

MANGIARE

COUVERT ... 9, (por pessoa)

Pão de fermentação natural 48 horas, focaccia Mangiare, boa manteiga, nossa infusão de azeite

PARA COMEÇAR

- Mexilhões escabechados, tostada e aïoli ... 30,
- Bolinhos de “Maccheroni alla Bolognesa”
(5 unid.) ... 28,
- Linguiça de porco feita na casa assada na lenha,
salsa verde e torradas ... 36,
- L'amicale (*para compartilhar*), folhas verdes,
mozzarella de búfala, palmito, alcachofrinhas,
tomate, cebola roxa e carpaccio rústico ... 48,
- Palmito assado na lenha, crosta de pão
à provençal, alcaparras, aïoli (v) ... 28,
- Burrata artesanal, tomates confitados,
rúculas, limão siciliano (v) ... 43,
- Carpaccio rústico, salmoriglio e lascas
de parmesão ... 32,
- Tomates frescos da temporada, mayo (v) ... 26,
- Stracciatella, figos frescos, limão siciliano
e avelãs (v) ... 32,

Da temporada

- Lulas fritas, milho verde, molho de
pimenta coreana ... 28,
- Capellini Mar e Terra; mexilhões, pancetta
artesanal e kale ... 56,

(v) Pratos vegetarianos

PRINCIPAIS

- Spaghetti Alla Carbonara ... 52,
- Fettuccine verde, cogumelos variados, mascarpone,
raspas de limão, migas de pão (v) ... 56,
- Orecchiette fatte a mano, broccolini e
pangrattato (v) ... 48,
- Agnolotti de ricota e espinafres, molho de tomates,
manjeriço (v) ... 49,
- Ravioli de lagostins, manteiga de limão, dill ... 65,
- Porquinho assado, escabeche de repolho e
grão de bico ... 58,
- Ojo de bife maturado na casa (350gr), mil-folhas
de batatas na lenha, alho e tutano ... 69,
- Cordeiro assado, cenourinhas tostadas, coalhada,
molho fresco de ervas e limão confitado ... 54,
- Arroz com Socarrat, camarões GG assados,
aïoli picante ... 84,
- Peixe fresco do dia assado na lenha, verdes
salteados, molho tártaro ... 69,
- Polvo na lenha, batatas ao murro, aïoli
(*sujeito à disponibilidade*) ... 95,

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz provençal ... 14,
- Capellini alho e óleo, migas de pão ... 20,
- Batatas rústicas ... 16,

De segunda a sexta no almoço os pratos marcados com ● no cardápio regular podem ser pedidos acrescidos de entrada e sobremesa do executivo.

Drinks

Bebidas para dividir

CLERICOT

Frutas variadas, vinho branco, grand marnier ... 60,

BILLINGLEY PUNCH (DELICIOSO!)

Gin, Aperol, Suco de cítricos e Psychauds ... 59,

| | |
|---|---|
| GIN Beefeater ... 20, Tanqueray ... 25, Bombay ... 25, Tanqueray Ten ... 30, Mare ... 35, | TÔNICA Schweppes/Antartica Tônica 1724 ... + 12, |
| ESPECIARIAS Sementes de Coentro Cardamomo Zimbro Angustura | FINALIZAÇÃO Zest de Laranja Zest de Limão Siciliano Ervas Frescas Azeitona |

Monte seu G&T

Do nosso Barman

Conte-nos o drink de sua preferência que preparamos para você!

BLOODY MARY

Suco de tomate caseiro temperado e vodka Wyborowa ... 25,

NEGRONI

Gin Beefeater, Campari e Vermouth Rosso ... 29,

MANHATTAN

Whisky, Vermouth Rosso, Angostura e cereja ... 29,

OLD FASHIONED

Bourbon, club soda, Bitter e açúcar... 25,

APEROL SPRITZ

Espumante e Aperol ... 29,

MARGARITA

Tequila, Cointreau, suco de limão ... 29,

CAIPIRINHAS

Vodka Absolut, saquê ou cachaça de sua preferência ... 24/28,
(Pergunte-nos sobre as frutas do dia)

Bebidas

ÁGUA COM E SEM GÁS ... 6,00

REFRIGERANTES ... 7,

SUCOS DA ESTAÇÃO (frutas frescas) ... 10,

SUCO DE UVA ORGÂNICO E LIMÃO SICILIANO ... 12,

CHOPP

Heineken ... 9,90

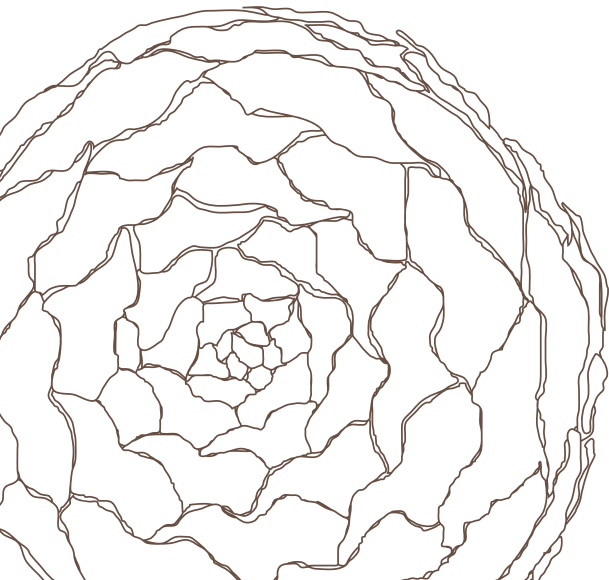
CERVEJAS

Heineken ... 10,

Xingu ... 9,

Cervejas Zalaz (Serra da Mantiqueira – SP) ... 19,

- **American Wheat** - cerveja de trigo leve, com maracujá e baixo amargor
- **Belgian Blond Ale** - cerveja estilo belga, de corpo médio, notas mais herbais (herbal, belga)
- **Citrus Pale Lager** - cerveja cítrica, amargor médio, com maracujá e laranja



WWW.MANGIAREGASTRONOMIA.COM.BR

 @mangiaregastromia

 /MangiareGastronomia.sp