

FELLINI 8 ½ RESTAURANTE

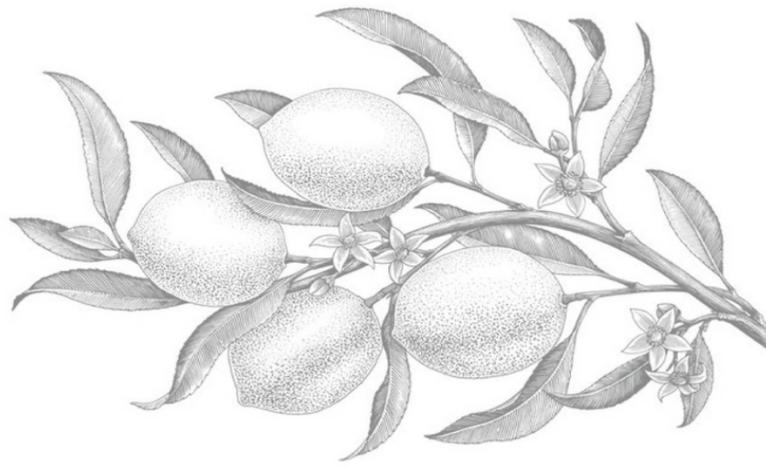


Menu

ATENDIMENTO
12H ÀS 15H
19H30 ÀS 22H30



entradas



couvert

Para 2 pessoas

Cesta de focaccia (pão artesanal), acompanha caponata de berinjela, azeitonas temperadas, creme de tomate seco, patê de figado e sardela. 28,

salada verde

Folhas da nossa horta orgânica temperadas com aceto balsâmico, azeite de oliva extra virgem mel e mostarda de Dijon. Lascas de queijo parmesão e croutons do nosso pão. 18, 

salada caprese

Tomate in natura e mussarela de búfala intercaladas por manjericão fresco e azeite de oliva. 21, 

salada caesar

Alface romana e lascas de frango com croutons servida com nosso molho caesar a base de mostarda dijon, queijo parmesão e especiarias. 21,

salada de rúcula com manga

Rúcula fresca da nossa horta e manga in natura com queijo coalho grelhado, acompanha redução de aceto balsâmico. 27, 

salada marinheira

Camarões e lulas grelhados com rúcula fresca da nossa horta e molho de aceto balsâmico e limão siciliano. 27, 



SEM LACTOSE

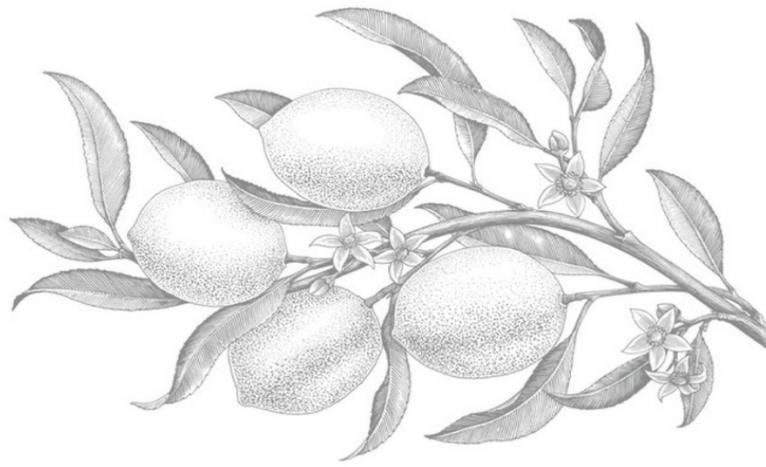


SEM GLÚTEN



VEGGIE

entradas



trio de bruschettas

06 unidades

Seleção de bruschettas de pão ciabatta • tomates com mussarela búfala e pesto | abobrilha com parmesão | gorgonzola, nozes e mel. 28

carpaccio de mignon

Finas fatias de mignon crua regadas com azeite de oliva, queijo parmesão e alcaparras, acompanha pães tostados com saladinha de rúcula. 35,

creme de legumes

Creme encorpado à base de caldo de legumes orgânicos artesanal, batido com legumes sazonais (batata salsa, cenoura, abobrinha, cebola e alho poró). 18,   

• Opcional: bacon crocante ou cesta de pães artesanais.

creme saint germain

Creme à base de molho bechamel e ervilhas frescas. 20, 

• Opcional: bacon crocante ou cesta de pães artesanais.

caldo verde

Caldo leve à base de legumes orgânicos com couve-manteiga fatiada e linguiça calabresa. 18,  



SEM LACTOSE



SEM GLÚTEN



VEGGIE

massas e risotos

Massa a sua escolha



gnocchi

- batata | abóbora | espinafre
- bolognesa | quatro queijos | sugo rústico | pesto | funghi

- Individual 38,
- Para 2 pessoas 65,



fettuccini

- massa fresca artesanal
- bolognesa | quatro queijos | pomodoro rústico | funghi

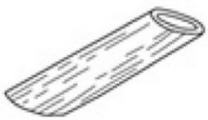
- Individual 32,
- Para 2 pessoas 58,



spaghetti

- massa fresca artesanal | integral grano duro
- bolognesa | quatro queijos | pomodoro rústico | funghi

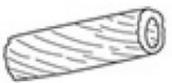
- Individual 32,
- Para 2 pessoas 58,



penne

- massa grano duro | integral grano duro | sem glúten
- bolognesa | quatro queijos | pomodoro rústico | funghi

- Individual 32,
- Para 2 pessoas 58,



rigatoni

- massa grano duro | integral grano duro
- bolognesa | quatro queijos | pomodoro rústico | funghi

