



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) ... 54,

Bolinhos de risoto ao ragu de carne
(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,

Kafta de cordeiro, chips de batata-doce,
chermoula ... 29,

Frito misto - lulas, camarão e peixe,
com molho de pimenta coreana ... 32,

Pão achatado, mortadela e Fontina ... 25,

Queijo Scamorza na chapa,
peras frescas e rúcula selvagem ... 31,

Da Temporada

Orecchiette salsiccia, brócolis
e pomodorino ... 48,

(v) Pratos vegetarianos

PRINCIPAIS

● Spaghetti Alla Carbonara ... 52,

● Fettuccine verde, cogumelos variados, mascarpone,
raspas de limão, migas de pão (v) ... 56,

● Agnolotti de ricota e espinafres,
molho de tomates, manjeriço (v) ... 49,

Trofie artesanal, polvo e soffritto de tutano ... 65,

Cordeiro assado, cenourinhas tostadas, coalhada,
molho fresco de ervas e limão confitado ... 64,

Arroz com Socarrat, camarões GG assados,
aïoli picante ... 84,

● Ojo de bife (250g), brócolis
e purê de alho ... 69,

Peixe do dia e mexilhões em saboroso caldo,
fregola sarda, cavolo nero e aïoli ... 72,

Polvo na chapa, 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.