CARDÁPIO

Cantina Bella

Massas feitas à mão todos os dias e molhos de receita da nonna.

ANTIPASTI — *para começar*

Bruschetta da casa 32
Pão italiano, tomate, manjericão e azeite da Serra.

Burrata com pesto 58
Burrata cremosa, pesto de manjericão e tomate-cereja assado.

Carpaccio de filé 54
Lâminas de filé, alcaparras, rúcula e lascas de parmesão.

Polenta frita 36
Crocante por fora, cremosa por dentro, com parmesão.

MASSAS FRESCAS — *feitas na casa*

Spaghetti alla carbonara 74
Guanciale, gema, pecorino e pimenta-do-reino.

Fettuccine ao funghi 82
Mix de cogumelos, creme e um toque de trufa.

Lasagna della nonna 78
Ragu de carne cozido por seis horas e bechamel.

Nhoque ao sugo 68
Nhoque de batata com molho de tomate italiano.

Ravioli de queijo 84
Recheio de ricota e parmesão, manteiga e sálvia.

Tortéi de abóbora 76
O clássico da Serra, com manteiga dourada.

CARNES — *acompanham massa ao sugo*

Filé à parmegiana 96
Filé empanado, molho de tomate e muçarela gratinada.

Galeto al primo canto 89
Galeto na brasa com polenta e salada de radicci.

Ossobuco 118
Com risoto de açafrão.

DOLCI — *sobremesas*

Tiramisù 32
Mascarpone, café espresso e cacau.

Panna cotta 28
Com calda de frutas vermelhas.

Cannoli siciliano 24
Recheado com ricota e pistache.

CARTA DE VINHOS

Vinhos da Serra Gaúcha

Taça do vinho da casa 28

Merlot da Serra (garrafa) 129

Espumante moscatel (garrafa) 98

Rua da Videira, 482 · Gramado/RS Ter a dom · 11h30 às 15h e 19h às 23h

Valores em reais. Serviço opcional de 10%.

Negócio fictício. Este documento é um exemplo da TokPro (tok.pro.br) para mostrar a placa com QR Code e NFC funcionando: nomes, endereços e valores são ilustrativos.