



PECORINO

CUCINA MEDITERRANEA

COUVERT POR PESSOA

MENU EXECUTIVO

DE SEGUNDA À SEXTA ATÉ 15H - EXCETO FERIADOS

OPÇÃO 01

Buffet completo

OPÇÃO 02

Prato do dia ou sugestão do chef

OPÇÃO 03

Buffet completo + prato do dia ou sugestão do chef

OPÇÃO 04

Buffet completo + grelhado ou massa

OPÇÃO 05

Massa e molho

SEGUNDA - Frango à milanesa com Caesar's Salad

TERÇA - Escalope à milanesa com penne ao limone

QUARTA - Picadinho de carne, arroz, feijão, couve, banana à milanesa, ovo frito e farofa

QUINTA - Saint Peter na manteiga com alcaparras acompanhado de purê de batatas

SEXTA - Fettuccine com tiras de filé mignon ao molho dois queijos

MASSAS

Fettuccine

Gnocchi caseiro

Linguine

Mezzi Rigatoni

Penne

Spaghetti

MOLHOS

Alho e óleo

Pesto

Pomodoro e manjeriçã

Dois queijos

TEMOS OPÇÕES DE MASSA SEM GLÚTEN E INTEGRAL - ADICIONAL DE R\$**

GRELHADOS

Paillard de mignon

Peito de frango

Saint Peter

Salmão (+R\$**)

SOBREMESA DO DIA INCLUSA

ANTIPASTI

ARANCINI

Bolinhos de risotto recheados com queijo mozzarella

ARANCINI DI BACCALÀ

Bolinhos de risotto de bacalhau

BURRATA

A verdadeira burrata com pesto de manjeriçã e tomates cereja

CALAMARI AL AGLIO, OLIO E

LIMONE

Lulas salteadas no alho, limão siciliano e azeite virgem

CALAMARI FRITTI

Lulas fritas à doré

CROCCHETTE DI JAMON

Croquetes de presunto crú fritos

POLENTA FRITTA

Com queijo parmesão

LA BRUSCHETTA

BRUSCHETTA AL BRIE E MIELE AL TARTUFO

Fatias de pão italiano com queijo brie, rúcula, nozes e mel trufado

BRUSCHETTA DI FORMAGGIO DI CAPRA

Fatias de pão italiano com tomates e queijo de cabra

BRUSCHETTA TRADIZIONALE

Fatias de pão italiano com tomates, alho e azeite

GNOCCHI

GNOCCHI AI TRE FORMAGGI

Nhoque caseiro ao molho de três queijos

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE /

OPÇÃO 2 PESS.

Nhoque caseiro ao molho bolonhesa

GNOCCHI AL POMODORO E BASILICO

Nhoque caseiro com molho de tomates italianos e manjeriçã

GNOCCHI AL RAGU DI FILETTO / OPÇÃO 2 PESS.

Nhoque caseiro com molho de tomates italianos e ragu de mignon

GNOCCHI CON FORMAGGIO BOURSIN E FUNGHI

Nhoque caseiro com queijo Boursin, mix de cogumelos e sálvia ao molho branco

INSALATA

INSALATA DELLA CASA DEL MARE

Camarões grelhados, molho cremoso de parmesão, folhas verdes e croutons

INSALATA DI BACCALÀ

Lascas de bacalhau com grão de bico, ovo, legumes e azeitona preta

INSALATA GIULIANA

Mix de folhas, cenoura, palmito, batata palha, queijo parmesão, tomates e molho mostarda

INSALATA VERDE CON PROSCIUTTO, FICHI E FORMAGGIO DI CAPRA

Salada verde com presunto crú, figos, torradinhas com queijo de cabra gratinado, molho de aceto balsâmico e mel

CARPACCIOS & CRUDOS

CARPACCIO DI MANZO

Fatias finas de mignon crú com molho à base de mostarda e parmesão acompanhado de torradinhas

STEAK TARTAR DI MANZO

Tartar de mignon servido com salada verde e batatas fritas

TARTAR DI SALMONE CON INSALATA VERDE

Tartar de salmão com salada verde e torradas

PASTA

FETTUCCELLE AL RAGU DI AGNELLO /

OPÇÃO 2 PESS.

Fettuccelle com ragu de cordeiro

FETTUCCELLE DI BACCALÀ A GAMBERETTI

Fettuccelle ao molho branco com lascas de bacalhau e camarõeszinhos

LINGUINE CON CALAMARETTI

Lulas, limão siciliano, alho, óleo e salsinha

MEZZI RIGATONI AL'MATRICIANA

Rigatoni ao molho de tomate, cebola, pancetta e queijo pecorino

MEZZI RIGATONI CACIO E PEPE

Rigatoni ao molho de queijo e pimenta do reino

MEZZI RIGATONI ALLA NORCINA

Rigatoni com linguiça toscana, funghi, noz moscada, ao creme de leite e queijo pecorino

MEZZI RIGATONI AL RAGU DI POLPO

Rigatoni com ragu de polvo, panceta e farofa de pão italiano

PENNE ALLA VODKA E SALMONE / OPÇÃO 2 PESS.

