

• L'ITALIANO PIÙ
AMATO IN BRASILE •

COUVERT POR PESSOA A 18,90



PECORINO

BAR & TRATTORIA

• O ITALIANO MAIS
QUERIDO DO BRASIL •

ANTIPASTI

ROTOLINA DI ZUCCHINI - 43
mussarela e abobrinha

ROTOLINA DI CALABRESA - 46
mussarela e calabresa

ARANCINI bolinhos de risoto recheados
com queijo mussarela - 42

ARANCINI DI BACCALÀ bolinhos
de risoto recheados de bacalhau - 46

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

BURRATA a verdadeira burrata com
pesto de manjerição e tomates cereja - 69

CARCIOFINI ALLA PIASTRA
alcachofrinhas grelhadas marinadas
em azeite, limão e alho - 71

PROSCIUTTO presunto crú italiano - 57

POLENTA FRITTA com queijo
parmesão - 31

DADINHO DE TAPIOCA ALLA ITALIANA
dadinhos de tapioca acompanhados do
nosso molho pomodoro com um toque
agridoce - 43

**CALAMARI AL AGLIO, OLIO
E LIMONE** lulas salteadas no alho, limão
siciliano e azeite virgem - 68

CALAMARI FRITTI lulas fritas à doré - 68

MILANESINO filé à milanesa cortado
aperitivo - 63

CROCCHETTE DI CARNE croquetes de
carne - 48

POLPETTINE AL FORNO
polpetinhas de carne com molho
de tomates gratinadas com parmesão - 66

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 - 61

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

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

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

PANINI

PANINO DI CARPACCIO pão ciabatta com
carpaccio de carne, lascas de parmesão,
rúcula, molho mostarda e maionese
de alho - 45

PANINO CAPRESE pão ciabatta com
recheio de mozzarella de búfala, antipasto
de abobrinha, tomate ralado, pesto de rúcula
e maionese de alho - 49

PANINO MILANESE pão ciabatta com filé
à milanesa, mussarela, parmesão, molho
de tomate e maionese de alho - 58

PANINO DI PROSCIUTTO pão ciabatta com
presunto crú, tomate ralado, pesto de rúcula
e mozzarella de búfala - 59

POLPETTONE BURGER nosso tradicional
polpettone em formato de hamburguer no
pão briache com mussarela, parmesão, alface
americana, molho de tomate e maionese de
alho - 49

LA CARNE

**POLPETTONE ALLA PARMIGIANA
CON LINGUINE** polpettone recheado
de mussarela coberto com molho
de tomate e queijo parmesão, servido
com linguine na manteiga e sálvia - 80
/ **VALOR 2 PESS. - 153**

**COTOLETTA DI MAIALE ALLA MODA
DI BOLOGNA** prime rib suíno à milanesa
com presunto cru e parmesão com nhoque
salteado na manteiga e sálvia - 79

FILETTO ALLA FIORENTINA filé mignon
recheado de mussarela e presunto crú com
molho de cogumelos servido com risoto al
zafferano - 101

SPALLA DI AGNELLO AL FORNO
paleta de cordeiro ao forno com risoto
de cogumelos secos - **VALOR 2 PESS. - 235**

AGNELLO CINQUE ORE cordeiro assado
por 5 horas, servido com nhoque
na manteiga e sálvia - 85

**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 - 90

**MEDAGLIONE CON PENNE AL
GORGONZOLA** medalhão de mignon
grelhado com penne ao molho de queijo
gorgonzola - 92

FILETTO ALLA MILANESE filé de mignon
à milanesa 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 PESS. - 175**

POLLO ALLA PARMIGIANA filé de frango
à parmegiana tradicional acompanhado
de batatas fritas e arroz branco - 67 /
VALOR 2 PESS. - 118

**OSSOBUCCO CON FETTUCCELLE
ALLA GREMOLATA** ossobucco com seu
próprio molho servido com fettuccelle
com salsinha, alho e raspas de limão
siciliano - 94

CARPACCIOS & CRUDOS

CARPACCIO DI MANZO fatias finas de
mignon crú com molho à base de
mostarda e parmesão acompanhado
de torradinhas - 53

CARPACCIO DI SALMONE fatias finas
de salmão crú com molho à base de
azeite, limão e alcaparras acompanhado
de torradinhas - 57

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

INSALATA

CAPRESE a verdadeira mussarela
de búfala com tomates, azeite extra
virgem e manjerição - 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 - 60

INSALATA DELLA CASA rosbife, palmito,
tomates, erva doce, folhas verdes,
torradas de alho e molho italiano - 59

**INSALATA CON CARCIOFI
E CARPACCIO** salada verde com
alcachofras e lascas de parmesão
servida sobre carpaccio de carne - 56

