



• L'ITALIANO PIÙ
AMATO IN BRASILE •

PECORINO

BAR & TRATTORIA

• O ITALIANO MAIS
QUERIDO DO BRASIL •

COUVERT POR PESSOA

ANTIPASTI

ARANCINI

Bolinhos de risoto recheados com queijo mozzarella

ARANCINI DI BACCALÀ

Bolinhos de risoto recheados de bacalhau

BURRATA

A verdadeira burrata com pesto de manjeriço e tomates cereja

CALAMARI AL AGLIO, OLIO E LIMONE

Lulas salteadas no alho, limão siciliano e azeite virgem

CALAMARI FRITTI

Lulas fritas à doré

CARCIOFINI ALLA PIASTRA

Alcachofra grelhadas, puxadas no azeite, vinho branco, alho, pimenta e salsa

CROCCHETTE DI CARNE

Croquetes de carne fritos

MILANESINO

Filé à milanesa cortado aperitivo

MOZZARELLA DI BUFALA

A verdadeira mozzarella de búfala no azeite virgem

POLENTA FRITTA

Com queijo parmesão

POLPETTINE AL FORNO

Polpetinhas de carne com molho de tomates gratinadas com parmesão

PROSCIUTTO

Presunto crú italiano

ROTOLINA DE ABOBRINHA

mozzarella e abobrinha

ROTOLINA DE CALABRESA

mozzarella e calabresa

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 DI FUNGHI E OLIO TARTUFATO

Fatias de pão italiano com cogumelos e azeite de trufas gratinada com queijo parmesão

BRUSCHETTA DI PROSCIUTTO, FICHI, PECORINO

E MIELE

Fatias de pão italiano com presunto crú, figos, queijo pecorino e mel

BRUSCHETTA TRADIZIONALE

Fatias de pão italiano com tomates, alho e azeite

PANINI

PANINO CAPRESE

Pão ciabatta com recheio de mozzarella de búfala, antipasto de abobrinha, tomate ralado, pesto de rúcula e maionese de alho

PANINO DI CARPACCIO

Pão ciabatta com recheio de carpaccio de carne, lascas de parmesão, rúcula, molho mostarda e maionese de alho

PANINO DI PROSCIUTTO

Pão ciabatta com recheio de presunto crú, tomate ralado, pesto de rúcula e mozzarella de búfala

PANINO MILANESE

Pão ciabatta com recheio de filé à milanesa, mozzarella, parmesão, molho de tomates e maionese de alho

POLPETONNE BURGUER

Nosso tradicional polpettone em formato de hambúrguer no pão brioche com mozzarella, parmesão, alface americana, molho de tomates e maionese de alho

CARPACCIOS & CRUDOS

CARPACCIO DI MANZO

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

CARPACCIO DI SALMONE

Fatias finas de salmão crú com molho à base de azeite, limão e alcaparras 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

CASARECCIA CON CARCIOFI

Casareccia com alcachofras e gorgonzola gratinada ao forno com parmesão e farofa de pão italiano

CASARECCIA ZOZZONA

Casareccia na tradicional receita com molho carbonara e a matriciana em um único prato

FETTUCELLE AL RAGU DI AGNELLO / OPÇÃO

PARA 2 PESSOAS

Fettucelle com ragú de cordeiro

FETTUCELLE CON CARCIOFI E OLIVE

Fettucelle com alcachofra, azeitonas pretas, vinho branco e azeite

FETTUCELLE DI BACCALÀ A GAMBERETTI

Fettucelle ao molho branco com lascas de bacalhau e camarõeszinhos

LINGUINE CON CALAMARETTI

Lulas, limão siciliano, alho, óleo e salsa

PENNE ALLA DIAVOLA

Penne com linguça calabresa, molho de tomates, berinjela e queijo pecorino

PENNE ALLA VODKA E SALMONE / OPÇÃO

PARA 2 PESSOAS

Penne com molho rosé e tiras de salmão flambadas na vodka

PENNE AL LIMONE E PROSCIUTTO / OPÇÃO

PARA 2 PESSOAS

Penne com molho de limão siciliano e presunto crú

RAVIOLI DI FORMAGGIO DI CAPRA

Raviole de queijo de cabra com molho de tomates e orégano fresco

RAVIOLI VERDE DI MOZZARELLA

Recheado com mozzarella de búfala com molho de tomates e manjeriço

SORRENTINI DI COSTATA AL FUNGHI

Massa fresca recheada de costela de boi com molho de cogumelos

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 PARA 2

PESSOAS

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

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

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

Contra filé maturado grelhado com espagete ao alho e óleo

FILETTO ALLA MILANESE

Filé mignon à milanesa com risoto de limão siciliano ou puré de batatas, rúcula e tomates cereja

