

Ernesto
Ristorante



@ERNESTO.RISTO



@ERNESTO.RISTO



PRATO DA "BOA LEMBRANÇA"

O ERNESTO RISTORANTE FAZ PARTE DA ASSOCIAÇÃO DOS RESTAURANTES DA BOA LEMBRANÇA. NO PEDIDO DO PRATO LASAGNA AL MARE, CRIAÇÃO DO CHEF DUDU SPERANDIO. VOCÊ GANHA UM PRATO EXCLUSIVO PINTADO À MÃO PARA SUA COLEÇÃO.

LASAGNA AL MARE

CAMARÕES A MILANESA A MODA DA COSTA BRASILEIRA NA
TRADICIONAL LASANHA DE GRANA PADANO E SUGO DO
CHEF DUDU SPERANDIO

R\$ 195 MENU + R\$ 55



@DUDUSPERANDIO

MENU DEGUSTAÇÃO

OS PRATOS MAIS TRADICIONAIS DO CHEF

5 ETAPAS

R\$ 290

ENTRADA FRIA

TARTARE DE MIGNON

COM ALCAPARRAS, MOSTARDA DIJON, PIMENTA DO REINO E BALSÂMICO

ENTRADA QUENTE

POLENTA CREMOSA

COM RAGU BOLONHESA E PANCETTA TRUFADA

PRIMEIRO PRATO

RAVIOLI ERNESTO

RECHEADO DE ABÓBORA COM MOLHO DE GRANA PADANO, NOZES CARAMELIZADAS
E ERVAS FRESCAS

PRATO PRINCIPAL

MIGNON GRELHADO COM CREME DE COGUMELoS PARIS

RISOTO CREMOSO DE BETERRABA E GRANA PADANO

SOBREMESA

PUDIM DE LEITE CONDENSADO DA VOVÓ

O MELHOR DO MUNDO!

Dudu Sperandio

PARA COMEÇAR

SELEÇÃO DE QUEIJOS

COM PARMA E GELEIAS

R\$ 95 (100G)

POLENTINHA FRITA

COM GRANA PADANO 18 MESES E O CLÁSSICO MOLHO DE TOMATE DA CASA

R\$ 55 (SERVE 2 PESSOAS)

BURRATA

COM PRESUNTO PARMA, RÚCULA E MOLHO PESTO DA CASA

R\$ 95 (SERVE 2 PESSOAS)

SALADINHA DE RÚCULA

COM TOMATE CEREJA, BALSÂMICO, GRANA PADANO E NOZES CARAMELIZADAS

R\$ 45

CAMARÃO-ROSA EMPANADO

COM MOLHO ROSÉ E CAVIAR DE MUJOL

R\$ 85

POLENTA CREMOSA

COM RAGU BOLONHESA TRUFADO, PANCETTA E GRANA PADANO

R\$ 65



O TRADICIONAL TARTARE DE MIGNON

COM ALCAPARRAS, MOSTARDA DIJON, PIMENTA DO REINO, PÃO CROCANTE E ACETO BALSÂMICO

R\$ 75



DUPLA RAVIOLI ERNESTO

RECHEADO DE ABÓBORA COM MOLHO DE GRANA PADANO, NOZES CARAMELIZADAS E ERVAS FRESCAS

R\$ 49

DUPLA DE TENTÁCULO DE POLVO

CROCANTE COM PURÊ DE GRÃO DE BICOE PESTO DE RÚCULA

R\$ 125 MENU + R\$ 50

Dudu Sperandio

MASSAS

TALHARIM LUIGI BOLONHESA

COM PANCETTA E GRANA PADANO

R\$ 95 MENU + R\$ 55

O TRADICIONAL FETTUCCINE AO MOLHO GRANA PADANO

R\$ 105 MENU + R\$ 55



GNOCCHI COM MIGNON GORGONZOLA

GNOCCHI DE BATATA SALSA ACOMPANHADO DE CUBOS DE MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA

R\$ 105 MENU + R\$ 55

RAVIOLI DE ABÓBORA FEITO EM CASA

AO MOLHO DE GRANA PADANO COM NOZES CARAMELIZADAS E ERVAS FRESCAS

R\$ 95 MENU + R\$ 55



FETTUCCINI ALLA CARBONARA

FETTUCCINI COM O CLÁSSICO CARBONARA E PECORINO ROMANO

R\$ 110 MENU + R\$ 55

TAGLIATELLE TRUFADO COM CAMARÕES GRELHADOS E PARMA

R\$ 160 MENU + R\$ 55

RISOTOS

RISOTO CREMOSO DE FUNGHI PORCINI

E BURRATA

R\$ 105 MENU + R\$ 55

O CLÁSSICO RISOTO MILANÊS

COM PISTILLOS DE AÇAFRÃO E CAMARÕES GRELHADOS

R\$ 160 MENU + R\$ 55

Dudu Sperandio

DO MAR

PEIXE BRANCO DO DIA

GRELHADO NA MANTEIGA DE LIMÃO SICILIANO E LEGUMES SALTEADOS

R\$ 135 MENU + R\$ 55

CARNES

MIGNON GRELHADO COM MOLHO DE COGUMELOS FRESCOS E RISOTO CREMOSO DE BETERRABA COM GRANA PADANO

R\$ 135 MENU + R\$ 55



MIGNON COM FETTUCCINE AO MOLHO DE GRANA PADANO

O MAIS PEDIDO!

