PECORINO

CUCINA MEDITERRANEA

• COUVERT POR PESSOA •

PARA COMPARTILHAR

ARANCINI
Bolinhos de risoto recheados com queijo mozzarella

ARANCINI DI BACCALÀ
Bolinhos de risoto recheados 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
Alcachofra grelhadas, puxadas no azeite, vinho branco, alho, pimenta e salsinha

CROCCHETTE DI JAMON
Croquetes de presunto crú fritos

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

ROTOLINA DE ABOBRINHA
mozzarella e abobrinha

ROTOLINA DE CALABRESA
mozzarella e calabresa

SALADAS & OMELETES

INSALATA CAPRESE
A verdadeira mozzarella de búfala com tomates, azeite extra virgem e manjericão

INSALATA DELLA CASA DEL MARE
Camarões grelhados, molho cremoso de parmesão, folhas verdes e croutons

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, torradinhas de 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

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

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

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 linguiça 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

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 bufala com molho de tomates e manjericão

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
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

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 PARA 2 PESSOAS
Nhoque caseiro com molho de tomates italianos e ragú de mignon

GNOCCHI ALLA DIAVOLA - 70 / OPÇÃO PARA 2 PESSOAS
Nhoque caseiro com molho de tomates e berinjela, linguiça calabresa e queijo pecorino

GNOCCHI CUCINA - 68 / OPÇÃO PARA 2 PESSOAS
Nhoque caseiro com molho de tomates, rúcula e queijo parmesão

ARROZES

RISO ALL'ANATRA / OPÇÃO PARA 2 PESSOAS
Arroz com pato desfiado

RISO CON POLPO E CALAMARI / OPÇÃO PARA 2 PESSOAS
Arroz com polvo e lula

RISOTTO AL RAGU DI OSSOBUCCO
Risoto com ragú de ossobuco

RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINE E PESTO
Risoto de camarões com abobrinhas, pomodoro e pesto de manjericão

RISOTTO FUNGHI E FILETTO
Risoto de cogumelos frescos e tirinhas grelhadas de mignon

PANINI

PANINO CAPRESE
Pão ciabatta com recheio de mozzarella de búfala, antipasto de abobrinha, tomate ralada, 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

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 espaguete ao alho e óleo

FILET AU POIVRE VERT
Filé mignon ao molho de pimentas verdes servido com batatas fritas

FILETTO ALLA MILANESE
Filé mignon à milanesa com risoto de limão siciliano ou purê 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

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 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

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

GRIGLIATA MISTA DEL MARE (2 PESSOAS)
Camarões, lulas e polvo com aioli de limão siciliano e arroz à provençal

POLPO MEDITERRANEO
Polvo grelhado e salteado com ervas, servido com batata assada e tomate grelhado

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 SEPPIA
Salmão grelhado com risoto negro com lulas

PIZZAS

CALABRESA E FORMAGGIO
Molho de tomate, linguiça calabresa e queijo mozzarella

CAPRESE
Tomates em rodelas, mozzarella de búfala e manjericão

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

MARGHERITTA
Molho de tomate, mozzarella de búfala e manjericão

MOZZARELLA
Molho de tomate e mozzarella

PEPPERONI
Molho de tomate, mozzarella e pepperoni

PESTO E FORMAGGIO
Molho de tomate, queijo mozzarella e pesto de manjericão

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

DOLCI

CHOCOLATE COM MORANGO
Ganache de chocolate e morangos frescos

ROMEU E JULIETA
Queijo catupiry e goiabada

Legítimo Pecorino · Legítimo Pecorino ·

PECORINO.COM.BR
PECORINOBR

NOSTRO BAR

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

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

DIGESTIVI

COGNAC VSOP
COINTREAU
DRAMBUIE
FERNET BRANCA
FRANGELICO
GRAPPA
LICOR 43
PORTO RUBY
PORTO TAWNY
SAMBUCA ROMANA

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 1L

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 tonica, gelo e rodela de limão

SANGRIA 1L

TIO PEPE

DESTILLATI

CACHAÇA
CACHAÇA ESPECIAL
CAMPARI
GORDON'S
TANQUERAY
TEQUILA

BIRRE

AMSTEL
CERVEJAS ESPECIAIS
CHOPP HEINEKEN
EISENBAHN PILSEN
HEINEKEN
HEINEKEN 0.0
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

La belezza passa... La fome no.

Legítimo Pecorino · Legítimo Pecorino ·

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: 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!

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* •

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.

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