

• L'ITALIANO PIÙ
AMATO IN BRASILE •

COUVERT POR PESSOA A 18,90

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 manjericão 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

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

IN SALATA

- CAPRESE** a verdadeira mussarela de búfala com tomates, azeite extra virgem e manjericão - 58
- INSALATA VERDE CON PROSCIUTTO, FIGHI 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** rosbite, 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 TARTUFO** 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

PECORINO

BAR & TRATTORIA



• O ITALIANO MAIS
QUERIDO DO BRASIL •

LA BRUSCHETTA

- BRUSCHETTA DI FORMAGGIO DI CAPRA** fatias de pão italiano com tomates e queijo de cabra - 45
- BRUSCHETTA DI PROSCIUTTO, FIGHI, PECORINO E MIELE** fatias de pão italiano com presunto crú, figos, queijo pecorino e mel - 61
- BRUSCHETTA TRADIZIONALE** fatias de pão italiano com tomates, manjericão, 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 mussarela 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 mussarela de búfala - 59
- POLPETTONE BURGER** nosso tradicional polpettone em formato de hambúrguer no pão brioche 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 crú 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 parmesana tradicional acompanhado de batatas fritas e arroz branco - 89 / **VALOR 2 PESS. - 175**
- POLLO ALLA PARMIGIANA** filé de frango à parmesana 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

PASTA

- SPAGHETTI MEZZO A MEZZO** espaguete com pesto de manjericão 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
- FETTUCCELLE DI BACCALÀ E GAMBERETTI** fettuccelle ao molho branco com lascas de bacalhau e camarões - 98t
- PENNE ALLA VODKA E SALMONE** penne com molho rosé e tiras de salmão flamados 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 manjericão - 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 PANCIETTA** espaguete com lulas, camarões, molho de tomates e pancetta - 96
- SPAGHETTI CON GAMBERI, AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO** 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 linguica calabresa, molho de tomates, berinjela e queijo pecorino - 67
- FETTUCCELLE AL RAGU DI AGNELLO** fettuccelle com ragu de cordeiro - 75 / **VALOR 2 PESS. - 141**
- FETTUCCELLE 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

GNOCCHI

- 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 ragu 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 manjericão - 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, linguica 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 manjericão
- CAPRESE** - 53
tomates em rodelas, mozzarella de búfala, azeitona preta e manjericão
- 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 manjericão

DOLCI

- CHOCOLATE COM MORANGO** - 45
ganache de chocolate e morangos frescos
- ROMEU E JULIETA** - 45
queijo catupiry e goiabada cascão

- SAUMONE 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 frito com cebolas caramelizadas, batatas ao murro, tomate cereja confit e alho crocante, acompanhado de arroz com brócolis - 103

- GAMBERI ALLA PARMIGIANA** camarões à parmesana com espaguete ao pomodoro e manjericão - 99

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

IL PESCE

• L'ITALIANO PIÙ
AMATO IN BRASILE •



PECORINO

BAR & TRATTORIA

• O ITALIANO MAIS
QUERIDO DO BRASIL •

IL NOSTRO BAR

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

DIGESTIVI

GRAPPA - 37
COINTREAU - 27
FERNET BRANCA - 31
SAMBUCA ROMANA - 28

FRANGELICO - 27
DRAMBUIE - 28
LICOR 43 - 27
COGNAC VSOP - 47

APERITIVI ITALIANI

LIMONCELLO SPRITZ - 36 licor limoncello, prosecco, fatias de limão siciliano e água com gás	CAMPARI TÔNICA - 31 campari com água tônica
ESPRESSO MARTINI - 36 vodka, café expresso e licor de café	AMERICANO - 36 campari, vermouth, club soda e rodelas de laranja
APEROL SPRITZ - 36 aperol, prosecco, rodelas de laranja e club soda	BELLINI - 38 prosecco com suco de pêssego
APEROL MIMOSA - 38 aperol, suco de laranja e prosecco	CARAJILLO - 34 expresso e licor 43
NEGRONI - 36 campari, gim e vermouth	ROSSINI - 38 prosecco com suco de morango
NEGRONI SBAGLIATO - 36 prosecco, vermouth e campari	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 rodelas 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
---	--

CURIOSITÀ ITALIANE

CURIOSIDADES ITALIANAS

- Chamado na Áustria de Maçã-do-paraíso 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: manjericão (verde), tomate (vermelho) e muçarela (branca).
- 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!

DESTILLATI

CAMPARI - 26
TANQUERAY - 35
GORDON'S - 31

CACHAÇA - 21
CACHAÇAS ESPECIAIS - 30
TEQUILA - 30

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

Legitimo Pecorino

UN PÒ '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 DIRIGA



SIGA O NOSSO INSTAGRAM
@PECORINOB

PARA MAIS INFORMAÇÕES
PECORINO.COM.BR

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS © GRUPO PCRN

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

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 afirmado 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.