



• 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 - 39

ARANCINI DI BACCALÀ bolinhos de risoto recheados de bacalhau - 43

CALABRESA SOTT'OLIO linguça seca fatiada e marinada no azeite e vinagre - 39

MOZZARELLA DI BUFALA a verdadeira mussarela de búfala no azeite virgem - 46

MELANZANE ALLA PARMIGIANA berinjela à parmegiana - 36

BURRATA a verdadeira burrata com pesto de manjeriço e tomates - 59

CARCIOFINI ALLA PIASTRA alcachofrinhas grelhadas marinadas em azeite, limão e alho - 59

PROSCIUTTO presunto crú italiano - 53

POLENTA FRITTA com queijo parmesão - 29

CALAMARI AL AGLIO, OLIO E LIMONE lulas salteadas no alho, limão siciliano e azeite virgem - 53

CALAMARI FRITTI lulas fritas à doré - 53

MILANESINO filé à milanese cortado aperitivo - 58

CROCCHETTE DI CARNE croquetes de carne fritos - 44

POLPETTINE AL FORNO polpetinhas de carne com molho de tomates gratinadas com parmesão - 50

## LA BRUSCHETTA

BRUSCHETTA DI FORMAGGIO DI CAPRA fatias de pão italiano com tomates e queijo de cabra - 42

BRUSCHETTA DI PROSCIUTTO, FICHI, PECORINO E MIELE fatias de pão italiano com presunto crú, figos, queijo pecorino e mel - 53

BRUSCHETTA TRADIZIONALE fatias de pão italiano com tomates, alho e azeite - 31

BRUSCHETTA DI FUNGHI E OLIO TARTUFATO fatias de pão italiano com cogumelos e azeite de trufas gratinadas com queijo parmesão - 51

BRUSCHETTA AL BRIE E MIELE AL TARTUFO fatias de pão italiano com queijo brie, rúcula, nozes e mel trufado - 53

## OMELETTES

OMELETTE CON FONTINA E POMODORO omelete de queijo fontina e tomates servida com salada verde e batatas fritas - 49

OMELETTE AL BRIE E OLIO TARTUFATO omelete de queijo brie com azeite trufado servida com salada verde e batatas fritas - 53

OMELETTE AI FUNGHI FRESCHI omelete com cogumelos frescos, mussarela e tomates servida com salada verde e batatas fritas - 48

## LA CARNE

FILETTO AL VINO ROSSO medalhão de mignon com molho de vinho tinto e cebolas acompanhado de purê de batatas - 79

SPALLA DI AGNELLO AL FORNO (2 PX) paleta de cordeiro ao forno com risoto de cogumelos secos - 179

AGNELLO CINQUE ORE cordeiro assado por 5 horas, servido com nhoque na manteiga e sálvia - 78

BIFE DE CHORIZO CON SPAGHETTI AGLIO E OLIO contra filé maturado grelhado com espagete ao alho e óleo - 89

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA escalope de mignon com presunto crú e sálvia acompanhado de risoto de queijo parmesão - 79

POLPETTONE ALLA PARMIGIANA CON LINGUINE polpettone recheado de mussarela coberto com molho de tomates e queijo parmesão, servido com linguine na manteiga - 66 / VALOR 2 PX - 125

MEDAGLIONE CON PENNE AL GORGONZOLA medalhão grelhado com penne ao molho de queijo gorgonzola - 79

FILETTO ALLA MILANESE filé à milanese com risoto de limão siciliano ou com purê de batatas, rúcula e tomates cereja - 78

FILETTO ALLA PARMIGIANA filé mignon à parmegiana tradicional acompanhado batatas fritas e arroz branco - 82 / VALOR 2 PX - 146

POLLO ALLA PARMIGIANA filé de frango à parmegiana tradicional acompanhado de batatas fritas e arroz branco - 62 / VALOR 2 PX - 118

FILETTO ALLA FIORENTINA filé mignon recheado de mussarela e presunto crú com molho de cogumelos servido com risoto à milanese - 83

OSSOBUCCO CON FETTUCCELLE ALLA GREMOLATA ossobucco com seu próprio molho servido com fettucelle com salsinha, alho e raspas de limão siciliano - 76

## INSALATA

CAPRESE a verdadeira mussarela de búfala com tomates, azeite extra virgem e manjeriço - 54

INSALATA VERDE CON PROSCIUTTO, FICHI E FORMAGGIO DI CAPRA salada verde com presunto crú, figos, torradas de queijo de cabra gratinado, molho de aceto balsâmico e mel - 51

INSALATA DELLA CASA rosbife, palmito, tomates, erva doce, folhas verdes, torradas de alho e molho italiano - 48

