

Tutto è bene quel che finisce bene.

(BEM ESTÁ O QUE BEM ACABA)

Popular provérbio italiano, essa citação de felicidade nos diz que aconteça o que acontecer, tudo pode se resolver de forma positiva e acabar bem! Verdadeira prova de positividade, esse provérbio encoraja e revela os valores da Itália. Se manter sempre positivo para atrair mais situações positivas!

ESSA É A ATMOSFERA TRASTÊVERE,
DESFRITE!

TRASTÊVERE

Trastêvere é um estado de espírito. É o deslumbre dos olhos ao passear pelas charmosas ruelas do bairro que nos inspira o nome. É a energia de uma gargalhada num momento feliz. A tradição que passa de geração em geração. O calor no coração em dizer "Te amo".

É o desfrute dos sabores, das amizades, dos amores.

Trastêvere é transbordar todos os sentidos com a alegria da alma italiana, que fala alto, sorri e sabe como ninguém praticar a arte da dolce vita!

BENVENUTI A TUTTI!

(Sejam todos bem-vindos!)

Antipasto

(PRATOS DE ENTRADAS)

COGUMELOS SAN JACK.....R\$ 46,00

(Shitake, paris e fung seco flambados, com creme de leite, mostarda dijon, páprica e molho inglês, servido com focaccias levemente tostadas)

RAVIOLLONE D'OURO.....R\$ 48,00

(Iguaria!! Ravioli recheado com uma delicada pasta de ricota de búfala com espinafre e gema de ovo caipira, finalizado com funduta de parmesão e azeite de trufas)

BURRATA DI PUGLIA.....R\$ 52,00

(Queijo cremoso de búfala com molho de tomates coloridos, basílico e pesto genovese)

ANTIPASTI TOSCANO.....R\$ 38,00

(Focaccia e pão rústico feito na casa, berinjela siciliana, antepasto de abobrinha, salame artesanal, sardela e manteiga)

CARPACCIOR\$ 38,00

(Tradicional carpaccio com molho italiano de mostarda com alcaparras, parmesão grana padano e azeite, acompanha focaccia)

CORNICCIONE PARMEGIANO.....R\$ 27,50

(Massa crocante com delicioso molho de tomate fresco e parmesão)

CORNICCIONE DI CALABRESA.....R\$ 27,50

(Massa crocante com delicioso molho de tomate fresco, parmesão e linguiça calabresa artesanal)

MELANZANE AL FORNO.....R\$ 38,50

(Berinjela ao forno assada na lenha com molho de tomate clássico, muçarela de búfala e parmesão)

BRUSQUETTA AL POMODORO.....R\$ 27,50

(Pão feito na casa com cobertura de tomates, manjeriço e parmesão)

La nostra pizza

Nossas pizzas autorais são feitas com ingredientes de primeira linha de forma artística. Nossa massa é um blend de farinhas italianas e fermentação natural com 72h de maturação.

SPECIALE.....R\$ 98,00

(Linguiça artesanal, muçarela fior de late, parmesão, tomate perinha amarelo e vermelho confitado, cebola roxa, alho negro, basílico fresco e nosso molho)

ROYALE.....R\$ 98,00

(Prescuito Royale, muçarela de búfala, rúcula, tomate seco artesanal e nosso molho)

MATRICIANA.....R\$ 96,00

(Panceta artesanal curada, parmesão, cebola roxa assada e molho de tomates italianos)

BUFALINA NEGRA.....R\$ 98,00

(Molho de tomate com alho negro, muçarela de búfala, tomate perinha confitado, alho negro e basílico)

LA PUTANESCA.....R\$ 96,00

(Alice italiano, alcaparras, tomates assados, parmesão e nosso delicioso molho de tomates italianos)

DEL PAPA.....R\$ 98,00

(Creme de gorgonzola, pêras assadas na calda da laranja e mel)

MELANZANE.....R\$ 98,00

(Berinjela siciliana, muçarela fior de late, parmesão, alho frito, basílico, azeitonas pretas e nosso molho)

TRE FUNGHI.....R\$ 98,00

(Cogumelos shitake, cogumelos Paris e funghi seco, muçarela de búfala, cebola roxa, basílico, azeite de trufas e nosso molho)

CAPRESE RÚSTICA.....R\$ 98,00

(Muçarela de búfala cerejinha, tomates frescos, pesto de manjeriço, pesto de azeitonas pretas, basílico, um toque de pimenta do reino moída na hora e nosso molho de tomates italianos)

Pizzas doces

BANANA.....R\$ 82,00

(Tradicional pizza de banana, leite condensado e canela em pó.)

