



• L'ITALIANO PIÙ AMATO IN BRASILE •

PECORINO

BAR & TRATTORIA

• O ITALIANO MAIS QUERIDO DO BRASIL •

COUVERT POR PESSOA A 15,90*

ANTIPASTI

ARANCINI bolinhos de risoto recheados com queijo mussarela - 42

ARANCINI DI BACCALÀ bolinhos de risoto recheados de bacalhau - 46

CALABRESA SOTT'OLIO linguíça seca fatiada e marinada no azeite e vinagre - 42

MOZZARELLA DI BUFALA a verdadeira mussarela de búfala no azeite virgem - 50

MELANZANE ALLA PARMIGIANA berinjela à parmegiana - 39

BURRATA a verdadeira burrata com pesto de manjericão e tomates - 64

CARCIOFINI ALLA PIASTRA alcachofrinhas grelhadas marinadas em azeite, limão e alho - 64

PROSCIUTTO presunto crú italiano - 57

POLENTA FRITTA com queijo parmesão - 31

CALAMARI AL AGLIO, OLIO E LIMONE lulas salteadas no alho, limão siciliano e azeite virgem - 57

CALAMARI FRITTI lulas fritas à doré - 57

MILANESINO filé à milanese cortado aperitivo - 63

CROCCHETTE DI CARNE croquetes de carne fritos - 48

POLPETTINE AL FORNO polpetinhas de carne com molho de tomates gratinadas com parmesão - 54

LA BRUSCHETTA

BRUSCHETTA DI FORMAGGIO DI CAPRA fatias de pão italiano com tomates e queijo de cabra - 45

BRUSCHETTA DI PROSCIUTTO, FICHI, PECORINO E MIELE fatias de pão italiano com presunto crú, figos, queijo pecorino e mel - 57

BRUSCHETTA TRADIZIONALE fatias de pão italiano com tomates, alho e azeite - 33

BRUSCHETTA DI FUNGHI E OLIO TARTUFATO fatias de pão italiano com cogumelos e azeite de trufas gratinadas com queijo parmesão - 55

BRUSCHETTA AL BRIE E MIELE AL TARTUFO fatias de pão italiano com queijo brie, rúcula, nozes e mel trufado - 57

OMELETTES

OMELETTE CON FONTINA E POMODORO omelete de queijo fontina e tomates servida com salada verde e batatas fritas - 53

OMELETTE AL BRIE E OLIO TARTUFATO omelete de queijo brie com azeite trufado servida com salada verde e batatas fritas - 57

OMELETTE AI FUNGHI FRESCHI omelete com cogumelos frescos, mussarela e tomates servida com salada verde e batatas fritas - 52

LA CARNE

FILETTO AL VINO ROSSO medalhão de mignon com molho de vinho tinto e cebolas acompanhado de purê de batatas - 85

SPALLA DI AGNELLO AL FORNO (2 PX) paleta de cordeiro ao forno com risoto de cogumelos secos - 193

AGNELLO CINQUE ORE cordeiro assado por 5 horas, servido com nhoque na manteiga e sálvia - 84

BIFE DE CHORIZO CON SPAGHETTI AGLIO E OLIO contra filé maturado grelhado com espaguete ao alho e óleo - 96

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA escalope de mignon com presunto crú e sálvia acompanhado de risoto de queijo parmesão - 85

POLPETTONE ALLA PARMIGIANA CON LINGUINE polpettone recheado de mussarela coberto com molho de tomates e queijo parmesão, servido com linguine na manteiga - 71 / VALOR 2 PX - 135

MEDAGLIONE CON PENNE AL GORGONZOLA medalhão grelhado com penne ao molho de queijo gorgonzola - 85

FILETTO ALLA MILANESE filé à milanese com risoto de limão siciliano ou com purê de batatas, rúcula e tomates cereja - 84

FILETTO ALLA PARMIGIANA filé mignon à parmegiana tradicional acompanhado batatas fritas e arroz branco - 89 / VALOR 2 PX - 156