Penne com molho rosé e tiras de salmão flambadas na vodka

RAVIOLI VERDE DI MOZZARELLA

Recheado com mozzarella de bufala com molho de tomates, manjeriçã e orégano

SORRENTINI DI COSTATA AL FUNGHI

Massa fresca recheada de costela de boi com molho de cogumelos

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Espagete com molho à base de ovos, queijo pecorino e pancetta

SPAGHETTI ALLA CIPOLA

Espagete servido com cebolas lentamente cozidas e orégano

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, GAMBERI E PANCETTA

Espagete com lulas, camarões, molho de tomates e pancetta

SPAGHETTI CON GAMBERI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Espagete com camarões, alho e pimenta seca

SPAGHETTI MEZZO A MEZZO / OPÇÃO 2 PESS.

Espagete com pesto de manjeriçã e molho de tomates meio a meio

LA CARNE

AGNELLO CINQUE ORE

Cordeiro assado por 5 horas, servido com nhoque na manteiga e sálvia

BIFE DE CHORIZO CON SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Contrafilé maturado grelhado com espagete ao alho e óleo

FILETTO ALLA MILANESE

Filé mignon à milanesa com risotto de limão siciliano ou purê de batatas, rúcula e tomates cereja

FILETTO ALLA PARMIGIANA / OPÇÃO 2 PESS.

Filé mignon à parmegiana tradicional, acompanhado de batatas fritas e arroz branco

MEDAGLIONE CON PENNE AL GORGONZOLA

Medalhão de mignon grelhado com penne ao molho de queijo gorgonzola

POLPETTONE ALLA PARMIGIANA CON LINGUINE / OPÇÃO 2 PESS.

Polpettone recheado com mozzarella, coberto com molho de tomate e queijo parmesão, servido com linguine na manteiga

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Escalope de mignon com presunto crú e sálvia acompanhado de risotto de queijo parmesão

RISOTTO

RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINE E PESTO

Risoto de camarões com abobrinhas, pomodoro e pesto de manjeriçã

RISOTTO AL BACCALÀ

Risoto de bacalhau, cebola roxa, azeitona preta finalizado com alho frito e pomodoro

RISOTTO CON POLPO E CALAMARI

Risoto com polvo e lula

RISOTTO DEL MARE

Risoto de açafraão com lulas, camarões e mexilhões

RISOTTO FUNGHI E FILETTO

Risoto de cogumelos frescos e tirinhas grelhadas de mignon

LA BELLA PIZZA NAPOLETANA

AMATRICIANA

Molho de tomate, pancetta, cebola roxa, parmesão e tomate cereja

CALABRESA E FORMAGGIO

Molho de tomate, linguiça calabresa e queijo mozzarella

CAPRESE

Tomates em rodela, mozzarella de búfala, tapenade de azeitonas pretas e manjeriçã

GORGONZOLA E FUNGHI

Molho de gorgonzola, mozzarella, cogumelo Paris e parmesão

MARGHERITTA

Molho de tomate, mozzarella de búfala e manjeriçã

MOZZARELLA

Molho de tomate e mozzarella

PEPPERONI

Molho de tomate, mozzarella e pepperoni

PORTOGHESE

Molho de tomate, mozzarella, presunto cozido, cebola e azeitona preta

PROSCIUTTO

Molho de tomate, mozzarella, presunto crú e rúcula

QUATTRO FORMAGGI

Molho de tomate, mozzarella, gorgonzola, brie e parmesão

ZUCCHINI

Molho de tomate, mozzarella e abobrinha

CHOCOLATE COM MORANGO

Ganache de chocolate e morangos frescos

ROMEU E JULIETA

Queijo catupiry e goiabada

IL PESCE

POLPO ALLA LAGAREIRO

Polvo, batata ao murro, brócolis, azeitona preta e alho frito

SAINT PETER AL POMODORO E GAMBERETTI

Saint Peter grelhado ao molho pomodoro com camarõeszinhos e purê de batata

SAINT PETER CON RISOTTO DI POMODORO E RUCOLA

Filé de Saint Peter à doré com risoto de tomates e rúcula

SALMONE ALLA GRIGLIA CON RISOTTO AL NERO DI SEPIA

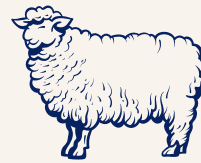
Salmão grelhado com risoto negro com lulas

SALMONE IN CROSTA ALLE ERBE

Posta de salmão ao forno com crosta de ervas finas, servido com legumes no azeite, ovo cozido e azeitonas pretas

NOSTRO BAR

• Salute •



CLÁSSICOS

BLOODY MARY NACIONAL
CAIPIRINHA
CAIPIRINHA CACHAÇA ESPECIAL
CAIPIROSKA / NAC.
CAIPIROSKA / IMP.
COSMOPOLITAN
DRY MARTINI
FITZGERALD
Gin, suco de limão e bitter
MARGARITA
MOJITO
OLD FASHIONED
Whisky, bitter e club soda