GAMBERI.....R\$ 108,00

(Camarão puxado no azeite, alho poró, catupiry, tomates confitados, pimenta do reino e nosso molho)

NUTELLA.....R\$ 88,00

(Saborosa pizza de Nutella com sorvete de baunilha e morangos.)



Pizza tradizionale

MOZZARELLA.....R\$ 82,00

(Tradicional pizza de muçarela especial)

DI CALABRIA.....R\$ 92,00

(Pizza de linguiça calabresa artesanal, levemente picante e com um toque de erva doce, cebola roxa, orégano siciliano e azeite)

PORTUGUESA.....R\$ 82,00

(Presunto, ovos cozidos, cebola, muçarela e azeitonas)

TONNO.....R\$ 87,00

(Tradicional pizza de atum com cebola e azeitonas)

ZUCCHINI.....R\$ 90,00

(Tradicional pizza de abobrinha, muçarela de búfala e queijo parmesão)

POLLO AL FORMAGGIO

CATUPIRY.....R\$ 87,00

(Tradicional pizza de frango desfiado com catupiry e azeitonas)

MARGHERITA.....R\$ 87,00

(Tradicional pizza margherita com muçarela especial, rodela de tomate, manjeriço fresco e azeitonas)

PEPERONI.....R\$ 88,00

(Tradicional pizza com muçarela especial e cobertura de peperoni)

QUATRO FORMAGGI.....R\$ 82,00

(Tradicional pizza de quatro queijos com gorgonzola, catupiry, muçarela, especial, provolone e azeitonas)

VEGANA.....R\$ 88,00

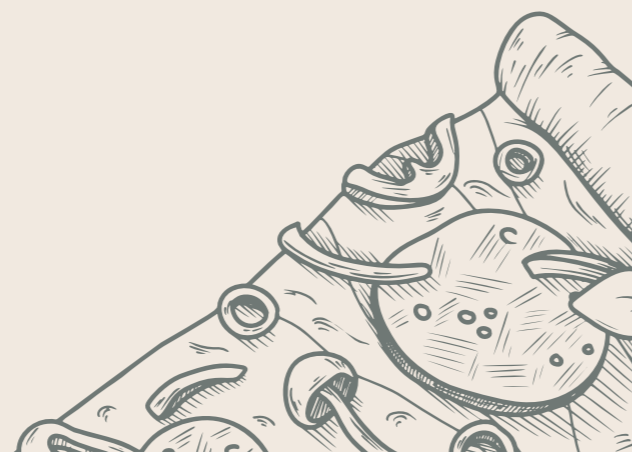
(Escarola, abobrinha, berinjela, cogumelos, tomate assado, cebola roxa e alho confitado)

AMALFITANA.....R\$ 88,00

(Tradicional pizza de rúcula, tomate seco, muçarela de búfala e azeitonas)

ROMANA.....R\$ 95,00

(Pizza de anchovas com muçarela, tomate e parmesão)



Insalata

INSALATA DI CARPACCIO.....R\$ 42,00

(Tradicional carpaccio com molho italiano de mostarda, alcaparras e parmesão acompanhado de uma salada de rúcula e palmito pupunha)