FILETTO ALLA PARMIGIANA / OPÇÃO

PARA 2 PESSOAS

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

FILETTO ALLA FIORENTINA

Filé mignon recheado de mozzarella e presunto crú com molho de cogumelos, servido com risoto à milanesa

FILLETO AO VINO ROSSO

Medalhão de mignon com molho de vinho tinto e cebolas acompanhado de puré de batatas

MEDAGLIONE CON PENNE AL

GORGONZOLA

Medalhão de mignon grelhado com penne ao molho de queijo gorgonzola

OSSOBUCCO CON FETTUCELLE ALLA

GREMOLATA

Ossobucco com seu próprio molho servido com fettucelle com salsa, alho e raspas de limão siciliano

POLLO ALLA PARMIGIANA / OPÇÃO

PARA 2 PESSOAS

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

POLPETTONE ALLA PARMIGIANA CON

LINGUINE / OPÇÃO PARA 2 PESSOAS

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 risoto de queijo parmesão

SPALLA DI AGNELLO AL FORNO (2

PESSOAS)

Paleta de cordeiro ao forno com risoto de cogumelos secos

INSALATA

INSALATA CAPRESE

A verdadeira mozzarella de búfala com tomates, azeite extra virgem e manjeriço

INSALATA DELLA CASA

Rosbife, palmito, tomates, erva doce, folhas verdes, torradas de alho e molho italiano

INSALATA CON CARCIOFI E CARPACCIO

Salada verde com alcachofras e lascas de parmesão servida sobre carpaccio de carne

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, torradas de queijo de cabra gratinado, molho de aceto balsâmico e mel

INSALATA VERDE CON SALMONE

Mix de folhas verdes com salmão marinado em molho cítrico e croutons

OMELETTES

OMELETTE AI FUNGHI FRESCHI

Omelete com cogumelos frescos, mozzarella e tomates servida com salada verde e batatas fritas

OMELETTE AL BRIE E OLIO TARTUFATO

Omelete de queijo brie com azeite trufado servida com salada verde e batatas fritas

GNOCCHI

GNOCCHI AI FUNGHI TARTUFATI

Nhoque caseiro com molho de cogumelos e azeite de trufas

GNOCCHI AI TRE FORMAGGI

Nhoque caseiro ao molho de três queijos

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE / OPÇÃO

PARA 2 PESSOAS

Nhoque caseiro ao molho bolonhesa

GNOCCHI AL RAGU DI FILETTO / OPÇÃO

PARA 2 PESSOAS

Nhoque caseiro com molho de tomates italianos e ragú de mignon

GNOCCHI CUCINA / OPÇÃO PARA 2

PESSOAS

Nhoque caseiro com molho de tomates, rúcula e queijo parmesão

RISOTTO

RISOTTO AL RAGU DI OSSOBUCCO / OPÇÃO

PARA 2 PESSOAS

Risoto com ragú de ossobuco

RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINE E PESTO

Risoto de camarões com abobrinhas, pomodoro e pesto de manjeriço

RISOTTO DEL MARE

Risoto com lulas e camarões

RISOTTO FUNGHI E FILETTO

Risoto de cogumelos frescos e tirinhas grelhadas de mignon

*L'italiano più
amato in Brasile*

IL PESCE

BACCALÀ AL FORNO

Posta de bacalhau ao forno com legumes no azeite, ovo cozido e azeitonas pretas

BACCALÀ DELLA CASA

Posta de bacalhau frita com cebolas caramelizadas e alho crocante, acompanhado de arroz com brócolis, batata ao murro e tomate cereja

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

LA BELLA PIZZA NAPOLETANA

CALABRESA E FORMAGGIO

Molho de tomate, linguça calabresa e queijo mozzarella

CAPRESE

Tomates em rodela, mozzarella de búfala e manjeriço

CAPRICCIOSA

Molho de tomate, alcachofras, presunto cozido, champignon, azeitona preta e mozzarella

