

## Antepasto

(Appetizers)

### ANTEPASTO DA NONNA | 9 (100gr)

(Nonna's Antipasto)

Seleção de frios, queijos, antepastos, patês e outras delícias feitas pela Nonna, em um buffet a kg

(Selection of cold cuts, cheeses, antipasti and other delicacies made by Nonna)

## Para comer com as mãos

(To eat with your hands)

### 🍷 BATATA FRITA | 17

(French fries)

### 🍷 POLENTA FRITA | 19

(Fried polenta)

### 🍷 NHOQUE FRITO | 21

(Fried gnocchi)

## Saladas

(Salads)

### 🍷 CANTINA | 28

(Cantina Salad)

Folhas de alface crespa, rúcula, chicória, palmito, tomate, berinjela da casa e torradas.

(Lettuce, watercress, chicory, hearts of palm, tomato, eggplant and croutons.)

### 🍷 CAPRESE DA NONNA | 30

(Caprese style Nonna's)

Rúcula, tomate, muçarela de búfala e pesto Genovês.

(Watercress, tomato, buffalo mozzarella and pesto genovese.)

### 🍷 SICILIANA | 33

(Sicilian Salad)

Alface americana, chicória italiana, azeitona preta, queijo gorgonzola e peperone italiano.

(Lettuce, Italian chicory, black olives, gorgonzola cheese and Italian peperone.)

## Sopas

(Soups)

### 🍷 CREME DE PALMITO | 35

(Hearts of palm soup)

Sopa cremosa a base de creme de leite e palmito picado, gratinada com parmesão.

(Heavy Cream, white sauce, hearts of palm.)

### 🍷 ANHOLINI AO BRODO | 32

(Anholini with Broth)

Sopa de caldo de galinha, anholini e salsa.

(Soup typical of Italian descendants made with country chicken broth, anholini and parsley.)

### 🍷 MINISTRA DE FEIJÃO | 29

(Bean Soup)

Caldo de feijão cremoso com massa cabelo de anjo, pedaços de bacon e salsa.

(Creamy bean broth with angel hair dough, bits of bacon and parsley.)

🍷 Sem Lactose 🍷 Vegetariano 🍷 2 Pessoas 🍷 1 Pessoa

Q

QUALITÀ ITALIANA

# Massas

(Pastá)



## ESPAGUETE

(Spaghetti)



## TALHARIM

(Linguini)



## PENNE

(Penne)

### LUGANO | R\$ 58

Molho cremoso a base de creme de leite, funghi secchi, tiras de mignon e tomate seco.  
(Heavy cream, dried mushrooms, strips of filet mignon and dried tomato.)

### VERONA | R\$ 57

Molho a base de creme de leite, mostarda amarela, erva doce, tiras de mignon e rúcula.  
(Mustard sauce, heavy cream, strips of filet mignon and arugula.)

### EMILÃO | R\$ 55

Bacalhau em lascas ao azeite de oliva e cebola ao vinho tinto e manjericão.  
(Cod strips, onions in cabernet wine, olive oil and basil.)

### PESTO GENOVÊS | R\$ 51

Molho tradicional Italiano a base de manjericão, azeite de oliva e nozes.  
(Traditional Italian sauce based on basil, nuts and olive oil.)

### GAMBERETTI | R\$ 57

Camarões refogados ao azeite de oliva com cebola, tomate e azeitonas verdes.  
(Sautéed Shrimp, onions, tomatoes, green olives and parsley.)

### LUANE | R\$ 56

Camarão, cebola e brócolis refogados acrescidos de molho bechamel e salsa.  
(Sauce with shrimp, chopped onion, broccoli and heavy cream.)

### AL MARE | R\$ 57

Camarão, lula e marisco refogados na manteiga e vinho branco, com tomates italianos e salsa verde.  
(Shrimp, squid and mussels sautéed in butter with White wine, peeled tomatoes and parsley.)

### LORETA | R\$ 57

Camarão, manga e azeitonas pretas refogados na manteiga e vinho branco, com tomates italianos e salsa verde.  
(Shrimp, mango and black olive sautéed in butter with White wine, peeled tomatoes and parsley.)