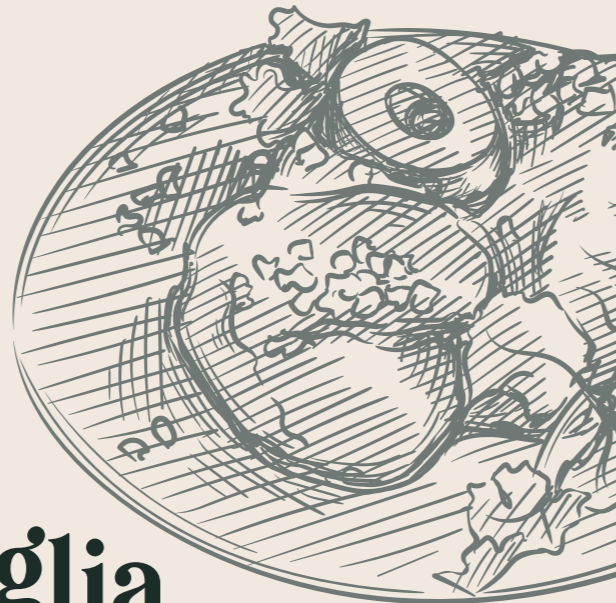
INSALATA DELLA OSTERIA.....R\$ 38,00

(Seleção de folhas frescas, peras assadas, gorgonzola e vinagrete de laranja)

INSALATA CAPRESE.....R\$ 42,00

(Muçarela de búfala fresca, tomates italianos e folhas de basílico e alface romana)





Piatti di famiglia

(PRATOS PARA A FAMÍLIA, SERVE 2 A 3 PESSOAS)

LA PARMEGIANA CLÁSSICA DELLA CASA.....R\$ 145,00

(Filet mignon à parmegiana com fettuccine artesanal na manteiga de sálvia ou com arroz e batata frita caseira)

RONDELLI TRADIZIONALI.....R\$ 125,00

(Rondelli de muçarela ao molho sugo ou molho bolonhesa)

BACALA AL FORNO.....R\$ 280,00

(Lombo de bacalhau Gadus Mohua assado no forno com batatas, cebola, brócolis, ovo cozido, azeitonas pretas, alho, ervas e azeite extra virgem)

Nosso Festival de Camarão

(PRATOS PARA A FAMÍLIA, SERVE 2 A 3 PESSOAS)

CAPELLINI MARINAIO.....R\$ 165,00

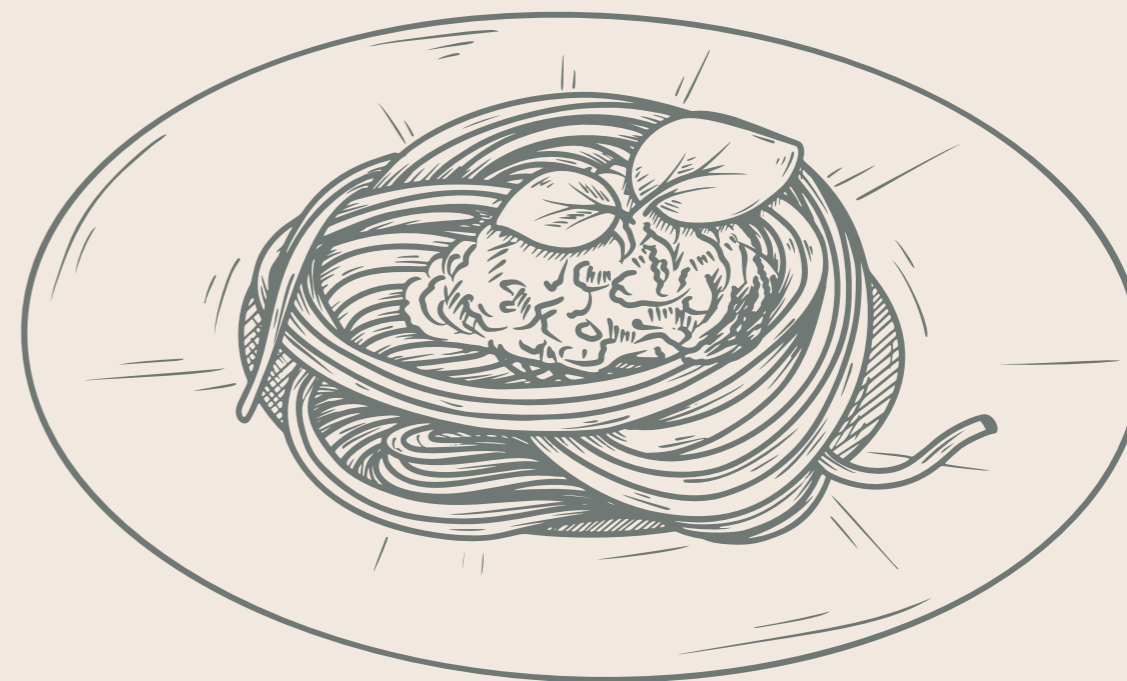
(Massa finíssima, fresca e cortada na hora, camarões médios, molho de tomate e um toque de pesto genovese)