INSALATA VERDE CON SALMONE mix
de folhas verdes com salmão marinado
em molho cítrico e croutons - 57

INSALATA GIULIANA mix de folhas,
cenoura, palmito, batata palha, queijo
parmesão, tomates e molho mostarda - 53

OMELETTES

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

PASTA

SPAGHETTI MEZZO A MEZZO espaguete com
pesto de manjerição e molho de tomates meio a
meio - 53 / **VALOR 2 PESS. - 105**

CASARECCIA ALLA ZOZZONA casareccia
na tradicional receita com molho carbonara
e à matriciana em um único prato - 76

FETTUCELLE DI BACCALÀ E GAMBERETTI
fettuccelle ao molho branco com lascas
de bacalhau e camarõesinhos - 98t

PENNE ALLA VODKA E SALMONE penne com
molho rosé e tiras de salmão flambados na vodka
- 71 / **VALOR 2 PESS. - 131**

RAVIOLI DI FORMAGGIO DI CAPRA massa
fresca recheada com queijo de cabra ao molho
de tomates e orégano - 70

RAVIOLI VERDE DI MOZZARELA massa fresca
recheada com mussarela de búfala ao molho de
tomates e manjerição - 67

CASARECCIA CON CARCIOFI casareccia 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 - 96

**SPAGHETTI CON GAMBERI, AGLIO, OLIO
E PEPERONCINO** espaguete com camarões,
alho e pimenta seca - 96

PENNE AL LIMONE E PROSCIUTTO penne
com molho de limão siciliano e presunto crú -
67 / **VALOR 2 PESS. - 129**

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

FETTUCELLE AL RAGU DI AGNELLO
fettuccelle com ragù de cordeiro - 75 / **VALOR
2 PESS. - 141**

FETTUCELLE CON CARCIOFI E OLIVE
fettuccelle com alcachofra, azeitonas pretas,
vinho branco e azeite - 75

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
espaguete com molho à base de ovos, queijo
pecorino e pancetta - 68

SORRENTINI DI COSTATA AI FUNGHI
massa fresca recheada de costela de boi
ao molho de cogumelos - 73

LINGUINE CON CALAMARETTI
lulas, limão siciliano, alho, óleo e salsinha - 76

G N O C C H I

GNOCCHI AI TRE FORMAGGI nhoque
caseiro ao molho de três queijos - 73

GNOCCHI CUCINA
nhoque caseiro com molho de tomates, rúcula
e parmesão - 70 / **VALOR 2 PESS. - 131**

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

GNOCCHI AL RAGU DI FILETTO nhoque
caseiro com molho de tomates e ragu de
mignon - 71 / **VALOR 2 PESS. - 135**

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE nhoque caseiro
ao molho bolonhesa - 67 / **VALOR 2 PESS. - 125**

RISOTTO

RISOTTO AL RAGU DI OSSOBUCCO risoto com
ragù de ossobuco - 70 / **VALOR 2 PESS. - 136**

RISOTTO DEL MARE risoto com lulas, camarões
e mexilhões - 103

RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINI E PESTO
risoto de camarões com abobrinhas, pomodoro
e pesto de manjerição - 103

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

• *L'italiano più
amato in Brasile.* •

LA BELLA PIZZA NAPOLETANA

CALABRESA E FORMAGGIO - 50
molho de tomate, linguiça
calabresa e queijo mussarela

CAPRICCIOSA - 52
molho de tomate, alcachofras,
presunto cozido, champignons,
azeitona preta e mussarela

GORGONZOLA E ZUCCHINI - 53
molho de tomate, mussarela,
gorgonzola e abobrinha

PROSCIUTTO - 52
molho de tomate, presunto crú e rúcula

MARINARA - 45
molho de tomate com alho, aliche
italiano, orégano, alho e azeite extra virgem

MARGHERITA - 51
molho de tomate, mussarela de
búfala e manjerição

CAPRESE - 53
tomates em rodela, mozzarella de búfala,
azeitona preta e manjerição

MOZZARELLA - 42
molho de tomate e mussarela

PEPPERONI - 48
molho de tomate, mussarela
e pepperoni

PORTOGHESE - 50
molho de tomate, mussarela,
presunto cozido, cebola roxa, ovo
cozido e azeitona preta

QUATTRO FORMAGGI - 53
molho de tomate, mussarela,
gorgonzola, catupiry e parmesão