CATUPIRY

Molho de tomate e queijo catupiry

GORGONZOLA E ZUCCHINI

Molho de tomate, mozzarella, gorgonzola e abobrinha

MARINARA

Molho de tomate com alho, aliche, orégano, alho e azeite extra virgem

MARGHERITA

Molho de tomate, mozzarella de búfala e manjeriço

MOZZARELLA

Molho de tomate e mozzarella

PEPPERONI

Molho de tomate, mozzarella e pepperoni

PESTO E FORMAGGIO

Molho de tomate, queijo mozzarella e pesto de manjeriço

PORTOGHESE

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

PROSCIUTTO

Molho de tomate, presunto crú e rúcula

QUATTRO FORMAGGI

Molho de tomate, mozzarella, gorgonzola, brie e parmesão

CHOCOLATE COM MORANGO

Ganache de chocolate e morangos frescos

ROMEU E JULIETA

Queijo catupiry e goiabada

DOCE



• L'ITALIANO PIÙ
AMATO IN BRASILE •

PECORINO

BAR & TRATTORIA

• O ITALIANO MAIS
QUERIDO DO BRASIL •

IL NOSTRO BAR • Salute •

BEVANDE

ÁGUA COM GÁS
ÁGUA SEM GÁS
REFRIGERANTE
SUCO
SODA ITALIANA

LIMONCELLO

Licor de limão siciliano feito na casa, gelado, refrescante e digestivo

PECORINO

Uva niagara, vodka e açúcar

DIGESTIVI

COGNAC VSOP
COINTREAU
DRAMBUIE
FERNET BRANCA

FRANGELICO
GRAPPA
LICOR 43
PORTO RUBY

PORTO TAWNY
SAMBUCA ROMANA

BIRRE

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

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

APERITIVI ITALIANI

AMERICANO

Campari, vermouth, club soda e rodela de laranja

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, rodela de laranja e club soda

APEROL MIMOSA

Aperol, suco de laranja e prosecco

BELLINI

Prosecco com suco de pessego

CAMPARI TÔNICA

Campari com água tônica

CARAJILLO

Expresso e licor 43

ESPRESSO MARTINI

Vodka / café expresso / licor de café

FRAGOLE LAMBRUSCO

Lambrusco, morango fresco, gelo e hortelã

LIMONCELLO SPRITZ

Licor limoncello / prosecco / fatias de limão siciliano / água com gás

MIMOSA CLASSICO

Prosecco com suco de laranja

NEGRONI

Campari, gim e vermouth

NEGRONI SBAGLIATO

Prosecco, vermouth e campari

ROSSINI

Prosecco com suco de morango

ALTRI APERITIVI

BLOODY MARY IMPORTADO

BLOODY MARY NACIONAL

BOULEVARDIER

Whisky / Vermute Rosso / Campari

CAIPIRINHA

CAIPIRINHA CACHAÇA ESPECIAL

CAIPIROSKA / IMP.

CAIPIROSKA / NAC.

CAIPIROSKA FRUTAS / IMP.

CAIPIROSKA FRUTAS / NAC.

CLERICOT IL

COSMOPOLITAN

DAIQUIRI

DRY MARTINI

FITZGERALD

Gin /suco de limão /Angostura bitter

GIN TÔNICA / IMP.

GIN TÔNICA / NAC.

GRAPE MARTINI

MANHATTAN

MARGARITA

MOJITO

OLD FASHIONED

Whisky / bitter Angostura /club soda

PORTONIC

Porto branco, água tônica, gelo e rodela de limão

SANGRIA IL

TIO PEPE

DESTILLATI

CACHAÇA
CACHAÇA ESPECIAL
CAMPARI

GORDON'S
TANQUERAY
TEQUILA

*La bellezza
passa... La
fome no.*

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: manjeriço (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!

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 descobriram 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!

• *O italiano mais querido do Brasil* •

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

LA MONETA DEL RITORNO

A MOEDA DO RETORNO

A tradição, de jogar moedas na Fontana di Trevi, leva turistas a jogarem mais de três mil euros por dia na fonte. A lenda diz que ao jogar uma moeda na Fontana di Trevi com a sua mão direita acima do seu ombro esquerdo, você retornará a Roma. E o conto se estende afirmando que se forem jogadas mais duas, você encontrará um novo amor e terá um maravilhoso casamento romano.

Todo este valor é arrecadado para caridade, destinado à Caritas, entidade da Igreja Católica que trabalha em benefício da população pobre e dos sem-teto, que usa a verba para a compra de alimentos.