GAMBERI ALLA BRASILIANI.....R\$ 165,00

(Camarões médios puxados no azeite, alho, tomates frescos, alcaparras, palmito, banana da terra e manjeriço)
Acompanha arroz branco e batatas coradas.

GAMBERI GRATINADO.....R\$ 165,00

(Camarões médios puxados na manteiga de ervas, catupiry, molho bechamel e gratinado com parmesão)
Acompanha arroz branco e batatas coradas.



Bambini

FILETTO BAMBINI.....R\$ 33,00

(Escalope de filet mignon com capeline ao sugo)

FILETTO PATATINER\$ 33,00

(Escalope de filet mignon com batatas fritas)

CAPELLINE ALL SUGO.....R\$ 26,50

(Capeline ao molho de tomates)

POLLO GRIGLIATO.....R\$ 28,00

(Peito de frango grelhado com fettuccine ao molho de tomates)

Pasta individuale

Pesce

PESCE ALLA COSTA AMALFITANA.....R\$ 88,00

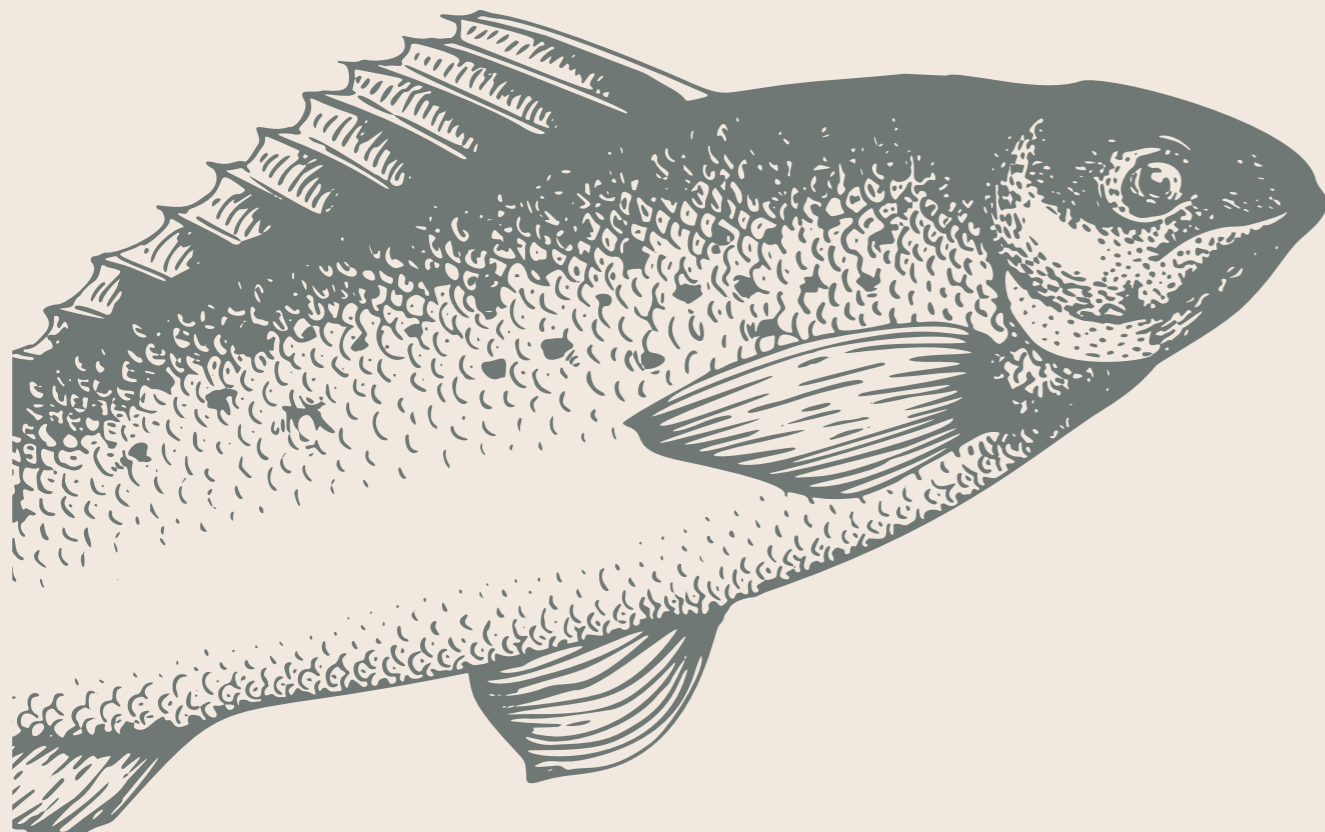
(Abadejo grelhado em cama de palmito, molho provençal, camarões e legumes assados)