POLLO ALLA PARMIGIANA filé de frango à parmegiana tradicional, acompanhado de batatas fritas e arroz branco - 67 / VALOR 2 PX - 128

FILETTO ALLA FIORENTINA filé mignon recheado de mussarela e presunto crú com molho de cogumelos servido com risoto à milanese - 90

OSSOBUCCO CON FETTUCCELLE ALLA GREMOLATA ossobucco com seu próprio molho servido com fettucelle com salsinha, alho e raspas de limão siciliano - 82

INSALATA

CAPRESE a verdadeira mussarela de búfala com tomates, azeite extra virgem e manjericão - 58

INSALATA VERDE CON PROSCIUTTO, FICHI E FORMAGGIO DI CAPRA salada verde com presunto crú, figos, torradinhas de queijo de cabra gratinado, molho de aceto balsâmico e mel - 55

INSALATA DELLA CASA rosbife, palmito, tomates, erva doce, folhas verdes, torradas de alho e molho italiano - 52

INSALATA CON CARCIOFI E CARPACCIO salada verde com alcachofras e lascas de parmesão servida sobre carpaccio de carne - 55

INSALATA VERDE CON SALMONE mix de folhas verdes com salmão marinado em molho cítrico e croutons - 52

INSALATA GIULIANA mix de folhas, cenoura, palmito, batata palha, queijo parmesão, tomates e molho mostarda - 51

PASTA

PENNE ALLA VODKA E SALMONE penne com molho rosé e tiras de salmão flambados na vodka - 63 / VALOR 2 PX - 114

RAVIOLI DI FORMAGGIO DI CAPRA ravioli de queijo de cabra com molho de tomates e orégano fresco - 70

RAVIOLI VERDE DI MOZZARELLA recheado com mussarela de búfala com molho de tomates e manjericão - 67

CASARECCIA CON CARCIOFI massa artesanal com alcachofras e gorgonzola gratinada ao forno com parmesão e farofa de pão italiano - 75

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, GAMBERI E PANCETTA espaguete com lulas, camarões, molho de tomates e pancetta - 95

SPAGHETTI CON GAMBERI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO espaguete com camarões, alho e pimenta seca - 94

SPAGHETTI MEZZO A MEZZO espaguete com pesto de manjericão e molho de tomates meio a meio - 53 / VALOR 2 PX - 103

PENNE AL LIMONE E PROSCIUTTO penne com molho de limão siciliano e presunto crú - 67 / VALOR 2 PX - 126

PENNE ALLA DIAVOLA penne com linguíça calabresa, molho de tomates, berinjela e queijo pecorino - 67

FETTUCCELLE AL RAGU DI AGNELLO fettucelle com ragú de cordeiro - 75 / VALOR 2 PX - 138

FETTUCCELLE CON CARCIOFI E OLIVE fettucelle com alcachofra, azeitonas pretas, vinho branco e azeite - 75

SPAGHETTI ALLA CARBONARA espaguete com molho à base de ovos, queijo pecorino e pancetta - 63

SORRENTINI DI COSTATA AI FUNGHI massa fresca recheada de costela de boi com molho de cogumelos - 68

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA tradicional receita com molho de tomates e pancetta - 67

CARPACCIOS & CRUDOS

CARPACCIO DI MANZO fatias finas de mignon crú com molho à base de mostarda e parmesão acompanhado de torradinhas - 52

CARPACCIO DI SALMONE fatias finas de salmão crú com molho à base de azeite, limão e alcarras acompanhado de torradinhas - 52

STEAK TARTAR DI MANZO tartar de mignon servido com salada verde e batatas fritas - 75

TARTAR DI SALMONE CON INSALATA VERDE tartar de salmão com salada verde e torradas - 73

G N O C C H I

GNOCCHI AI TRE FORMAGGI nhoque ao molho de três queijos - 66

GNOCCHI AL SUGO DI POMODORO E FONTINA nhoque com molho de tomates e queijo fontina - 69

GNOCCHI AI FUNGHI TARTUFATI nhoque com molho de cogumelos e azeite de trufas - 75

