



MANGIARE

COUVERT ... 9, (por pessoa)

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

PARA COMEÇAR

Mexilhões à provençal
(sujeito à disponibilidade) ... 48,

Bolinhos crocantes de porco e pimenta caseira
(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,

Lulas fritas, milho verde, molho
de pimenta coreana ... 28,

Stracciatella, caquis da temporada, parmesão,
amêndoas fritas (v) ... 34,

Da Temporada

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, favas cremosas e agrião ... 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 ... 64,

Arroz do mar, lulas, polvo, tomate e aïoli ... 78,

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.