SALMONE DALLA MONTAGNA.....R\$ 88,00

(Salmão fresco grelhado com mini legumes, redução de balsâmico e risoto de camarão)

TRUTA DI MONTAGNA.....R\$ 80,00

(Filé de truta da Serra da Mantiqueira grelhada na manteiga de amêndoas com legumes salteados ou risoto parmegiano)



LASANHA
MOZAICO.....R\$ 80,00

(Obra de arte criada pelo chef Salvatore Loi, um dos maiores do Brasil. Lazanheta de carne com molho demi glace, funduta de grana padano e azeite de trufas)

SORRENTINO
DEL PAPA.....R\$ 72,00

(Massa fresca recheada na hora com pera, gorgonzola e geleia de damasco na manteiga de sálvia e avelã)

RAVIOLLI DI
MOZZARELLA.....R\$ 72,00

(Massa fresca, recheada na hora com muçarela fior di late com o verdadeiro molho de tomate italiano)

SPAGUETTI ALLA
CARBONARA.....R\$ 70,00

(Tradicional prato romano de espagete grano duro, guanciale artesanal, gemas caipiras, queijo pecorino e pimenta do reino)

GNOCCHI ALLA
TOSCANAR\$ 70,00

(Nhoqu de batata, panceta defumada, linguiça artesanal, pimenta dedo de moça, azeitonas pretas, molho de tomate italiano e crispy de cebola)

FETUCCINE ALLA
BERCY.....R\$ 80,00

(Massa fresca cortada na hora, creme mostarda dijon, camarões frescos e empanados)

CAPELLINI DI
NONNA ZU.....R\$ 65,00

(Massa finíssima, fresca e cortada na hora, ragout de osso buco cozido lentamente com vinho tinto e um bocado de amor das nonas)

TAGLIATELLE DI
MILANO.....R\$ 78,00

(Massa fresca cortada na hora ao molho cremoso de shitake, paris e funghi seco com iscas de filet mignon)

FETUCCINE
DI GÊNNOVA.....R\$ 65,00

(Pesto genovese, tomates frescos, muçarela de búfala e tomatinhos confitados)





Risotto

RISOTTO DI FUNGHI.....R\$ 65,00

(Arroz arbório, parmesão grana padano, manteiga e caldo de legumes puxado com shitake, cogumelo paris e funghi seco)

