



PARA COMPARTILHAR

ARANCINI

Bolinhos de risotto recheados com queijo mozzarella

ARANCINI DI BACCALÀ

Bolinhos de risotto de bacalhau

BURRATA

A verdadeira burrata com pesto de manjeriçao 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 JAMON

Croquetes de presunto crú fritos

POLENTA FRITTA

Com queijo parmesão

POLPETTINE AL FORNO

Polpetinhas de carne com molho de tomates gratinadas com parmesão

SALADAS & OMELETES

INSALATA CON CARCIOFI E CARPACCIO

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

INSALATA DELLA CASA DEL MARE

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

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

INSALATA PECORINO

Mix de folhas, pupunha grelhada, farofa de pão, molho à base de mostarda e lascas de queijo pecorino

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

OMELETTE DI POMODORO E MOZZARELLA

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

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

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 crú, figos, queijo pecorino e mel

BRUSCHETTA TRADIZIONALE

Fatias de pão italiano com tomates, alho e azeite

PASTAS

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 DI BACCALÀ A GAMBERETTI

Fettuccelle ao molho branco com lascas de bacalhau e camarõeszinhos

LINGUINE CON CALAMARETTI

Lulas, limão siciliano, alho, óleo e salsinha

PENNE ALLA DIAVOLA

Penne com linguíça 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

RAVIOLI VERDE DI MOZZARELLA

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

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

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

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

SPAGHETTI ALLA CIPOLA

Spaghetti servido com cebolas lentamente cozidas e orégano

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

Nhoque caseiro ao molho bolonhesa

GNOCCHI AL RAGU DI FILETTO / OPÇÃO 2 PESS.

Nhoque caseiro com molho de tomates italianos e ragu`de mignon

GNOCCHI ALLA DIAVOLA / OPÇÃO 2 PESS.

Nhoque caseiro com molho de tomates e berinjela, linguíça calabresa e queijo pecorino

GNOCCHI AL POMODORO E BASILICO

Nhoque caseiro com molho de tomates italianos e manjeriçao

ARROZES

RISO CON POLPO E CALAMARI / OPÇÃO 2 PESS.

Arroz com polvo e lula

RISOTTO AL BACCALÀ

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

RISOTTO AL RAGU DI OSSOBUCCO

Risotto com ragu`de ossobuco

RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINE E PESTO

Risotto de camarões com abobrinhas, pomodoro e pesto de manjeriçao

RISOTTO FUNGHI E FILETTO

Risotto de cogumelos frescos e tirinhas grelhadas de mignon

PEIXES E CARNES

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 milanese 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

OSSOBUCCO CON FETTUCCELLE 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

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 ervas finas, servido com legumes no azeite, ovo cozido e azeitonas pretas

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: manjeriçao (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!

LA NOSTRA STORIA

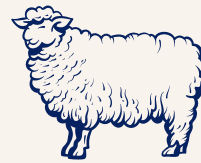
NOSSA HISTÓRIA

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.





# NOSTRO BAR



## CLÁSSICOS

**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.**  
**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, vodka e açúcar  
**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**

Legítimo Pecorino • Legítimo Pecorino • Legítimo Pecorino

## APERITIVI ITALIANI

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>AMERICANO</b><br>Campari, vermouth, club soda e rodela de laranja | <b>CARAJILLO</b><br>Expresso e licor 43                               | <b>NEGRONI</b><br>Campari, gin e vermouth                |
| <b>APEROL MIMOSA</b><br>Aperol, suco de laranja e prosecco           | <b>ESPRESSO MARTINI</b><br>Vodka / café expresso / licor de café      | <b>NEGRONI SBAGLIATO</b><br>Prosecco, vermouth e campari |
| <b>BELLINI</b><br>Prosecco com suco de pêssego                       | <b>FRAGOLE LAMBRUSCO</b><br>Lambrusco, morango fresco, gelo e hortelã | <b>ROSSINI</b><br>Prosecco com suco de morango           |
| <b>CAMPARI TÔNICA</b><br>Campari com água tônica                     | <b>MIMOSA CLASSICO</b><br>Prosecco com suco de laranja                |  |

## DIGESTIVI

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>COGNAC VSOP</b> | <b>LIMONCELLO</b><br>Licor de limão siciliano gelado, refrescante e digestivo |
| <b>COINTREAU</b>   | <b>PORTO RUBY</b>   |
| <b>DRAMBUIE</b>    | <b>PORTO TAWNY</b>  |
| <b>FRANGELICO</b>  |   |
| <b>GRAPPA</b>      |   |
| <b>LICOR 43</b>    |   |

## 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**  
**GORDON'S**  
**TANQUERAY**  
**TEQUILA**

## MOCKTAILS (COQUETÉIS SEM ÁLCOOL)

**LIMONATA VIVA**  
Schweppes Citrus, maracujá e limão siciliano  
**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  
**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.*

**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

Speciale Pecorino • Speciale Pecorino • Speciale Pecorino



*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!

