EMPÓRIO
DAL GIARDINO
PIZZERIA & TRATTORIA







ANTIPASTI

Couvert
Molho pesto, azeitona azapa e patê de ervas com fatias de focaccia.

39

Burrata
Acompanha molho pesto de manjericão, tomates confit e fatias de focaccia

69

Mix di Antipasti
Caponata Siciliana, pimentões defumados e sardela. Com fatias de focaccia.

69

Carpaccio
Carne crua (lagarto) servida com molho de mostarda e alcaparras, com rúcula, parmesão e pão italiano.

69

Insalata de Fichi
Mix de folhas verdes, figos frescos, queijos mozzarella de búfala cereja, presunto parma e nozes.

69

Salada Ceaser de Frango
Frango grelhado, mix de folhas verdes, croutons, tomate cereja, azeite e parmesão

59

Sfogliata di Frutas Vermelhas
Massa folhada, recheada com Mozzarella Fior de Latte, servida com geléia de frutas vermelhas e mel.

69

Bruschetta Dal Giardino
Pão italiano, brie, alho, parma crocante, tomate confit e redução de balsâmico

79

Bruschetta de Brie com Parma
Pão italiano, queijo brie, presunto parma e rúcula.

69

Bruschetta de Brie, Figo e Mel
Pão italiano, queijo brie, figo em calda e mel.

69

Porção extra de Pão
Focaccia feita na casa.

19

EMPÓRIO

DAL GIARDINO

PIZZERIA & TRATTORIA







ANTIPASTI

Trio de Bruschettas — 79
3 unidades nos sabores Bruschetta Dal Giardino, Bruschetta de brie, figo e mel e Bruschetta de brie com parma.

Lagostim ao Sauvignon Blanc — 99
Caldas de lagostim na manteiga de ervas, finalizadas com vinho branco sauvignon Blanc e um coração alcachofra.

Crostata — 42
Fatias finas de massa de longa fermentação servidas com de pesto de azeitona azapa.*
*SOMENTE NO JANTAR

Porção de Batata Frita Palito — 65
Porção de batata frita palito (400g) servida com molho barbecue e molho de ervas finas.

Arancini — 74
8 unidades de bolinho recheado com queijo e risoto alla milanese. Servido com molho de 3 queijos.

Queijo Gouda Empanado — 74
Porção de queijo gouda empanado servido com molho rosé e molho barbecue.

PORÇÕES

Tábua de Frios — 131
Presunto de parma, salame, queijos provolone, gorgonzola e brie, mel, azeitona azapa, redução de molho balsâmico, nozes e damascos.

Bolinho de Abóbora com Carne Seca — 76
8 unidades de um bolinho crocante elaborado a partir de abóbora cabotiá e carne seca. Servido com molho BBQ.

EMPÓRIO
DAL GIARDINO
PIZZERIA & TRATTORIA







PASTE

Conchiglie di Camarão Rosê
Massa em formato de pequenas conchas, salteada com camarões peqeunos e molho rosé. Finalizada com camarões rosa grandes

119

Fusilli Integral al Funghi
Massa grano duro integral com molho roti, cogumelos shimeji e paris frescos, finalizada com parmesão

99

Fettuccine Alfredo
Massa grano duro longa com molho bechamel e queijo.

88

Spaghetti Alla Carbonara
Massa grano duro, queijo parmesão, bacon e gemas de ovos.

119

Tagliatelle ao Formaggio
Massa longa grano duro servido no queijo parmesão, com presunto parma.

99

Ravioli de Grana Padano ao Tartufo Bianco
Massa fresca com queijo Grana padano, queijo Fior di Latte e mascarpone. Servida ao molho bechamel de salvia e azeite tartufo bianco.

114

Sorrentino de Brie, Mel e queijo de Cabra
Massa fresca com brie, mel e queijo de cabra. Servida ao molho bechamel e finalizada com amêndoas e damascos.

139

Lasagna all'Emiliana
Lasanha elaborada com massa de espinafre, fonduta de queijo, molho bolonhesa, creme de leite, pequenas lascas de trufa negra italiana e azeite tartufo bianco.

139

Ravioli de Cordeiro ao Molho de Laranja
Ravioli recheado com cordeiro confitado servido com redução de laranja de vinho tinto

129

EMPÓRIO

DAL GIARDINO

PIZZERIA & TRATTORIA







RISOTTI

Risotto di Camarão

Arroz arbóreo com camarões, queijo parmesão, manteiga e finalizado com camarões rosa grandes.

119

Risotto alla Milanese com Mignon

Arroz arbóreo com medalhão de mignon, queijo parmesão, manteiga e açafrão da terra.

119

Risotto di 3 Cogumelos com Mignon

Arroz arbóreo, queijo parmesão, cogumelos shitake, shimeji e paris, manteiga e medalhão de filé mignon.

119

Risotto di Aspargos com Mignon

Arroz arbóreo, queijo parmesão, manteiga, aspargos e medalhão de filet mignon.

119

Risotto di Mignon com Trufas Negras e Parmesão Curado

Cubos de mignon grelhados, pequena quantidade de trufas fatiadas, azeite Tartufo Bianco e finalizado com queijo parmesão curado.

189

Risotto Brasile

Risoto cremoso de costela bovina com cebola caramelizada e queijo coalho.

119

Risotto Blue Velvet

Risotto cremoso de mirtilos frescos finalizado com mascarpone e parmesão servido com medalhão de mignon.

119

VEGANO

Moqueca de Banana

Moqueca vegana de banana da Terra, farofa de dendê e arroz branco.

