

ENTRADA

NHOQUE FRITO



SOBREMESA

SORVETE DE CREME COM FAROFA DOCE
E CALDA DE CHOCOLATE



veja **Comer & Beber**
SANTA CATARINA

Borgonovo
CANTINA



RODÍZIO TODO MUNDO FAZ,
MAS FARTURA, SÓ A BORGONOVO



ESCOLHA UMA
MASSA



ESPAGUETE



TALHARIM



PENNE



NHOQUE

RECHEADAS



TORTELLI



RAVIOLI

LUGANO

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

RABIATTA

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

MILÃO

Bacalhau em lascas ao azeite de oliva, cebola ao vinho cabernet e manjeriço.

SALMONE

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

NAPOLI

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

TOSCANO

Molho cremoso de bechamel, creme de leite, gorgonzola e nozes.

TAVOLOZZA

Molho a base de bacon, champignon, salsa verde e cordeiro desfiado.

ITALIANO

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

CREME DE FUNGHI

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

GAMBERETTI

Camarões ao azeite de oliva com cebola, tomate e azeitona verde.

VERONA

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

BOLONHESA

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

PESTO GENOVES

Molho tradicional Italiano a base de manjeriço, azeite de oliva e nozes.

CARBONARA

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

AL MARE

Camarão, lula e marisco refogados na manteiga com vinho branco, acrescidos de tomate, molho sugo e salsa verde.

QUATRO QUEIJOS

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

LUANE

Camarão, cebola e brócolis refogados acrescidos de molho bechamel e salsa verde.

POMODORO

Molho sugo, tomate e alho picado refogados ao azeite de oliva e manjeriço.