

Coperto

Couvert

Cesto di pane con accompagnamenti della casa (vegerariano)
(cesta de pães com três conservas da Nonna)

Cestino di panne tostato (vegetariano)
(cesta de torradas)

Cestino di panne (vegetariano)
(cesta de pães)

Antipasti

Entradas

Bracirole di pomodori
(braciolas ao molho de tomate)

Bruschetta (vegetariano)
(bruschetta de tomate com muçarela)

Carpaccio di manzo
(carpaccio de carne ao molho da casa)

Girello di manzo marinato
(lagarto escabeche picante)

Burrata al pesto (vegetariano)
(burrata ao pesto)

Melanzane della Nonna (vegetariano)
*(berinjelas da Nonna: marinada e rolinho
com tomate seco e mozzarella de búfala)*

Mini polpetoni della Nonna
(mini polpetones com molho de tomate e leve toque de pesto)
(couvert)

Insalate

Saladas

Insalata caprese (vegetariano)

(salada caprese: tomate, muçarela de búfala, folhas de manjeriço e pesto)

Insalata napoletana (vegetariano)

(salada napolitana: mix de folhas verdes, rúcula, mozzarella de búfala, palmito, tomate seco e molho)

Pasta

Massas

Tagliatelle duo formagio (vegetariano)

(talharim dois queijos)

Spaghetti alla bolognese

(spaguete à bolonhesa com carne bovina e suína)

Spaghetti piemonte

(spaguete com mini polpetones e queijo minas ao molho pomodoro)

Spaghetti di manzo al pesto

(spaguete com isca de filé ao molho roti com leve toque de pesto)

Penne alla siciliana

(penne com camarão ao molho branco com perfume de limão siciliano)

Penne trifolati con profumo di tartufo (vegetariano)

(penne com molho de shitake, funghi e champignon de paris e leve perfume de trufas)

Tagliatelle della Nonna

(talharim ao ragu da Nonna - carne bovina)

Tagliatelle al mare

(talharim com frutos do mar)

Tagliatelle mediterraneo (vegano)

(talharim com legumes diversos e leve toque de limão)

Pasta Fatta in Casa

Massas Caseiras

Lasagna della Nonna

(massa branca com presunto, muçarela, molho ao sugo e molho branco)

Insalata napoletana (vegetariano)

(salada napolitana: mix de folhas verdes, rúcula, mozzarella de búfala, palmito, tomate seco e molho)

Lasagna verdi alla bolognese

(massa verde, molho bolonhesa - carne bovina, suína e linguiça - presunto, molho branco e muçarela)

Ravioli della Nonna (vegetariano)

(massa branca, recheio de nozes, espinafre, ricota)

Rondelli Romano

(rondelli de massa branca. Recheado com camarão e alho poro. Gratinado no molho branco)

Cannelloni della Nonna

(massa branca, recheio de carne bovina e suína)

Cannelloni al salmone

(cannelloni de cream cheese com salmão ao molho branco e gratinado)

Cannelloni di Luzia

(Cannelloni de massa verde, recheado com ragu de linguiça e queijo minas. Gratinado com molho branco)

Cannelloni della casa

(massa branca, recheio de carne de sol com requeijão no creme de moranga)

Gnocchi Fatta in Casa

Nhoques da Casa

Gnocchi della Nonna

(nhoque de batata ao molho bolonhesa com carne de bovina e suína)

Gnocchi di spinaci (vegetariano)

(nhoque de batata e espinafre com molho de queijo)

Gnocchi di manzo

(nhoque de batata no molho roti com iscas de filet)

Gnocchi speciale

(nhoque de abobora moranga com molho de camarões e alho poro)

Gnocchi della casa

(nhoque de baroa na manteiga e leve perfume de trufas com steak no molho roti)

Risotto

Risotos

Risotto ai gamberetti

(risoto com camarão com tomatinhos)

Risotto ai funghi porcini

(risoto com funghi porcini)

Risotto di baccalà

(risoto com bacalhau com cebola, azeitonas pretas, palmito e tomatinhos)

Carni

Carnes

Medaglioni con parma

(medal-jao de filé com presunto de parma e arroz piemontese)

Filetto torino

(filé grelhado ao molho gastrique com risoto de abobrinha ao perfume de trufas)

Carrè d'agnello con tagliatelle funghi porcini

(carré de cordeiro curto ao próprio molho com talharim de fungo porcini)

Carrè d'agnello della Nonna

(carré de cordeiro curto com arroz da Nonna: alho, champignon, molho roti e leve toque de suco de laranja)

Pollo contadino

(galeto com spaguetti alho e óleo)

Maiale accompagnato

(costela de porco ao proprio molho com batata e legumes grelhados)

Filetto alla parmegiana

(filé mignon empanado e gratinado com muçarela, presunto, molho ao sugo. Acompanha puê de batata)

Frutti di Mari

Frutos do Mar

Pesce alla siciliana

(peixe branco ao molho de limão siciliano e legumes grelhados)

Pesce conrisotto de lula

(peixe branco grelhado com risoto de Lula)

Salmone della casa

(salmão com manteiga de ervas acompanhado de talharim de abobrinha italiana com tomatinhos e leve perfume de trufas)

Gamberetti crema di minas

(camarão ao molho de requeijão mineiro com arroz crocante)

Riso

Arroz

Riso di polpo

(arroz de polvo com brócolis)

Riso di bacalà

(arroz, cebola, bacalhau, ovos, azeitona preta e tomate)

Riso ai frutti di mare

(arroz com frutos do mar)

Dessert

Sobremesas

Vesuvio

(vulcano de doce de leite com sorvete de creme)

Tiramisu

(tiramisu)

Panna cotta con salsa di fragole

(panna cotta com coulli de morango)

Brownie al cioccolato

(brownie de chocolate com calda gelada de nutella da casa)

Torta tre latti

*(pão de ló molhado com leite condensado, leite de coco e creme de leite.
Finalizada com merengue e coulli de morango)*

Consulte e pergunte sobre as sugestões do Chef.

*Aceitamos os cartões: amex, visa, master e dinners.
Aceitamos cheque somente de clientes cadastrados na casa.*

Para reservas ligue (31) 3243-6754 ou reservas@nonnacarmela.com.br

Visite nosso site: www.nonnacarmela.com.br e siga o Nonna nas redes sociais.