99

INDICAÇÃO DA NUTRI @HELOISALOPESNUTRI

Tilápia Dourada

Filé de tilápia servido com mix de legumes (cenoura, brócolis e palmito) e purês de batata e mandioquinha.

89

EMPÓRIO

DAL GIARDINO

PIZZERIA & TRATTORIA







INDICAÇÃO DA NUTRI @HELOISALOPESNUTRI

Frango Tropical — 89

Frango ao molho de manga e lima, servido com batatas rústicas e legumes (brócolis, cenoura e tomates)

CARNI

Tapa de Cuadril — 199

Picanha na brasa com creme de alho defumado e farofa crocante de castanha-do-pará.

Filet à Parmegiana — 109

Filet mignon à parmegiana, acompanhado de arroz branco, batatas fritas e molho de tomate.

Frango à Parmegiana — 79

Frango à parmegiana, acompanhado de arroz branco, batatas fritas e molho de tomate.

Biffe Wellington — 139

Filet mignon ao ponto menos, massa folha, proscuitto crudo, cogumelos frescos e mostarda. Servido com aspargos, molho de vinho tinto, cogumelos grelhados e batatas rústicas.

Filet de Boeuf en Croûte — 139

Filé mignon envolto em massa folhada dourada e crocante, com recheio de parma e cogumelos. Servido com risotto cremoso com radicchio e finalizado com queijo provolone.

Tornedor de Mignon ao Brie — 129

Medalhão de mignon envolto em parma ao molho de brie, servido com fettucine Alfredo.

Ossobuco alla Milanese — 109

Ossobuco marinado ao vinho tinto e especiarias. Guarnecido com molho roti e Polenta Bergamasca.

Ossobuco com Risotto de Funghi — 119

Ossobuco marinado ao vinho tinto e especiarias. Guarnecido com molho roti e risotto de funghi.

EMPÓRIO
DAL GIARDINO
PIZZERIA & TRATTORIA







MARE

Bacalhau à Portuguesa

Posta de bacalhau Gadus Morhua, batata, pimentões vermelhos e amarelos, ovos, azeitonas chilenas, tomate confit e arroz branco

169

Camarão Aioli

Camarões rosa grandes, arroz marroquino (damasco, nozes, uva passa, alho e amêndoas laminadas) e purê de mandioquinha

109

Moqueca de Robalo

Robalo em cubos, molho de camarões, farofa de dendê e arroz branco.

149

Salmão Grelhado com Risotto de Limão Siciliano

Posta de salmão acompanhada de risotto de limão siciliano.

119

Polvo à Lagareiro

Tentáculos de polvo acompanhados de batatas ao murro, alho frito e tomate confit.

159

Risotto de Camarão no Abacaxi

Risotto de camarões e abacaxi, servido na própria fruta, com 3 camarões rosa grandes e 4 camarões médios.

139

Abadejo à Caiçara

Posta de abadejo, acompanhada de farofa de camarão ao molho de palmito e purê de banana da terra.

139

Fettuccine al Nero di Seppia aos Camarões

Massa grano duro elaborada com tinta de Lula e servida com camarões grandes, camarões pequenos, tomates confit, farofa crocante e molho de alho.

159

EMPÓRIO
DAL GIARDINO
PIZZERIA & TRATTORIA







MARE

Salmone con Frutto della Passione
Salmão grelhado com crosta de gergilim, servido com molho de maracujá e risoto de espinafre.

119

Salmão Solaris
Risotto de abóbora cabotiá, servido com posta de salmão grelhado e um molho cítrico de laranja com espumante, mel e orange pepper. Acompanhado de fatias de laranja caramelizadas e pimentas-roeira.

116

Salmone al Champagne
Salmão grelhado servido com purê de mandioquinha trufado, molho leve de espumante rosé e farofa crocante.

119

KIDS

Frango com Fritas
Arroz com cubos de frango e fritas.

54

Spaghetti ao Sugo com Mignon
Spaghetti com molho de tomate ciao com cubos de mignon.

54

Spaghetti ao Molho Branco com Mignon
Spaghetti com molho bechamel e cubos de mignon.

54

Mignon com Fritas
Arroz com cubos de mignon e fritas.

54

EMPÓRIO
DAL GIARDINO
PIZZERIA & TRATTORIA







DOLCI

Positano de Ninho com Limão — 39

Sobremesa servida em formato de limão siciliano, recheada com creme de leite ninho e um toque de limão. No prato acompanham raspas de chocolate e amêndoas. Usamos corante alimentício amarelo para produção.

Sfera di Cioccolato e Frutta — 44

Esfera de chocolate flambada ao conhaque, recheada com uma tartelete de morango, manga, kiwi, banana e mirtilo.

Pudim de Leite — 35

Clássico pudim brasileiro de leite condensado, textura cremosa e calda de caramelo dourado.

Creme Papaya — 36

Creme de mamão papaya batido, leve e refrescante, servido com toque de licor de cassis.

Panna Cotta — 36

Típica receita italiana à base de creme de leite, leite e baunilha, servida com calda de frutas vermelhas.

Tiramisù — 37

Tradicional sobremesa italiana à base de café e cacau.

Mousse de chocolate — 38

Sobremesa cremosa à base de chocolate meio amargo coberta por geleia de frutas.

Petit Gateau — 38

Bolo de chocolate com recheio cremoso, acompanhado de sorvete de vanilla.

Brownie — 35

Massa de chocolate acompanhada de sorvete de creme.

Pera ao Vinho — 38

Pera cozida lentamente no vinho, servida com creme inglês e nutz de castanhas e chia douradas no caramelo.