

Per Cominciare

- 100 Antipasti
sardela, caponata, patê de ervas e cesta de pães
- 375 Antipasto Misto
presunto cru, azeitona preta, calabresa, mortadela e parmesão, acompanha cesta de pães
- 106 Friccò
vitelo, cordeiro e frango servido em seu próprio molho com pão típico
- 102 Bruschetta Napolitana 3und.
- 114 Carpaccio
com rúcula e parmesão
- 374 Carpaccio con Carciofi
com coração de alcachofra e lascas de parmesão
- 107 Polpette
polpetas com molho de tomate levemente picante e pães
- 109 Cappelletti in brodo
massa recheada de carnes servida no caldo de frango caipira
- 150 Pane
cesta de pães
- 151 Pane e Burro
cesta de pães e manteiga

Insalata

- 122 Insalatina
salada de folhas frescas, tomate cereja e balsâmico
- 120 Carlotta
folhas frescas, tomate seco caseiro, renda de parmesão e balsâmico
- 121 Caprese
tomate fresco, mussarela de búfala e manjerição
- 124 Panzanella
salada a base de pão, tomate fresco, pepino, cebola roxa, azeite e manjerição



Pasta

- 141 Spaghetti alla Carbonara
servido com ovo, bacon e queijo pecorino
- 373 Spaghetti alla Bolognese
- 216 Tagliatelle ai Funghi
cogumelos frescos, funghi secchi e porcini
- 145 Maltagliati al Prosciutto, Spinaci e Pinoli
massa curta com presunto cru, espinafre e pinoli
- 157 Pappardelle al Ragù di Agnello
pappardelle com ragú de cordeiro
- 133 Spaghetti alla Puttanesca
tomates frescos, aliche, alcaparra e azeitona preta
- 132 Taglierine del Mare
tomates frescos, camarão,lula, polvo e mexilhão

La nostra pasta ripiena

massa recheada

- 130 Sorrentine di Brie
recheada de brie,ricota e damasco,na manteiga de ervas
- 131 Ravioli Verdi di Mozzarella
massa verde recheada de mussarela de búfala ao molho de tomates frescos
- 155 Ravioli alle Noci
recheada de ricota de búfala e espinafre ao molho de nozes
- 156 Ravioli di Vitello
recheada de carne de vitelo, servida no seu próprio molho
- 134 Ravioli di Carciofi
recheada de alcachofra, ao molho de vinho branco
- 159 Ravioli di Baccalà
recheada de bacalhau, servida com tomatinho cereja e azeitonas pretas
- o35 Caramelle ai funghi
recheada de cogumelos, na manteiga de ervas
- ocx Cappelletti in brodo
massa recheada de carnes servida no caldo de frango caipira

Polenta

- 186 Pollo alla cacciattora con polenta
frango à caçadora, assado com tomates e azeitona preta,
servido com polenta cremosa
- 264 Polenta con salsiccia
lingüiça bragantina assada com tomates, servida com
polenta cremosa
- 262 Polenta con i funghi
cogumelos grelhados com polenta cremosa

Lasagne

- 143 Lasagne alla Bolognese
- 158 Lasagne Vegetariane
abobrinha e berinjela grelhadas, tomate seco e mussarela
de búfala

Gnocchi

- 138 Gnocchi al Sugo
- 137 Gnocchi alla Bolognese
- 147 Gnocchi alla Sorrentina
ao sugo com mozzarella de búfala gratinada e manjerição
- 154 Gnocchi Funghi e Salsiccia
servido com linguiça e funghi seco

Risotto

- 200 Risotto ai Funghi
risoto de cogumelos servido com tiras de filet
- 202 Risotto radicchio e salsiccia
risoto de radicchio e linguiça
- 204 Risotto alla Pescatora
risoto de frutos do mar:camarão, lula, polvo e mexilhão
- 201 Risotto con Gamberi e Zucchini allo Zafferano
risoto ao açafrão com camarões e abobrinha

Pesce

- 211 Salmone Siciliano con Spaghetti al Pomodoro
filet de salmão assado com limão siciliano acompanha
spaghetti com tomate cereja
- 213 Salmone in crosta di zucchini e mandorle
filet de salmão em crosta de abobrinha e amêndoa,
servido com risoto de alcachofra
- 212 Sogliola nel Cartoccio
linguado assado no papilote (*envelope de papel manteiga*) com
tomatinhos e azeitona preta, acompanha tagliatelle

Carne

- 181 Filetto alla Parmigiana
filet à parmegiana acompanha tagliherine ao azeite e ervas
- 180 Polpettone
recheado de mussarela ao molho de tomates frescos,
servido com spaghetti alho e óleo
- 182 Tagliata Grigliata
chorizo grelhado (300g) acompanha tagliherine ao azeite
e ervas ou batatas assadas
- 191 Filetto alla griglia con Spaghetti aglio e olio
filet mignon grelhado com spaghetti alho e óleo
- 190 Filetto alla grilia con risotto ai porri
filet mignon grelhado com risoto de alho poró
- ФЫЕ Filetto al Pepe Verde
320g de filet mignon ao molho de pimenta verde servido
sobre fatia de pão
- 187 Carrè d’Agnello
carrét de cordeiro com risoto de alcachofra

Dolce

- 257 Budino
pudim de leite com calda de caramelo
- 256 Gelato
sorvete de creme com calda: chocolate ou amarena
- 250 Panna Cotta
tipo "flan" de creme de leite fresco com calda de frutas vermelhas
- 255 Tiramisù al Cioccolato
- 254 Mousse di Cioccolato
- 251 Torta Barozzi
torta de chocolate, café e amêndoas
- 258 Canoli Siciliano
recheado de ricota de búfala, frutas cristalizadas, chocolate e pistache
- 253 Cantucci e Vin Santo
biscoito de amêndoa com Vin Santo

Bibite

- 30 Água sem gás 310ml
- 31 Água com gás 310ml
- 32 Acqua S. Pellegrino
- 33 Acqua Panna
- 25 Tônica Citrus
- 20 Refrigerante
- 35 Sucos
 - laranja, limão, morango, maracujá
- 38 Sucos especiais
 - duas frutas ou leite
- 26 H2O
- 34 Suco de Uva
- 27 Energético

Birra

- 40 Skol Long Neck
- 41 Bohemia Long Neck
- 43 Stella Artrois L.N.
- 53 Budweiser L.N.
- 54 Karavelle Pilsen
- 55 Karavelle Weiss
- 56 Karavelle Keller
- 48 Heineken 600ml
- 46 Original 600ml
- 52 Cerveja sem Álcool
- 42 Malzbier Long Neck

Drinks

- 60 Caipirinha
- 61 Caipiroska
- 62 Caipiroska Absolut
- 63 Caipiríssima

Dose

- 80 Ballantines 8 anos
- 81 Red label
- 82 Chivas 12 anos
- 86 Steinhaeger
- 87 Carpano
- 88 Campari
- 89 Grappa
- 90 Absolut
- 92 Underberg
- 91 Seleta
- 65 Aperol

Liquore

- 70 Cointreau
- 71 Amarula
- 72 Frangélico
- 73 Limoncello *Famiglia Romano*

Caffè

- 12 Café Lavazza



Horário de Funcionamento

Almoço

Terça à Sexta feira das 12h às 15h

Sábados e Domingos das 12h às 15h30

Jantar

Sextas e Sábados das 20h às 23h



www.romanorestaurante.com.br

www.facebook.com/romanocucinaitaliana