- Individual 32,
- Para 2 pessoas 58,

massas e risotos

risoto do funghi

Risoto cremoso de arroz arbóreo com funghi chileno, vinho branco e queijo parmesão. 51,  

risoto verde mare

Risoto cremoso de arroz arbóreo com rúcula, vinho branco e parmesão com camarões e lulas grelhados. 63, 

penne a Anita Ekeberg

Massa penne com molho especial da casa a base de tomate, vodka, creme de leite, bacon, salsão. 42,

ravióli de ricota

Massa fresca artesanal recheada com ricota e manjeriço com delicioso molho sugo rústico da casa. 49, 

gnocchi gratinado com cogumelos

Gnocchi gratinado com queijo parmesão, servido com cogumelos Shitake, Funghi e Paris. 42, 

rigatoni alla norma

Massa Rigatoni ao molho de tomate fresco, manjeriço orgânico e berinjelas salteadas sob lascas de ricota defumada. 40, 

lasanha à bolognesa da nonna

Lasanha individual servida ao molho bolognesa especial da casa. 45,



SEM LACTOSE



SEM GLÚTEN



VEGGIE



carnes

picanha à brasileira

Picanha grelhada, cortada em altura média, acompanhada de arroz branco, banana à milanesa, batata frita, vinagrete na cebola e farofa especial da casa. 55, 

mignon à parmeziãna

Filé mignon à milanesa com molho sugo rústico da casa gratinado no forno com queijos, acompanha gnocchi de batata na manteiga e sálvia. 53,

saltimboca

Nossa releitura desse prato clássico é feita com escalopes de mignon grelhados com presunto parma e sálvia, servido com risoto de parmesão e tomate cereja confit. 60,

mignon na mostarda

Medalhão de mignon grelhado ao molho de mostarda dijon com ervilhas frescas puxadas na manteiga e purê de batata baroa. 54, 



SEM LACTOSE



SEM GLÚTEN



VEGGIE

aves

arancino & tagliata

Receita tradicional da Sicília, nosso arancino de risoto gorgonzola é empanado com farinha panko e preparado à milanesa, servido com tagliata de mignon e panelinha de molho gorgonzola para regar. 56,

supreme de frango

Peito de frango recheado com espinafre e ricota cremosa, empanado com farinha de pão e finalizado à milanesa, servido com tomates confit e purê de batata. 47,

frango dos 2 champignons

Filé de frango grelhado com molho cremoso a base de queijo e cogumelos tipo paris e cremini, acompanha fettuccine na manteiga. 42,

sobrecoxa La Dolce Vita Para 2 pessoas

Sobrecoxa de frango assada lentamente com laranja, batatas e cebolas, servida com risoto de alho poró e o caldinho da assadeira. 78,



SEM LACTOSE



SEM GLÚTEN



VEGGIE



peixes

salmão do limão siciliano

Salmão grelhado com molho de limão siciliano sobre cama de espinafre crisp e risoto de parmesão. 66, 

tilápia com ervas finas

Filé de tilápia grelhada com molho cremoso de ervas finas, acompanha batata sauté e arroz com brócolis. 63, 

peixe do molho mostarda e mel

Filé de peixe empanado com farinha panko com molho cremoso de mostarda e mel, servido com risoto de alho poró e saladinha de rúcula. 60,

peixe do molho de camarão

Filé de peixe empanado farinha panko com molho de camarão, acompanha batata frita rústica com açafrão da terra e arroz com castanhas. 67,

peixe em crosta de castanha e ervas

Filé de peixe assado com crosta crocante de castanha do Pará, alho e ervas finas, servido sobre purê de batata baroa e tomate confit. 63,



SEM LACTOSE



SEM GLÚTEN



VEGGIE



cozumelos

cozumelo recheado

Cogumelo portobello recheado com espinafre, nozes e queijo brie gratinado no forno acompanha purê de batata baroa. 48, 

ragù de cozumelos

Nosso ragù cremoso de cozumelos frescos e berinjela é preparado em redução de vinho e finamente temperado com alecrim, tomilho, alho poró e manjerona, servido sobre cama de polenta cremosa e finalizado com tuile de parmesão. 42,  

crepes de cozumelo

Crepes de massa artesanal a base de espinafre recheado com cogumelo portobello salteado, abobrinha com hortelã e nozes com molho de tomate confit, acompanha queijo coalho grelhado. 36, 



SEM LACTOSE



SEM GLÚTEN



VEGGIE

sobremesas



crepe de banana e doce de leite

Crepe de massa artesanal recheados com banana e doce de leite caseiro com sorvete de creme. 17,

crepe de frutas vermelhas e chocolate

Crepe de massa artesanal recheados com frutas vermelhas e chocolate derretido com sorvete de creme. 19,

trio de panna cotta

Receita típica de Piemonte, nossa versão é servida com três pequenas porções com diferentes caldas, frutas vermelhas, chocolate e caramelo. 18,

tiramisù

O tradicional tiramisù italiano, a base de biscoito champanhe, café espresso e creme de mascarpone. 18,

mousse de maracujá e chocolate

O melhor dos dois mundos nessa sobremesa! Camadas intercaladas de mousse de chocolate e maracujá, finalizadas com farofa de biscoito e castanha de caju . 18,

sorvete napolitano

Nossa releitura do tradicional sorvete napolitano artesanal, servido com tuile de chocolate e calda quente de chocolate. 15

torta de limão

Torta com massa amanteigada artesanal, creme aerado de limão, merengue e raspas de limão. 15

pudim de leite da nonna

Tradicional pudim de leite com deliciosa calda de caramelo. 15,

Frutas in natura

Porção de frutas variadas da estação. 12,