



PARA COMPARTIR

- 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 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, FIGHI 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 FRESCHE**
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**
Tártar de salmão com salada verde e torradas

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

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.

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

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 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
- 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**
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

NHOQUES

- 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 ragú de mignon
- GNOCCHI ALLA DIAVOLA / OPÇÃO 2 PESS.**
Nhoque caseiro com molho de tomates e berinjela, linguiça calabresa e queijo pecorino
- GNOCCHI AL POMODORO E BASILICO**
Nhoque caseiro com molho de tomates italianos e manjericão

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 OSSOBUCO**
Risotto com ragú de ossobuco
- RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINE E PESTO**
Risotto de camarões com abobrinhas, pomodoro e pesto de manjericão
- 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 maduro 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
- MEDAGLIONE CON PENNE AL GORGONZOLA**
Medalhão de mignon grelhado com penne ao molho de queijo gorgonzola
- OSSOBUCO 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
- 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-paráíso 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-qua-nta, 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: manjericão (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!

Legitimo Pecorino • Legitimo Pecorino • Legitimo Pecorino

