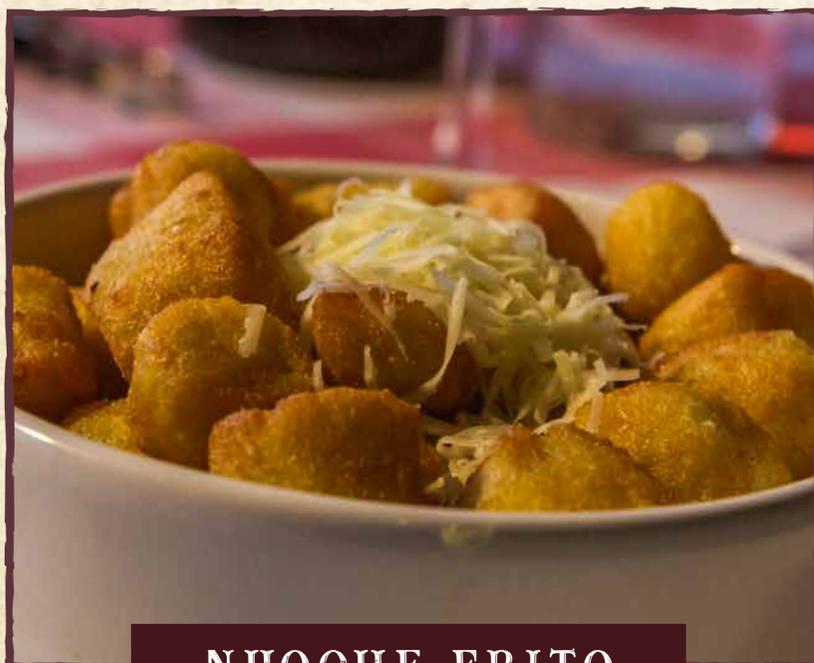




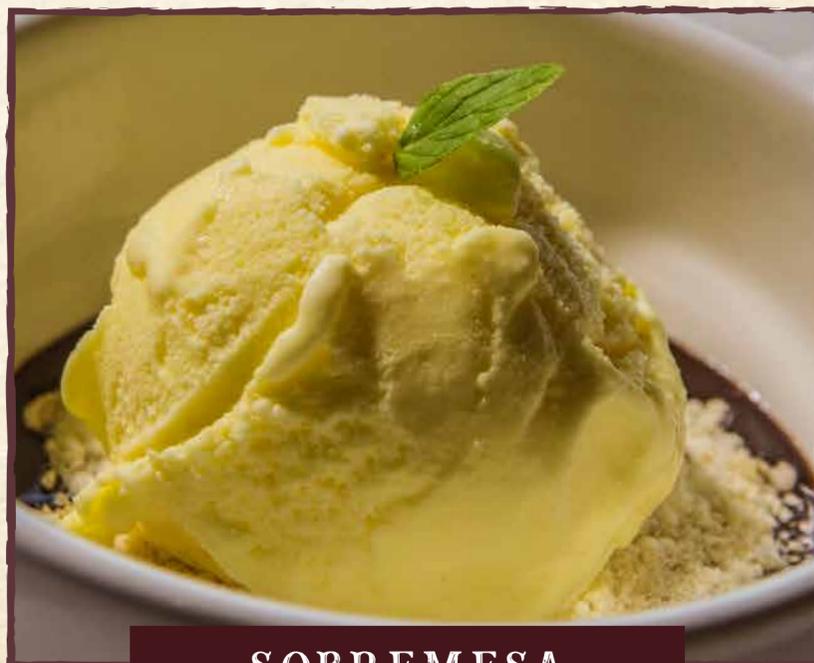
FARTURA BORGONOVO

São 6 tipos de massas, sendo duas delas recheadas, combinando com 12 diferentes tipos de molhos, além do nosso tradicional nhoque frito, finalizando com sorvete de creme e calda de chocolate.

Servidos de terça à sábado no jantar!
R\$79 por pessoa



NHOQUE FRITO



SOBREMESA

MASSAS



ESPAGUETE



PENNE



TALHARIM



NHOQUE



TORTELLE

Abóbora



RAVIOLLE

Queijo

MOLHOS



ITALIANO

Molho sugo, tomate picado, cubos de mignon, ervas finas e salsa verde.

SALMONE

Molho bechamel, creme de leite, parmesão, lascas de salmão, salsa verde e nóz moscada.

RABIATTA

Molho apimentado a base de tomate italiano, linguiça calabresa moída e salsa verde.

CREME DE FUNGHI

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

LUGANO

Molho cremoso a base de creme de leite, funghi secchi, tiras de mignon e tomate seco.

NAPOLI

Molho a base de creme de leite, pesto genovês, champignon e tiras de mignon.

BOLONHESA

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

QUATRO QUEIJOS

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

POMODORO

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

CARBONARA

Molho cremoso com ovos, creme de leite e bacon refogado.

LUANE

Camarão e brócolis refogados acrescidos de molho bechamel e salsa.

VERONA

Molho a base de creme de leite, mostarda amarela, erva doce, tiras de mignon e rúcula.