CATUPIRY - 53
molho de tomate e queijo catupiry

PESTO E FORMAGGIO - 52
molho de tomate, queijo
mussarela e pesto de manjerição

DOLCI

CHOCOLATE COM MORANGO - 45
ganache de chocolate e morangos
frescos

ROMEU E JULIETA - 45
queijo catupiry e goiabada cascão

I L P E S C E

**SALMONE ALLA GRIGLIA CON RISOTTO AL
NERO DE SEPPIA** salmão grelhado com risoto
negro com lulas - 104

BACCALÀ AL FORNO posta de bacalhau
ao forno com legumes no azeite - 103

BACCALÀ DELLA CASA posta de bacalhau frita
com cebolas caramelizadas, batatas ao murro,
tomate cereja confit e alho crocante,
acompanhado de arroz com brócolis - 103

GAMBERI ALLA PARMIGIANA camarões
à parmegiana com espaguete ao pomodoro
e manjerição - 99

**SAINT PETER CON RISOTTO DI POMODORO
E RUCOLA** filé de saint peter à doré com
risoto de tomates e rúcula - 67



• L'ITALIANO PIÙ
AMATO IN BRASILE •

PECORINO

BAR & TRATTORIA

• O ITALIANO MAIS
QUERIDO DO BRASIL •

IL NOSTRO BAR • *Salute* •

BEVANDE

SUCO - 13,80
SODA ITALIANA - 16,90
REFRIGERANTE - 8,90
H2O - 12
ÁGUA SEM GÁS - 7,50
ÁGUA COM GÁS - 7,50

LIMONCELLO

Licor de limão siciliano feito na casa, gelado, refrescante e digestivo - 21

PECORINO

Uva niagara e vodka - 31

D I G E S T I V I

GRAPPA - 37

COINTREAU - 27

FERNET BRANCA - 31

SAMBUCA ROMANA - 28

FRANGELICO - 27

DRAMBUIE - 28

LICOR 43 - 27

COGNAC VSOP - 47

PORTO TAWNY - 30

PORTO RUBI - 30

BIRRE

CHOPP STELLA ARTOIS - 13,90

STELLA ARTOIS - 15,90

BUDWEISER - 14,90

BUDWEISER ZERO - 14,90

BECKS - 15,90

CORONA - 15,90

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED - 31

JOHNNIE WALKER BLACK - 40

OUTROS 8 ANOS - 31

OUTROS 12 ANOS - 40

JACK DANIELS - 35

VODKA

VODKA ABSOLUT - 31

VODKA SMIRNOFF RED - 23

OUTRAS IMPORTADAS - 31

APERITIVI ITALIANI

LIMONCELLO SPRITZ - 36
licor limoncello, prosecco, fatias de limão siciliano e água com gás

ESPRESSO MARTINI - 36
vodka, café expresso e licor de café

APEROL SPRITZ - 36
aperol, prosecco, rodela de laranja e club soda

APEROL MIMOSA - 38
aperol, suco de laranja e prosecco

NEGRONI - 36
campari, gim e vermouth

NEGRONI SBAGLIATO - 36
prosecco, vermouth e campari

CAMPARI TÔNICA - 31
campari com água tônica

AMERICANO - 36
campari, vermouth, club soda e rodela de laranja

BELLINI - 38
prosecco com suco de pêsego

CARAJILLO - 34
expresso e licor 43

ROSSINI - 38
prosecco com suco de morango

MIMOSA CLASSICO - 38
prosecco com suco de laranja

FRAGOLE LAMBRUSCO - 38
lambrusco, morangos frescos, gelo e hortelã

ALTRI APERITIVI

SANGRIA / CLERICOT (IL) - 96

MANHATTAN - 31

BLOODY MARY NAC/IMP - 27/35

COSMOPOLITAN - 35

MOJITO - 34

MARGARITA - 34

DAIQUIRI - 34

DRY MARTINI - 34

GRAPE MARTINI - 35

CAIPIRINHA - 30

CAIPIRINHA CACHAÇA ESPECIAL - 36

CAIPIROSKA NAC/IMP - 31/37

CAIPIROSKA FRUTAS NAC/IMP - 36/39

GIN TÔNICA NAC/IMP - 31/40

TIO PEPE - 36

PORTONIC porto branco, água tônica, gelo e rodela de limão - 34

OLD FASHIONED whiskey, bitter angustura e club soda - 34

FITZGERALD gim, suco de limão e angustura bitter - 36

BOULEVARDIER whiskey, vermouth rosso e campari - 36

DESTILLATI

CAMPARI - 26

TANQUERAY - 35

GORDON'S - 31

CACHAÇA - 21

CACHAÇAS ESPECIAIS - 30

TEQUILA - 30

*La bellezza
passa... La
fome no.*

Legítimo Pecorino
Legítimo Pecorino
Legítimo Pecorino

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

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-quen-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: manjerição (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!