

• L'ITALIANO PIÙ AMATO IN BRASILE •

PECORINO

BAR & TRATTORIA

• O ITALIANO MAIS QUERIDO DO BRASIL •

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 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

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

CROCCHETTE DI CARNE

Croquetes de carne fritos

MILANESINO

Filé à milanesa cortado aperitivo

POLENTA FRITTA

Com queijo parmesão

POLPETTINE AL FORNO

Polpetinhas de carne com molho de tomates gratinadas com parmesão

PROSCIUTTO

Presunto cru italiano



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, FICHI,

PECORINO E MIELE

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

BRUSCHETTA TRADIZIONALE

Fatias de pão italiano com tomates, alho e azeite

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

TARTUFATO

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 • Legítimo Pecorino

CARPACCIOS & CRUDOS

CARPACCIO DI MANZO

Fatias finas de mignon cru 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

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.

Fettucelle com ragú de cordeiro

FETTUCCELLE DI BACCALÀ A

GAMBERETTI

Fettucelle ao molho branco com lascas de bacalhau e camarõeszinhos

LINGUINE CON CALAMARETTI

Lulas, limão siciliano, alho, óleo e salsinha

PENNE ALLA DIAVOLA

Penne com linguica 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 cru

RAVIOLI VERDE DI MOZZARELLA

Recheado com mozzarella de bufala com molho de tomates, manjeriço 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

PEPERONCINO

Espaguete com camarões, alho e pimenta seca

SPAGHETTI MEZZO A MEZZO / OPÇÃO 2

PESS. 95

Espaguete com pesto de manjeriço 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

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 puré 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 cru com molho de cogumelos, servido com risotto 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 FETUCCELLE ALLA

GREMOLATA

Ossobucco com seu próprio molho servido com fettucelle 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 cru e sálvia acompanhado de risotto de queijo parmesão

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,

FICHI E FORMAGGIO DI CAPRA

Salada verde com presunto cru, figos, torradas 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 manjeriço

RISOTTO

RISOTTO AL BACCALÀ

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

RISOTTO AL RAGU DI OSSOBUCCO / OPÇÃO 2

PESS.

Risotto com ragú de ossobucco

RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINE E PESTO

Risotto de camarões com abobrinhas, pomodoro e pesto de manjeriço

RISOTTO DEL MARE

Risotto com lulas, camarões e mexilhões

RISOTTO FUNGHI E FILETTO

Risotto de cogumelos frescos e tirinhas grelhadas de mignon

L'italiano più amato in Brasile

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.

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 puré de batata

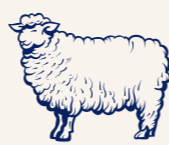
SALMONE ALLA GRIGLIA CON

RISOTTO AL NERO DI SEPIA

Salmão grelhado com risotto 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



• L'ITALIANO PIÙ
AMATO IN BRASILE •

PECORINO

BAR & TRATTORIA

• O ITALIANO MAIS
QUERIDO DO BRASIL •

IL NOSTRO BAR

• Salute •

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

AUTORAIS

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, Lilet 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

SPRITZ, GINS & TÔNICAS

APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco, rodela 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 IL
SANGRIA IL

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
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
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
FRANGELICO
GRAPPA
LICOR 43

LIMONCELLO
Licor de limão siciliano gelado, refrescante e digestivo
PORTO RUBY
PORTO TAWNY

BIRRE

AMSTEL
CERVEJAS ESPECIAIS
CHOPP HEINEKEN
EISENBH 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
GORDON'S
TANQUERAY
TEQUILA

MOCKTAILS (COQUETÉIS SEM ÁLCOOL)

MOCKTAIL APEROL SPRITZ
Bitter, laranja e água com gás
MOCKTAIL MIMOSA
Tangerina e água com gás
MOCKTAIL MOJITO
Mojito, hortelã e água com gás
MOCKTAIL SEX ON THE BEACH
Laranja, pêssego e grenadine
LIMONATA VIVA
Schweppes Citrus, maracujá e limão siciliano
PINK LEMONADE
Limão, amarela e água com gás

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 fame no.



• *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!

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