GNOCCHI AL RAGU DI FILETTO nhoque ao molho de tomates e tirinhas de mignon grelhadas - 69 / VALOR 2 PX - 119

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE nhoque ao molho bolonhesa - 65 / VALOR 2 PX - 112

RISOTTO

RISOTTO AL RAGU DI OSSOBUCCO risoto com ragú de ossobuco - 70 / VALOR 2 PX - 134

RISOTTO DEL MARE risoto com lulas, camarões e mexilhões - 96

RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINI E PESTO risoto de camarões com abobrinhas e pesto de manjericão - 94

RISOTTO FUNGHI E FILETTO risoto de cogumelos frescos e tirinhas grelhadas de mignon - 80

• *L'italiano più amato in Brasile* •

IL PESCE

SALMONE ALLA GRIGLIA CON RISOTTO AL NERO DE SEPIA salmão grelhado com risoto negro com lulas - 94

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA peixe do dia grelhado servido com tomates cereja e purê de batatas - 91

BACCALÀ AL FORNO posta de bacalhau ao forno com legumes no azeite - 96

BACCALÀ DELLA CASA posta de bacalhau frita com cebolas caramelizadas e alho crocante, acompanhado de arroz de brócolis - 96

GAMBERI ALLA PARMIGIANA camarões à parmegiana com espaguete ao pomodoro e manjericão - 95

SAINT PETER CON RISOTTO DI POMODORO E RUCOLA: filé de saint peter à doré com risoto de tomates e rúcula - 64

PECORINO

BAR & TRATTORIA



• L'ITALIANO PIÙ AMATO IN BRASILE •

PECORINO

• O ITALIANO MAIS QUERIDO DO BRASIL •

BAR & TRATTORIA

IL NOSTRO BAR • Salute •

BEVANDE

SUCO - 12,50
REFRIGERANTE - 8,50
ÁGUA SEM GÁS - 6,90
ÁGUA COM GÁS - 7,50

LIMONCELLO

Licor de limão siciliano feito na casa, gelado, refrescante e digestivo - 19

D I G E S T I V I

GRAPPA - 35
GRAPPA RISERVA - 42
COINTREAU - 25
FERNET BRANCA - 29
SAMBUCA ROMANA - 26
FRANGELICO - 25
DRAMBUIE - 26
LICOR 43 - 25
COGNAC VSOP - 45
PORTO TAWNY - 28
PORTO RUBI - 28

BIRRE

CHOPP STELLA ARTOIS - 13
STELLA ARTOIS - 13
STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN - 14,90
BOHEMIA - 13
BUDWEISER - 13
BECKS - 13

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED - 29
JOHNNIE WALKER BLACK - 38
OUTROS 8 ANOS - 29
OUTROS 12 ANOS - 38
JACK DANIELS - 33

VODKA

VODKA ABSOLUT - 29
VODKA SMIRNOFF RED - 21
OUTRAS IMPORTADAS - 29

APERITIVI ITALIANI

LIMONCELLO SPRITZ - 34
licor limoncello, prosecco, fatias de limão siciliano e água com gás
ESPRESSO MARTINI - 34
vodka, café expresso e licor de café
APEROL SPRITZ - 34
aperol, prosecco, rodela de laranja e club soda
APEROL MIMOSA - 38
aperol, suco de laranja e prosecco
NEGRONI - 34
campari, gim e vermouth
NEGRONI SBAGLIATO - 34
prosecco, vermouth e campari
CAMPARI TÔNICA - 29
campari com água tônica
AMERICANO - 34
campari, vermouth, club soda e rodela de laranja
BELLINI - 36
prosecco com suco de pêssego
ROSSINI - 36
prosecco com suco de morango
MIMOSA CLASSICO - 36
prosecco com suco de laranja
FRAGOLE LAMBRUSCO - 36
lambrusco, morangos frescos, gelo e hortelã