### NAPOLI | R\$ 56

Molho a base de creme de leite, pesto genovês, champignon e tiras de mignon.  
(Heavy cream, basil, mushrooms and strips of filet mignon.)

Q

# Massas

(Pasta)



**NHOQUE**  
(Gnocchi)



**RAVIOLI**  
(Ravioli de queijo)



**TORTELLI**  
(Tortelli de abóbora)

## **SALMONE** | R\$ 54

Molho bechamel, creme de leite, parmesão, lascas de salmão, salsa verde e noz moscada.  
(Thin sauce with strips of salmon and cheese sauce.)

## **CARBONARA** | R\$ 51

Molho cremoso com ovos, creme de leite e bacon refogado.  
(Sauce with bacon, eggs and heavy cream.)

## **ITALIANO** | R\$ 54

Molho sugo, tomate picado, cubos de mignon, ervas finas e salsa verde.  
(Sauce with chopped tomatoes, chunks of filet mignon and seasoning.)

## **RABIATA** | R\$ 53

Molho apimentado a base de tomate italiano, linguiça calabresa moída e salsa verde.  
(Thin sauce with peeled tomatoes, ground calaresa, chili sauce and parsley.)

## **BOLONHESA** | R\$ 52

Molho a base de tomate italiano, carne moída, ervas e salsa verde.  
(Peeled tomatoes sauce with ground beef, herbs and parsley.)

## **TOSCANO** | R\$ 53

Molho bechamel, creme de leite, gorgonzola e nozes.  
(Thin sauce with gorgonzola cheese, nuts and parsley.)

## **QUATRO QUEIJOS** | R\$ 52

Molho cremoso dos queijos Gorgonzola, Provolone, Gruyere e Parmesão.  
(Sauce with a gorgonzola, provolone, parmesan and gruyere cheese base.)

## **POMODORO** | R\$ 51

Molho de tomates italiano e alho picado refogados no azeite de oliva com manjericão.  
(Peeled tomatoes sauce and garlic chopped, sautéed with olive oil and basil.)

## **CREME DE FUNGHI** | R\$ 52

Molho bechamel, creme de leite, funghi secchi, champignon e alecrim.  
(Sauce with mushrooms, heavy cream, dried mushrooms and aromatic herbs.)



Lasanha Bolonhesa



Rondelli Pomodoro

## Lasanha Bolonhesa

(Bolognese)

## Rondelli Presunto e Queijo

(Ham and cheese)

### OPÇÕES DE MOLHOS

#### BBOLONHESA | R 63

Molho a base de tomate italiano, carne moída, ervas e salsa verde.

(Peeled tomatoes sauce with ground beef, herbs and parsley.)

#### Ⓢ CREME DE FUNGHI | R 65

Molho bechamel, creme de leite, funghi secchi, champignon e alecrim.

(Sauce with mushrooms, heavy cream, dried mushrooms and aromatic herbs.)

#### Ⓢ QUATRO QUEIJOS | R 64

Molho cremoso dos queijos Gorgonzola, Provolone, Gruyere e Parmesão.

(Sauce with a gorgonzola, provolone, parmesan and gruyere cheese base.)

#### Ⓢ TOSCANO | R 64

Molho bechamel, creme de leite, gorgonzola e nozes.

(Thin sauce with gorgonzola cheese, nuts and parsley.)

#### BBPOMODORO | R 62

Molho de tomates italiano e alho picado refogados no azeite de oliva com manjeriçao.

(Peeled tomatoes sauce and garlic chopped, sautéed with olive oil and basil.)

ⓧ Sem Lactose Ⓢ Vegetariano Ⓜ 1 Pessoa

Q

capitão's lounge



Frango da Cantina

## Frango

(Chicken)

### DA CANTINA | R\$ 53

Peito de frango acompanhado de polenta brustolada (na chapa), alface, cenoura e tomate.

(Grilled chicken served with grilled polenta on the plate, lettuce, carrot and tomato)

### POMODORO | R\$ 51

Molho de tomates italiano e alho picado refogados no azeite de oliva com manjericão.