INSALATA CON CARCIOFI E CARPACCIO salada verde com alcachofras e lascas de parmesão servida sobre carpaccio de carne - 51

INSALATA VERDE CON SALMONE mix de folhas verdes com salmão marinado em molho cítrico e croutons - 48

INSALATA GIULIANA mix de folhas, cenoura, palmito, batata palha, queijo parmesão, tomates e molho mostarda - 47

## PASTA

PENNE ALLA VODKA E SALMONE penne com molho rosé e tiras de salmão flambados na vodka - 58 / VALOR 2 PX - 106

RAVIOLI DI FORMAGGIO DI CAPRA raviole de queijo de cabra com molho de tomates e orégano fresco - 65

RAVIOLI VERDE DI MOZZARELLA recheado com mussarela de búfala com molho de tomates e manjeriço - 62

CASARECCIA CON CARCIOFI massa artesanal com alcachofras e gorgonzola gratinada ao forno com parmesão e farofa de pão italiano - 69

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, GAMBERI E PANCETTA espagete com lulas, camarões, molho de tomates e pancetta - 88

SPAGHETTI CON GAMBERI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO espagete com camarões, alho e pimenta seca - 87

SPAGHETTI MEZZO A MEZZO espagete com pesto de manjeriço e molho de tomates meio a meio - 49 / VALOR 2 PX - 95

PENNE AL LIMONE E PROSCIUTTO penne com molho de limão siciliano e presunto crú - 62 / VALOR 2 PX - 117

PENNE ALLA DIAVOLA penne com linguça calabresa, molho de tomates, berinjela e queijo pecorino - 62

FETTUCCELLE AL RAGU DI AGNELLO fettucelle com ragú de cordeiro - 69 / VALOR 2 PX - 128

FETTUCCELLE CON CARCIOFI E OLIVE fettucelle com alcachofra, azeitonas pretas, vinho branco e azeite - 69

SPAGHETTI ALLA CARBONARA espagete com molho à base de ovos, queijo pecorino e pancetta - 58

SORRENTINI DI COSTATA AI FUNGHI massa fresca recheada de costela de boi com molho de cogumelos - 63

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA tradicional receita com molho de tomates e pancetta - 62

## CARPACCIOS & CRUDOS

CARPACCIO DI MANZO fatias finas de mignon crú com molho à base de mostarda e parmesão acompanhado de torradas - 48

CARPACCIO DI SALMONE fatias finas de salmão crú com molho à base de azeite, limão e alcaparras acompanhado de torradas - 48

STEAK TARTAR DI MANZO tartar de mignon servido com salada verde e batatas fritas - 69

TARTAR DI SALMONE CON INSALATA VERDE tartar de salmão com salada verde e torradas - 68

## G N O C C H I

GNOCCHI AI TRE FORMAGGI nhoque ao molho de três queijos - 61

GNOCCHI AL SUGO DI POMODORO E FONTINA nhoque com molho de tomates e queijo fontina - 64

GNOCCHI AI FUNGHI TARTUFATI nhoque com molho de cogumelos e azeite de trufas - 69

GNOCCHI AL RAGU DI FILETTO nhoque com molho de tomates e tirinhas de mignon grelhadas - 64 / VALOR 2 PX - 117

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE nhoque ao molho bolonhesa - 60 / VALOR 2 PX - 106

## RISOTTO

RISOTTO AL RAGU DI OSSOBUCCO risoto com ragú de ossobuco - 65 / VALOR 2 PX - 124

RISOTTO DEL MARE risoto com lulas, camarões e mexilhões - 89

RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINI E PESTO risoto de camarões com abobrinhas e pesto de manjeriço - 87

RISOTTO FUNGHI E FILETTO risoto de cogumelos frescos e tirinhas grelhadas de mignon - 74

• *L'italiano più amato in Brasile* •

## IL PESCE

SALMONE ALLA GRIGLIA CON RISOTTO AL NERO DE SEPIA salmão grelhado com risoto negro com lulas - 87

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA peixe do dia grelhado servido com tomates cereja e purê de batatas - 84

BACCALÀ AL FORNO posta de bacalhau ao forno com legumes no azeite - 89

BACCALÀ DELLA CASA posta de bacalhau frita com cebolas caramelizadas e alho crocante, acompanhado de arroz com brócolis - 89

GAMBERI ALLA PARMIGIANA camarões à parmegiana com espagete ao pomodoro e manjeriço - 88

SAINT PETER CON RISOTTO DI POMODORO E RUCOLA filé de saint peter à doré com risoto de tomates e rúcula - 59

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 gin, 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  
fome 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.