R\$ 145 MENU + R\$ 55



MIGNON GRELHADO COM RISOTO E MOLHO DE TRUFAS NEGRAS

RISOTO CREMOSO DE FUNGHI PORCINI E TRUFAS BRANCAS

R\$ 149 MENU + R\$ 55



CARRÉ DE CORDEIRO

CARRÉ DE CORDEIRO MARINADO NO AZEITE DE OLIVA E ALECRIM
COM FAROFA DE ERVAS E PURÉ DE BATATA SALSA

R\$ 155 MENU + R\$ 55



STINCO DE CORDEIRO

SERVIDO NO SEU PRÓPRIO MOLHO DE VINHO. COM NHOQUE
ARTESANAL E BRÓCOLIS SALTEADOS NA MANTEIGA DE SÁLVIA

R\$ 145 MENU + R\$ 55

ANCHO DE BLACK ANGUS

340G DO NOBRE CORTE DE BLACK ANGUS GRELHADA NO CARVÃO
COM MOLHO DE ERVAS TOSCANO E BATATA FRITA RÚSTICA

R\$ 140 MENU + R\$ 55

Dudu Sperandio

VINHOS

EDIÇÃO ESPECIAL DUDU SPERANDIO

EDIÇÃO ESPECIAL HELENA GUADALUPE MANZ WINE 2018 R\$ 150

UVAS: TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ

HERDADE DOS GROUS

EDIÇÃO ESPECIAL DA FAMÍLIA SPERANDIO 2021 R\$ 230

UVAS: ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH

EDIÇÃO ESPECIAL DUDU SPERANDIO 2019 R\$ 255

UVAS: ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH

EDIÇÃO ESPECIAL HELENA GUADALUPE 2018 R\$ 289

UVAS: ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH

EDIÇÃO ESPECIAL CHEF DUDU SPERANDIO 2017 R\$ 295

UVAS: ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH

EDIÇÃO ESPECIAL CHEF DUDU SPERANDIO 2016 R\$ 320

UVAS: ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH

EDIÇÃO ESPECIAL CHEF DUDU SPERANDIO 2015 R\$ 350

UVAS: ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH

EDIÇÃO ESPECIAL CHEF DUDU SPERANDIO 2012 R\$ 3000

UVAS: ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH

* SOLICITE A CARTA DE VINHOS COMPLETA AO GARÇOM

CONFEITARIA

PANNA COTTA

A CLÁSSICA PANNA COTTA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

R\$ 29

PUDIM DE LEITE CONDENSADO DA VOVÓ

O MELHOR DO MUNDO!

R\$ 25



BROWNIE DE CHOCOLATE

BURBON, CALDA DE CHOCOLATE E SORVETE DE DAMASCO

R\$ 31

MOUSSE DE CHOCOLATE

R\$ 25

SORVETE ARTESANAL NA TAÇA

R\$ 19 CALDA + R\$ 5

CAFÉ ESPRESSO | CHÁS

R\$ 8

VINHOS DE SOBREMESA

COLHEITA TARDIA "LATE HARVEST" SANTA CAROLINA	R\$ 27
---	--------

PORTO

PORTO QUINTA DO PORTAL RUBY TAWNY	R\$ 25
PORTO QUINTA DO PORTAL 10 ANOS	R\$ 49
PORTO QUINTA DO PORTAL 20 ANOS	R\$ 90
PORTO QUINTA DO PORTAL 30 ANOS	R\$ 140
PORTO QUINTA DO PORTAL 40 ANOS	R\$ 170

LICORES

COINTREAU GRAPPA PIAVE AMARETTO DELL'ORSO	R\$ 25
LIMONCCLO DO CHEF DUDU SPERNIO	R\$ 25
LICOR 43	R\$ 35

CONFEITARIA

PANNA COTTA

A CLÁSSICA PANNA COTTA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

R\$ 29

PUDIM DE LEITE CONDENSADO DA VOVÓ

O MELHOR DO MUNDO!

R\$ 25



BROWNIE DE CHOCOLATE

BURBON, CALDA DE CHOCOLATE E SORVETE DE DAMASCO

R\$ 31

MOUSSE DE CHOCOLATE

R\$ 25

SORVETE ARTESANAL NA TAÇA

R\$ 19 CALDA + R\$ 5

CAFÉ ESPRESSO | CHÁS

R\$ 8

VINHOS DE SOBREMESA

COLHEITA TARDIA "LATE HARVEST" SANTA CAROLINA	R\$ 27
---	--------

PORTO

PORTO QUINTA DO PORTAL RUBY TAWNY	R\$ 25
PORTO QUINTA DO PORTAL 10 ANOS	R\$ 49
PORTO QUINTA DO PORTAL 20 ANOS	R\$ 90
PORTO QUINTA DO PORTAL 30 ANOS	R\$ 140
PORTO QUINTA DO PORTAL 40 ANOS	R\$ 170

LICORES

COINTREAU GRAPPA PIAVE AMARETTO DELL'ORSO	R\$ 25
LIMONCCLO DO CHEF DUDU SPERNIO	R\$ 25
LICOR 43	R\$ 35