ALTRI APERITIVI

SANGRIA / CLERICOT (IL) - 94
MANHATTAN - 29
BLOODY MARY NAC/IMP - 25/32
COSMOPOLITAN - 33
MOJITO - 32
MARGARITA - 32
DAIQUIRI - 32
DRY MARTINI - 32
GRAPE MARTINI - 33
CAIPIRINHA - 28
CAIPIRINHA CACHAÇA ESPECIAL - 34
CAIPIROSKA NAC/IMP - 29/35
CAIPIROSKA FRUTAS NAC/IMP - 30/36
GIN TÔNICA NAC/IMP - 29/38
TIO PEPE - 34
PECORINO uva niagara, vodka e açúcar - 29
PORTONIC porto branco, água tônica, gelo e rodela de limão - 33
OLD FASHIONED whiskey, bitter angustura e club soda - 32
FITZGERALD gim, suco de limão e angustura bitter - 34
BOULEVARDIER whiskey, vermouth rosso e campari - 34

DESTILLATI

CAMPARI - 24
TANQUERAY - 33
GORDON'S - 29
CACHAÇA - 19
CACHAÇAS ESPECIAIS - 28
TEQUILA - 28

La bellezza passa... La fame no.



CURIOSITÀ ITALIANE

CURIOSIDADES ITALIANAS

- Chamado na áustria de maçã-do-paráiso e na itália de maçã-do-amor, o tomate foi, durante muito tempo, usado como ingrediente do elixir do amor.
- Que o gelato italiano é o melhor do mundo, isso nós sabemos. Mas você sabia que em algumas regiões os italianos comem gelato com pão? Isso mesmo, eles abrem um pão "brioche" e colocam algumas "bolas" de sorvete dentro.
- Na Itália existem mais de 450, qua-tro-cen-tos-e-cin-que-n-ta, formas de massa! Dá para comer uma diferente a cada dia durante um ano e ainda assim não repetir nenhuma.
- Dizem por aí que o limão foi espalhado no mundo pelos árabes, porém foi colombo quem trouxe a fruta para a américa. Um brinde a ele!
- A pizza marguerita surgiu como uma representação da bandeira italiana: manjericão (verde), tomate (vermelho) e muçarela (branco).
- Acredite ou pesquise agora mesmo! Existe um coelhinho de pelúcia de 55 metros de comprimento no topo de uma montanha na Itália, que pode ser visto pelo Google Street View!

UN PO 'DI PIÙ

CURIOSIDADES ITALIANAS

- Sorrir é muito bom, mas em Milão é muito mais que isso! Uma lei muito antiga obriga seus cidadãos a sorrir constantemente em locais públicos. Estão isentos da regra cidadãos em hospitais e velórios, além de turistas. Sorria, ou será multado!

- Em 2008, devido a um erro técnico em um festival da uva em Marino, na Itália, saiu vinho de algumas torneiras nas casas dos habitantes da cidade - na época, começaram a dizer que era um milagre até descobrirem a falha. Mas esse "milagre" existe realmente em uma fonte de vinho tinto na Itália que funciona 24 horas por dia no Caminho de São Tomé, em Abruzzo. E todos podem beber dela!

• O Italiano mais querido do Brasil •

FIQUE POR DENTRO DO MUNDO PECORINO

SE BEBER, NÃO DIRIJA



SIGA O NOSSO INSTAGRAM @PECORINOBR

PARA MAIS INFORMAÇÕES PECORINO.COM.BR

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS © GRUPO PCRN

LA MONETA DEL RITORNO

A MOEDA DO RETORNO

A tradição, de jogar moedas na Fontana di Trevi, leva turistas a jogarem mais de três mil euros por dia na fonte. A lenda diz que ao jogar uma moeda na Fontana di Trevi com a sua mão direita acima do seu ombro esquerdo, você retornará a Roma. E o conto se estende afirmando que se forem jogadas mais duas, você encontrará um novo amor e terá um maravilhoso casamento romano.

Todo este valor é arrecadado para caridade, destinado à Caritas, entidade da Igreja Católica que trabalha em benefício da população pobre e dos sem-teto, que usa a verba para a compra de alimentos.