

• L'ITALIANO PIÙ  
AMATO IN BRASILE •

COUVERT POR PESSOA

## ANTIPASTI

### ARANCINI

Bolinhos de risotto recheados com queijo mozzarella

### ARANCINI DI BACCALÀ

Bolinhos de risotto de bacalhau

### BURRATA

A verdadeira burrata com pesto de manjericão 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

Alcachofras salteadas no azeite, vinho branco, alho, pimenta e salsinha

### CROCCHETTE DI CARNE

Croquetes de carne fritos

### MILANESINO

Filet à milanesa cortado aperitivo

### POLENTA FRITTA

Com queijo parmesão

### POLPETTINE AL FORNO

Polpetinhas de carne com molho de tomates gratinadas com parmesão

### PROSCIUTTO

Presunto crú italiano

## 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

### 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

### FETTUCCELLE AL RAGU DI AGNELLO / OPÇÃO 2 PESS.

Fettuccelle com ragú de cordeiro

### FETTUCCELLE DI BACCALÀ A GAMBERETTI

Fettuccelle ao molho branco com lascas de bacalhau e camarõeszinhas

### LINGUINE CON CALAMARETTI

Lulas, limão siciliano, alho, óleo e salsinha

### PENNE ALLA DIAVOLA

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

### PENNE ALLA VODKA E SALMONE / OPÇÃO 2 PESS.

Penne com molho rosé e tiras de salmão flambadas na vodka

### PENNE AL LIMONE E PROSCIUTTO / OPÇÃO 2 PESS.

Penne com molho de limão siciliano e presunto crú

### RAVIOLI VERDE DI MOZZARELLA

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

### SORRENTINI DI COSTATA AL FUNGHI

Massa fresca recheada de costela de boi com molho de cogumelos

### SPAGHETTI CON CALAMARETTI, GAMBERI E PANCETTA

Espaguete com lulas, camarões, molho de tomates e pancetta

### SPAGHETTI CON GAMBERI, AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO

Espaguete com camarões, alho e pimenta seca

### SPAGHETTI MEZZO A MEZZO / OPÇÃO 2 PESS. 95

Espaguete com pesto de manjericão e molho de tomates meio a meio

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

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

### SPAGHETTI ALLA CIPOLA

Spaghetti servido com cebolas lentamente cozidas e orégano

## INSALATA

### INSALATA CON CARCIOFI E CARPACCIO

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

### INSALATA DELLA CASA

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

### INSALATA GIULIANA

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

### INSALATA VERDE CON PROSCIUTTO, FIGHI E FORMAGGIO DI CAPRA

Salada verde com presunto crú, figos, torradinhas com 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

## 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 2 PESS.

Nhoque caseiro ao molho bolonhesa

### GNOCCHI AL RAGU DI FILETTO / OPÇÃO 2 PESS.

Nhoque caseiro com molho de tomates italianos e ragú de mignon

### GNOCCHI AL POMODORO E BASILICO

Nhoque caseiro com molho de tomates italianos e manjericão

## RISOTTO

### RISOTTO AL BACCALÀ

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

### RISOTTO AL RAGU DI OSSOBUCO / OPÇÃO 2 PESS.

Risoto com ragú de ossobuco

### RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINE E PESTO

Risoto de camarões com abobrinhas, pomodoro e pesto de manjericão

### RISOTTO DEL MARE

Risoto com lulas, camarões e mexilhões

### RISOTTO FUNGHI E FILETTO

Risoto de cogumelos frescos e tirinhas grelhadas de mignon

## LA NOSTRA STORIA

### NOSSA HISTÓRIA

Com o simples propósito de oferecer uma refeição italiana inspirada nas clássicas cantinas, a primeira unidade do grupo foi inaugurada no bairro dos Jardins, em São Paulo no ano de 2010. A história do Pecorino, no entanto, começa bem antes da abertura dessa primeira casa. Zito Silveira, sócio-fundador, tem ascendência italiana e trabalha no ramo de bares e restaurantes desde 1992, quando tinha 19 anos de idade. Sempre alimentou a ideia de abrir uma cantina com um visual repaginado e com a verdadeira comida italiana.



# PECORINO

## BAR & TRATTORIA

## 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 PROSCIUTTO, FIGHI, 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

• O ITALIANO MAIS  
QUERIDO DO BRASIL •

## OMELETTES

### OMELETTE AI FUNGHI FRESCHI

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

### OMELETTE AL BRIE E OLIO

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

### OMELETTE DI POMODORO E MOZZARELLA

Omelete de mozzarella, tomate e orégano, servida com salada verde e batatas fritas

Legítimo Pecorino. Legítimo Pecorino. Legítimo Pecorino. Legítimo Pecorino.