(Peeled tomatoes sauce and garlic chopped, sautéed with olive oil and basil)

### PARMEGIANNA | R\$ 58

Clássico da cozinha italiana, com peito de frango a milanesa, coberto com molho de tomate italiano, muçarela e gratinado ao forno. Mais 2 acompanhamentos de sua escolha

(Classic Italian cuisine, with breaded chicken breast, peeled tomatoes sauce and cheese au gratin. Plus 2 accompaniment options.)

### BELLUNO | R\$ 57

Molho de tomate da cantina, peito de frango na chapa, massa de sua preferência coberta com molho Quatro Queijos, muçarela e gratinado ao forno.

(Tomato sauce from the house, chicken breast grilled, pasta of your choice topped with Four Cheese sauce, cheese muzzarela au gratin.)

## Bambinni

(Opções para as crianças - Kids)

### CARNE | R\$ 38

Mignon em tiras na chapa, mais 2 acompanhamentos de sua escolha.

(Strips of filet mignon, plus 2 accompaniment options)

### FRANGO | R\$ 34

Frango em tiras na chapa, mais 2 acompanhamentos de sua escolha.

(Strips of chicken, plus 2 accompaniment options)

### PEIXE | R\$ 37

Linguado em tiras a dorê mais 2 acompanhamentos de sua escolha.

(Strips of Flounder, plus 2 accompaniment options)

**+** OPÇÕES DE ACOMPANHAMENTOS  
(plus accompaniment options)

ARROZ BRANCO  
(White rice)

MASSA  
(Pasta)

LEGUMES  
(Vegetables)

BATATA FRITA  
(French fries)





## Cordeiro

(Lamb)

### SPALLA D'AGNELLO | R 68

Paleta de cordeiro marinada por 12hs  
assada lentamente ao forno.

Mais 2 acompanhamentos de sua escolha.  
(Marinated lamb shoulder for 12 hours and baked  
slowly. Plus 2 accompaniment options.)

### TAVOLOZZA | R 55

Pedaços de paleta de cordeiro marinada por  
12hs assada lentamente ao forno  
cobertas ao seu molho.

Mais 2 acompanhamentos de sua escolha  
(Pieces of marinated lamb's paddle for 12 hours  
to slowly roast the oven topped with your sauce.  
Plus 2 accompaniment options.)

#### + OPÇÕES DE ACOMPANHAMENTOS (plus accompaniment options)

ARROZ BRANCO	MASSA	LEGUMES	BATATA FRITA
(White rice)	(Pasta)	(Vegetables)	(French fries)



Camarão

## Camarão

(Shrimp)

### ROSSO | R\$ 75

Camarões a milanesa com massa ao molho de tomates italianos, alho picado e manjeriço.

(Milanese prawns with pasta in peeled tomato sauce, chopped garlic and basil.)

### FORMAGGIO | R\$ 75

Camarões a milanesa com massa ao molho de quatro queijos

(Milanese prawns with pasta in four cheese sauce.)

### VÊNETO | R\$ 75

Camarões flambados no whisky ao molho de creme de leite, maçã e catchup, mais 2 acompanhamentos de sua escolha

(Shrimp flambéed in whiskey with shrimp, apple, heavy cream and ketchup, plus 2 accompaniment options.)

**+** OPÇÕES DE ACOMPANHAMENTOS  
(plus accompaniment options)

ARROZ BRANCO  
(White rice)

MASSA  
(Pasta)

LEGUMES  
(Vegetables)

BATATA FRITA  
(French fries)





Linguado Tropical

## Peixes

(Fish)

### LINGUADO

(Flounder)

OU

### SALMÃO

(Salmon)

#### DA CANTINA | R\$ 68

Peixe de sua preferência acompanhado de polenta brustolada (na chapa), alface, cenoura e tomate.

(Fish of your preference accompanied by grilled polenta on the plate, lettuce, carrot and tomato)

#### R\$ GAMBERETTI | R\$ 57

Peixe de sua preferência acompanhado de camarão refogados ao azeite de oliva, cebola, tomate e azeitonas verdes.