AUTORAIS

ABSOLUT RASPBERRY COLINS
Absolut Raspberry, suco de limão siciliano, xarope de framboesa e água tônica
BEEFEATER ROSES LIME
Beefeater Pink, Vermouth Rosso, xarope de morango, abacaxi e suco de limão siciliano
JAMESON STRAWBERRY
Jameson, suco de limão, xarope de morango, água de coco, hortelã e fatia de limão
PECORINO
Uva niagara, vodka e açúcar

SPRITZ, GINS & TÔNICAS

APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco, rodela de laranja e club soda
GIN TÔNICA / NAC.
LIMONCELLO SPRITZ
Licor limoncello, prosecco, fatias de limão siciliano e água com gás

CURIOSITÀ ITALIANE

CURIOSIDADES ITALIANAS

- Chamado na áustria de maçã-do-paraíso e na itália de maçã-do-amor, o tomate foi, durante muito tempo, usado como ingrediente do elixir do amor.
- Que o gelato italiano é o melhor do mundo, isso nós sabemos. Mas você sabia que em algumas regiões os italianos comem gelato com pão? Isso mesmo, eles abrem um pão "brioche" e colocam algumas "bolas" de sorvete dentro.
- Na Itália existem mais de 450, qua-tro-cen-tos- e cin- quen-ta, formas de massa! Dá para comer uma diferente a cada dia durante um ano e ainda assim não repetir nenhuma.
- Dizem por aí que o limão foi espalhado no mundo pelos árabes, porém foi colombo quem trouxe a fruta para a américa. Um brinde a ele!
- A pizza marguerita surgiu como uma representação da bandeira italiana: manjerição (verde), tomate (vermelho) e muçarela (branco).
- Acredite ou pesquise agora mesmo! Existe um coelhinho de pelúcia de 55 metros de comprimento no topo de uma montanha na Itália, que pode ser visto pelo Google Street View!

APERITIVI ITALIANI

AMERICANO
Campari, vermouth, club soda e rodela de laranja
APEROL MIMOSA
Aperol, suco de laranja e prosecco
BELLINI
Prosecco com suco de pêssego
ESPRESSO MARTINI
Vodka, café expresso e licor de café

FRAGOLE LAMBRUSCO
Lambrusco, morango fresco, gelo e hortelã
MIMOSA CLASSICO
Prosecco com suco de laranja
NEGRONI
Campari, gin e vermouth

DIGESTIVI

COINTREAU
DRAMBUIE
FRANGELICO
LICOR 43
LIMONCELLO
Licor de limão siciliano gelado, refrescante e digestivo
PORTO TAWNY

BIRRE

AMSTEL
CERVEJAS ESPECIAIS
CHOPP HEINEKEN
EISENBahn PILSEN
HEINEKEN
HEINEKEN O.O
PRAYA LARGER

WHISKY

JACK DANIEL'S
JOHNNIE WALKER BLACK
JOHNNIE WALKER RED
OUTROS 8 ANOS
OUTROS 12 ANOS

VODKA

VODKA ABSOLUT
VODKA SMIRNOFF RED
OUTRAS VODKAS IMPORTADAS

DISTILATTI

CACHAÇA
CACHAÇA ESPECIAL
CAMPARI
TANQUERAY
TEQUILA

MOCKTAILS

(COQUETÉIS SEM ÁLCOOL)

MOCKTAIL APEROL SPRITZ
Bitter, laranja e água com gás
MOCKTAIL SEX ON THE BEACH
Laranja, pêssego e grenadine
LIMONATA VIVA
Schweppes Citrus, maracujá e limão siciliano
PINK LEMONADE
Limão, amarena e água com gás

BEVANDE

ÁGUA SEM GÁS
ÁGUA COM GÁS
CHÁ DE CEYLON GELADO
Ceylon e água
CHÁ DE PÊSSEGO GELADO
Ceylon, pêssego e água
CHÁ DE YUZU GELADO
Ceylon, yuzu calamansi e água
REFRIGERANTE
SUCO
SODA ITALIANA

La bellezza passa... La fame no.

FIQUE POR
DENTRO DO
MUNDO PECORINO

SE BEBER, NÃO DIRIJA



SIGA O NOSSO INSTAGRAM
@PECORINOBR

PARA MAIS INFORMAÇÕES
PECORINO.COM.BR

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS ©GRUPO PCRN



*O italiano mais
querido do Brasil*

UN PO 'DI PIÙ

CURIOSIDADES ITALIANAS

- Sorrir é muito bom, mas em Milão é muito mais que isso! Uma lei muito antiga obriga seus cidadãos a sorrir constantemente em locais públicos. Estão isentos da regra cidadãos em hospitais e velórios, além de turistas. Sorria, ou será multado!
- Em 2008, devido a um erro técnico em um festival da uva em Marino, na Itália, saiu vinho de algumas torneiras nas casas dos habitantes da cidade – na época, começaram a dizer que era um milagre até descobrirem a falha. Mas esse “milagre” existe realmente em uma fonte de vinho tinto na Itália que funciona 24 horas por dia no Caminho de São Tomé, em Abruzzo. E todos podem beber dela!