## 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 espaguete 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

### FILETTO ALLA FIORENTINA

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

### FILLETTO AO VINO ROSSO

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

### MEDAGLIONE CON PENNE AL GORGONZOLA

Medalhão de mignon grelhado com penne ao molho de queijo gorgonzola

### OSSOBUCCO CON FETUCCELLE ALLA GREMOLATA

Ossobucco com seu próprio molho servido com fettuccelle com salsinha, alho e raspas de limão siciliano

### POLLO ALLA PARMIGIANA / OPÇÃO 2 PESS.

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

### 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

## IL PESCE

### SAINT PETER CON RISOTTO DI

### POMODORO E RUCOLA

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

### SAINT PETER AL POMODORO E GAMBERETTI

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

### SALMONE ALLA GRIGLIA CON

### RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

Salmão grelhado com risotto negro com lulas

### SALMONE IN CROSTA ALLE ERBE

Posta de salmão ao forno com crosta de erv

• L'ITALIANO PIÙ  
AMATO IN BRASILE •



# PECORINO

BAR & TRATTORIA

• O ITALIANO MAIS  
QUERIDO DO BRASIL •

# IL NOSTRO BAR

## CLÁSSICOS

BLOODY MARY IMPORTADO

BLOODY MARY NACIONAL

BOULEVARDIER

Whisky / Vermute / Campari

CAIPIRINHA

CAIPIRINHA CACHAÇA ESPECIAL

CAIPIROSKA / IMP.

CAIPIROSKA / NAC.

CAIPIROSKA FRUTAS / IMP.

CAIPIROSKA FRUTAS / NAC.

COSMOPOLITAN

DAIQUIRI

DRY MARTINI

MANHATTAN

MARGARITA

MOJITO

OLD FASHIONED

Whisky / bitter / club soda

## AUTORAIAS

**ABSOLUT RASPBERRY COLINS**

Absolut Raspberry, suco de limão siciliano, xarope de framboesa e água tônica

**BANANA MARTINI**

Whisky Chivas, suco de limão tahiti, xarope de banana e hortelã

**BEEFEATER ROSES LIME**

Beefeater Pink, Lillet Blanc Rosé, xarope de morango, abacaxi e suco de limão siciliano

**FITZGERALD**

Gin /suco de limão /bitter

**G&T BLACKBERRY**

Beefeater Blackberry, água tônica blackberry, suco de limão siciliano e amoras

**JAMESON STRAWBERRY**

Jameson, suco de limão, xarope de morango, água de coco, hortelã e fatia de limão

**JAMESON TEA & LIME**

Jameson Irish Whiskey, chá de pêssego, suco de limão e fatias de limão tahiti

**PECORINO**

Uva niagara e vodka

**SUNSHINE CITRUS**

Ballantine's Sunshine, suco de limão tahiti, refrigerante citrus e ramo de hortelã

## • Salute •

## SPRITZ, GINS & TÔNICAS

**APEROL SPRITZ**

Aperol, prosecco, rodelas de laranja e club soda

**GIN TÔNICA / IMP.**

**GIN TÔNICA / NAC.**

**LIMONCELLO SPRITZ**

Licor limoncello, prosecco, fatias de limão siciliano e água com gás

## PARA COMPARTILHAR

CLERICOT 1L  
SANGRIA 1L

## APERITIVI ITALIANI

**AMERICANO**

Campari, vermouth, club soda e rodelas de laranja

**APEROL MIMOSA**

Aperol, suco de laranja e prosecco

**BELLINI**

Prosecco com suco de pêssego

**CAMPARI TÔNICA**

Campari com água tônica

**CARAJILLO**

Expresso e licor 43

**ESPRESSO MARTINI**

Vodka / café espresso / licor de café

**FRAGOLE LAMBRUSCO**

Lambrusco, morango fresco, gelo e hortelã

**MIMOSA CLASSICO**

Prosecco com suco de laranja

**NEGRONI**

Campari, gin e vermouth

**NEGRONI SBAGLIATO**

Prosecco, vermouth e campari

**ROSSINI**

Prosecco com suco de morango

## DIGESTIVI

**COGNAC VSOP**

**COINTREAU**

**DRAMBUIE**

**FRANELICO**

**GRAPPA**

**LICOR 43**

## DISTILATTI

**CACHAÇA**

**CACHAÇA ESPECIAL**

**CAMPARI**

**GORDON'S**

**TANQUERAY**

**TEQUILA**

## BIRRE

**AMSTEL**

Cervejas Especiais

**CHOPP HEINEKEN**

Heineken

**EISENBAHN PILSEN**

Heineken

**HEINEKEN O.O**

Heineken

**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**

## BEVANDE

**ÁGUA COM GÁS**

**ÁGUA SEM 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 fome no.*

FIQUE POR  
DENTRO DO  
MUNDO PECORINO

SE BEBER, NÃO DIRJA



SIGA O NOSSO INSTAGRAM  
@PECORINOBR

PARA MAIS INFORMAÇÕES  
PECORINO.COM.BR

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS ©GRUPO PCRN

## 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 •

