUCCIONES CHARDONNAY R\$ 269,90

SAN PEDRO DE YACOHUYA TORRONTES R\$ 164,90

ZUCCARDI Q CHARDONNAY R\$ 209,90

CHILE

ERRAZURIZ ACONCAGUA COSTA CHARDONNAY R\$ 259,90

ERRAZURIZ MAX CHARDONNAY R\$ 189,90

LEYDA SINGLE SAUVIGNON BLANC R\$ 179,90

MATETIC CORRALILLO SAUVIGNON BLANC R\$ 144,90

FRANÇA

GUY AMIOT BOURGOGNE CHARDONNAY R\$ 419,90

ITÁLIA

MAZZEI CODICE V VERMENTINO TOSCANA IGT R\$ 269,90

CORTE GIARA PINOT GRIGIO VERONESE IGT R\$ 139,90

MAZZEI AZISA R\$ 144,90

SAN MARZANO EDDA BIANCO SALENTO R\$ 259,90

Rosé

BERNE AOP EMOTION R\$ 199,90

BERNE AOP INSPIRATION R\$ 259,90

BERNE ESPRIT DI MEDITERRANEE IGP R\$ 139,90

SAN MARZANO TRAMARI PRIMITIVO SALENTO R\$ 124,90

Tintos

ARGENTINA

COBOS BRAMARE LUJAN DE CUYO MALBEC R\$ 489,90

ESCORIHUELA PEQ PRODUCCIONES CABERNET FRANC R\$ 269,90

PULENTA ESTATE MALBEC R\$ 219,90

COBOS COCODRILO CORTE R\$ 279,90

CHILE

ALTAIR SIDERAL R\$ 279,90

LEYDA SINGLE VINEYARD PINOT NOIR R\$ 189,90

LEYDA RESERVA CABERNET SAUVIGNON R\$ 104,90

ERRAZURIZ ESTATE RESERVA CARMENERE R\$ 104,90

MATETIC CORRALILLO CABERNET SAUVIGNON R\$ 211,90

ESPAÑA

MILCAMPOS VINAS VIEJAS R\$ 159,90

VENUS LA UNIVERSAL DIDO RED R\$ 349,90

EMBOCADERO RIBERA DEL DUERO R\$ 179,90

LAS MARTAS GARNACHA DOP R\$ 114,90

FRANÇA

DELAS SAINT JOSEPH LES CHALLEYS R\$ 499,90

LES PAGODES DE COS R\$ 819,00

MAISON BOUEY CANTENAC R\$ 209,90

DELAS SYRAH R\$ 129,90

ITÁLIA

MAZZEI BELGUARDO BRONZONE MORELLINO DI SCANSANO RISERV R\$ 259,90

MAZZEI FONTERUTOLI CHIANTI CLASSICO DOCG R\$ 269,90

MAZZEI POGGIO BADIOLA ROSSO TOSCANA IGT R\$ 139,90

BARLETTA

• RISTORANTE •

Carta de Vinhos

ITÁLIA

MAZZEI TENUTA MAREMMA BELGUARDO DOC	<u>R\$ 769,90</u>
RICOSSA ASTI BARBERA DOCG	<u>R\$ 119,90</u>
RICOSSA BAROLO DOCG	<u>R\$ 409,90</u>
SAN MARZANO TALÓ PRIMITIVO DI MANDURIA	<u>R\$ 199,90</u>
SAN POLO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	<u>R\$ 899,90</u>
BARONE MONTALTO PASSIVENTO ROSSO IGT	<u>R\$ 154,90</u>
BRANCAIA CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG	<u>R\$ 349,90</u>
BRANCAIA TRE	<u>R\$ 179,90</u>

PORTUGAL

NIEPOORT DOURO CONVERSA	<u>R\$ 139,90</u>
VALLADO DOURO	<u>R\$ 159,90</u>
VALLADO DOURO SUPERIOR	<u>R\$ 299,90</u>