RISOTTO DI LIGÚRIA.....R\$ 65,00

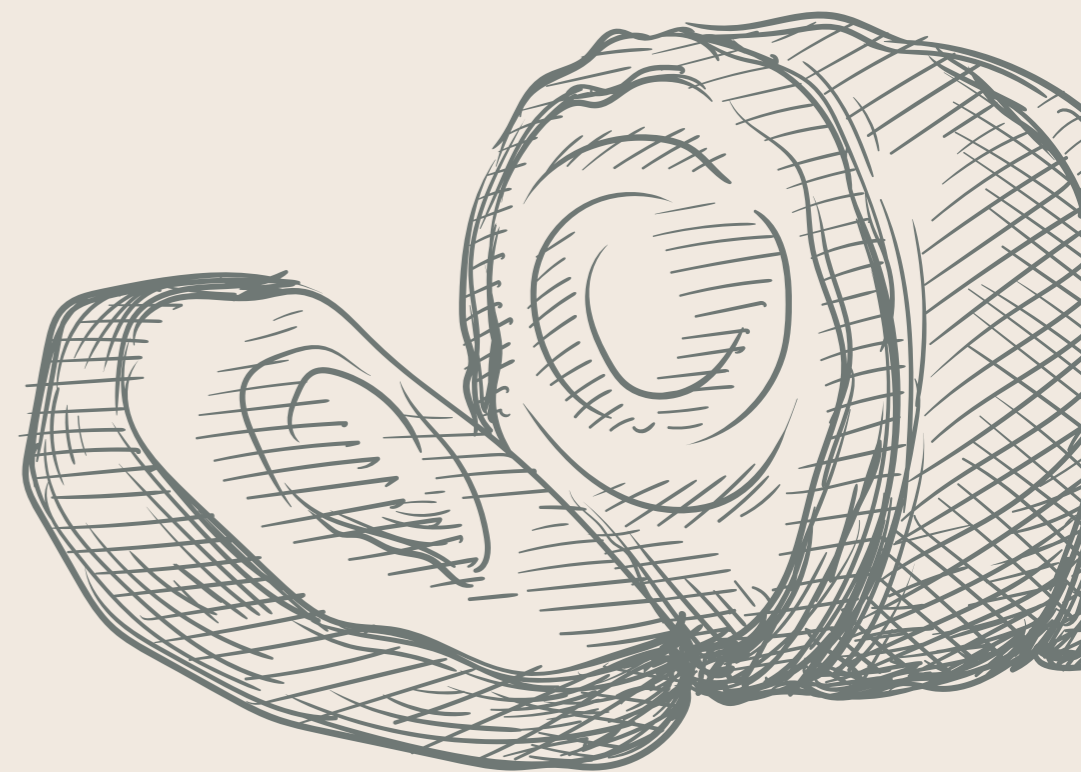
(Arroz arbório, parmesão grana padano, manteiga, pesto genovese, creme de burrata e tomates confitados)

RISOTTO DI GAMBERI.....R\$ 75,00

(Arroz arbório, parmesão grana padano, manteiga, camarões médios, tomates e um toque de pimenta)

RISOTTO DI MANZO CUCINATO.....R\$ 65,00

(Arroz arbório, parmesão grana padano, manteiga, e um saboroso ragout de osso buco cozido lentamente com vinho tinto)



Carne

FILLETTO DI MANZO DI TRASTEVERE.....R\$ 92,00

(Filet Chateaubriand ao molho poivre, cogumelos trufados e capeline com fonduta de parmesão grana padano)

FILLETTO DI MANZO ALLA POIVRE VERT.....R\$ 88,00

(Medalhão de filet mignon ao clássico molho poivre vert com capeline na manteiga de sálvia)

FILLETTO DI MANZO ALLA PIEMONTE.....R\$ 88,00

(Medalhão de filet mignon com cobertura de queijo brie e gorgonzola ao molho roth, acompanha gratan de batatas)

FILLETTO DI MANZO ALLA MONT BLANC.....R\$ 88,00

(Tagliata de filet mignon ao molho Mont Blanc, acompanha risotto de cogumelos)

FILLETTO DI MANZO DI PARIGI.....R\$ 88,00

(Filet chateaubriand ao molho de mostarda dijon com batatinhas douradas na manteiga, alecrim e salsa)