Mais 2 acompanhamentos de sua escolha  
(Sautéed Shrimp, onions, tomatoes, green olives and parsley.)

#### R\$ POMODORO | R\$ 51

Peixe de sua preferência acompanhado de molho de tomates italiano e alho picado refogados no azeite de oliva com manjericão

(Fish of your choice accompanied by peeled tomatoes sauce and garlic chopped, sautéed with olive oil and basil)

#### AO PESTO | R\$ 69

Peixe de sua preferência na chapa coberto ao molho pesto, mais 2 acompanhamentos de sua escolha

(Fish of your preference grilled with pesto sauce, plus 2 accompaniment options)

#### TROPICAL | R\$ 73

Peixe de sua preferência na chapa coberto ao molho de camarão, abacaxi, creme de leite e catchup, mais 2 acompanhamentos de sua escolha

(Fish of your preference grilled with shrimp, pineapple, heavy cream and ketchup sauce, plus 2 accompaniment options)

#### LUANE | R\$ 71

Peixe de sua preferência acompanhado de molho de camarão com cebola e brócolis refogados, creme branco e salsa, mais 2 acompanhamentos de sua escolha

(Fish of your choice accompanied by shrimp sauce with onion and broccoli, white cream and parsley, Plus 2 accompaniment options.)

**+** OPÇÕES DE ACOMPANHAMENTOS  
(plus accompaniment options)

ARROZ BRANCO

(White rice)

MASSA

(Pasta)

LEGUMES

(Vegetables)

BATATA FRITA

(French fries)

**X** Sem Lactose **V** Vegetariano **1** Pessoa

Q

Qualidade. Sempre.



## Carnes

(Meat)

### DA CANTINA R\$ 49 | R\$ 73

Mignon grelhado acompanhado de polenta brustolada (na chapa), alface, cenoura e tomate.

(Grilled mignon accompanied by grilled polenta on the plate, lettuce, carrot and tomato)

### OSWALDO ARANHA R\$ 52 | R\$ 81

Filé mignon na chapa com molho a base de manteiga e alcaparras, acompanhado de arroz, farofa da casa e batata frita portuguesa.

(Filet mignon grilled with capers, Served with rice, seasoned manioc flour and Portuguese potatoes.)

### PARMEGIANNA R\$ 47 | R\$ 75

Clássico da cozinha italiana, filé mignon a milanesa coberto com molho sugo e gratinado ao forno, mais 2 acompanhamentos de sua escolha.

(Classic Italian cuisine, Breaded filet mignon, tomato sauce and cheese au gratin, plus 2 accompaniment options)

### ITÁLIA R\$ 50 | R\$ 79

Filé mignon com molho a base de vinho branco, creme de leite e uva Itália, mais 2 acompanhamentos de sua escolha.

(Filet mignon with a white wine, heavy cream and Italian grape-based sauce, plus 2 accompaniment options)

### CROSTA R\$ 52 | R\$ 81

Mignon grelhado na chapa sobre molho cremoso de manjeriçã e coberto com crosta de Pesto Genovês

(Grilled mignon on the plate over creamy basil sauce and topped with Pesto Genovese crust)

### BELLUNO R\$ 52 | R\$ 81

Filé mignon na chapa sobre molho sugo e cobertos com massa de sua preferência molho Quatro Queijos e gratinado ao forno.

(Filet mignon on the plate on tomato sauce and topped with past sauce of your preference and cheese au gratin)

### POLPETONNE | R\$ 75

Grande almondega de carne recheada com queijo muçarela e orégano, mais 2 acompanhamentos da sua escolha.

(Giant meatball stuffed with cheese and browned in the oven, plus 2 accompaniment options)

### CREME DE FUNGHI R\$ 52 | R\$ 81

Filé mignon na chapa a base de creme de leite, funghi secchi e champignon, mais 2 acompanhamentos de sua escolha.

