

OSTERIA

LUPITA

Chef Dudu Sperandio

COUVERT

Grissini artesanal, manteiga Noisette de sálvia, caponata de abobrinha, creme de ricota com pistache e pão artesanal

R\$ 27

ANTIPASTI

Tigelle (mini pão de Bolonha) seleção de queijos, frios mortadela, jamón Serrano, taleggio, grana padano, gorgonzola, pera no aceto balsâmico e caramelo de

R\$ 130

Tigelle (mini pão de Bolonha) com prosciutto e stracciatella

R\$ 55

Polenta frita, Lardo di Colonnata e Grana Padano

R\$ 55

Batatinha frita com creme de trufas negras e Grana Padano

R\$ 60

Arancini alla Matriciana

R\$ 45

ENTRADAS

Canolli di crudo di carne, azeite de oliva, aceto, raspas de limão siciliano, Grana Padano e pimenta do reino

R\$ 75

Ragú de pato com polenta cremosa

R\$ 75

Raviolo artesanal di Carbonara

R\$45

Lentilha com mirepoix, camarões grelhados, anéis de lulas e mexilhões.

R\$ 79

Vitello Tonnato clássico | Carpaccio de posta cozida com especiarias e maionese cremosa de atum, alcaparras e raspas de limão

R\$65

Melanzane à parmegiana Com clássico molho sugo, Grana Padano e manjeriço

R\$ 65

MENU DEGUSTAÇÃO

Canollo de cruado de carne
Ragú de pato com polenta cremosa
Risoto cremoso de funghi porcini
Tagliata de mignon com molho de trufas negras

R\$ 290

PRIMI

+ R\$ 75 (menu = entrada + prato principal + sobremesa)

Fettuccine com ragu bolonhesa e Grana Padano

R\$ 89

Papardelle com zucca, bisque de camarão e ovas de Mujol

R\$ 145

Duo de ravioli de cordeiro e queijo Com molho velouté de ervas e pinoli

R\$ 105

Risoto cremoso de frutos do mar da Osteria

R\$ 140

Risoto cremoso de funghi porcini Com cogumelos frescos, mascarpone e pinoli

R\$ 115

SECONDI

+ R\$ 75 (menu = entrada + prato principal + sobremesa)

Peixe do dia grelhado com crosta de ervas e pistache, legumes ao perfume de limão siciliano e crocante do chef

R\$ 155

Mignon grelhado com creme de morilles, tomate assado e maccheroni

R\$ 135

Busecca tradicional trippa alla milanese com feijões brancos, guanciaie e polenta cremosa

R\$ 95

Ossobuco alla milanese com gremolata Acompanha risoto milanês com pistilos de açafrão

R\$ 120

Mignon grelhado com molho demi-glace, fettuccine no creme de trufas e Grana Padano

R\$ 135

DOLCI

Clássico tiramisù de mascarpone

R\$ 45

Tradicional Panna Cotta com calda de frutas frescas

R\$ 35

Gelato Pinocchio Produção do Chef Dudu Sperandio

R\$ 27+R\$ 10 calda

Torta al limone Com creme fresco e calda de frutas vermelhas

R\$ 29

Pudim de leite condensado da vovó Receita da Família Sperandio

R\$ 29