(Filet mignon with white sauce, heavy cream, dry and button mushrooms, plus 2 accompaniment options)

**+** OPÇÕES DE ACOMPANHAMENTOS  
(plus accompaniment options)

ARROZ BRANCO  
(White rice)

MASSA  
(Pasta)

LEGUMES  
(Vegetables)

BATATA FRITA  
(French fries)

**Q**  
OSWALDO ARANHA



Profiteroles

## Sobremesa

(Dessert)

### PETIT GATEAU | R\$ 21

Pequeno bolo de chocolate com recheio cremoso, coberto com calda quente e sorvete de creme.

(Small chocolate cake with creamy filling, topped with hot syrup and cream ice cream.)

### PAPAYA AO CASSIS | R\$ 19

Mamão papaya e sorvete de creme batidos, acompanhado de mamão glacêado e licor de cassis.

(Papaya with vanilla ice cream and crème de cassis.)

### BANANA DA CANTINA | R\$ 18

Banana em pedaços, levemente cozida em calda de laranja, com sorvete de creme e canela.

(Banana flambéed with Orange sauce, served with vanilla ice cream and cinnamon.)

### PROFITEROLES | R\$ 18

Massa tipo Carolina recheada com sorvete de creme e coberta com calda quente de chocolate

(Pastry filled with vanilla ice cream and covered with hot fudge.)

### SORVETE DE CREME COM CALDA DE CHOCOLATE | R\$ 16

Duas bolas de sorvete coberta com calda quente de chocolate.

(Vanilla ice cream covered with hot fudge.)

Q

CAFÉ DE TORREDO



## Bebidas

(Drinks)

### ÁGUA MINERAL | 5

(Mineral water)

Com Gás

Sem Gás

### REFRIGERANTES | 7

(Soda)

Coca Cola | Coca Cola Zero

Sprite | Fanta Laranja

Guaraná | Guaraná Zero

Tônica | Tônica Zero

Schweppes | H2oH Limão

Ice Tea Limão | Pêssego

### CAFÉ NESPRESSO | 6

(Nespresso Coffee)

Ristretto

Leggero

Lungo leggero

Decafeinato

### BATIDAS | 11

(Blended drinks)

Maracujá

(Passion fruit)

Coco

(Coconut)

Alexsander

### TAÇA DE VINHO CABERNET | 15

### TAÇA DE VINHO DA CASA | 18

STEINHAEGER | 11

JAGERMEISTER | 13

CAIPIRINHA – CUBA | 16

### SUCOS NATURAIS | 7

(Natural juices)

Laranja

(Orange)

Limão ou Suiça

(Lemon)

### SUCO INTEGRAL | 15

(Bottle of Juice)

Uva

(Grape)

### SUCOS POLPA | 7

(Pulp Juices)

Abacaxi

(Ananas)

Acerola

(Acerola)

Maracujá

(Passion fruit)

### JARRA DE SUCO | 15

(Pitcher of Juice)

Natural ou polpa

(Natural or pulp)

### LICORES DA CASA | 10

(House Liqueurs)

Consulte o Garçom

### LICORES ITALIANOS | 18

(Italian liqueurs)

Consulte o Garçom

UNDERBERG | 11

VODKA ABSOLUT | 15

AGUARDENTE COLONIAL | 8

WHISKY JOHNNIE WALKER RED | 19

## *Cervejas 600ml*

(Bier bottle)

- DEVASSA PURO MALTE | 12
- EISENBAHN PILSEN | 15
- BADEN BADEN CRISTAL | 29
- BADEN BADEN WITBIER | 29
- BADEN BADEN WEISS | 29
- BADEN BADEN GOLDEN | 29
- \*BADEN BADEN BOCK/STOUT | 29
- BADEN BADEN IPA | 29

## *Cervejas 355ml*

(Bier Long neck)

- EISENBAHN PILSEN | 9
- EISENBAHN WEIZENBIER | 9
- \*EISENBAHN DUNKEL | 9
- EISENBAHN PALE ALE | 9
- EISENBAHN IPA | 9
- \*EISENBAHN GOLDEN STRONG ALE | 9
- MALZBIER ou ZERO ALCOOL | 9

**EISENBAHN**

**BADEN**  **BADEN**  
CERVEJA FEITA À MÃO

\* Sazonal - Consultar o Garçom

**Q**

Qualidade & Sabor