



CASTELLABATE MOOCA
DI CUNTO
fondato nel lontano 1896

CARDÁPIO

*O sabor das tradicionais receitas
da família Di Cunto*

☎ (11) 2273-9002 | 📱 @di_cucina



Entradas e Antipasto

ANTIPASTO ITALIANO _____ R\$ 59,00

Uma deliciosa seleção de antipastos típicos italianos acompanhados de pão italiano.

ARANCINI _____ R\$ 32,00

Bolinhos de arroz arbóreo empanados e recheados com muçarela de búfala e tomate seco. Porção (04 unidades).

BURRATA _____ R\$ 59,00

Burrata servida com tomate confit, crisp de presunto Parma e molho pesto. Acompanha cesto de pão.

BRUSCHETTA

PRESUNTO DE PARMA E QUEIJO BRIE _____ R\$ 44,90

(04 unidades).

CAPRESE _____ R\$ 36,90

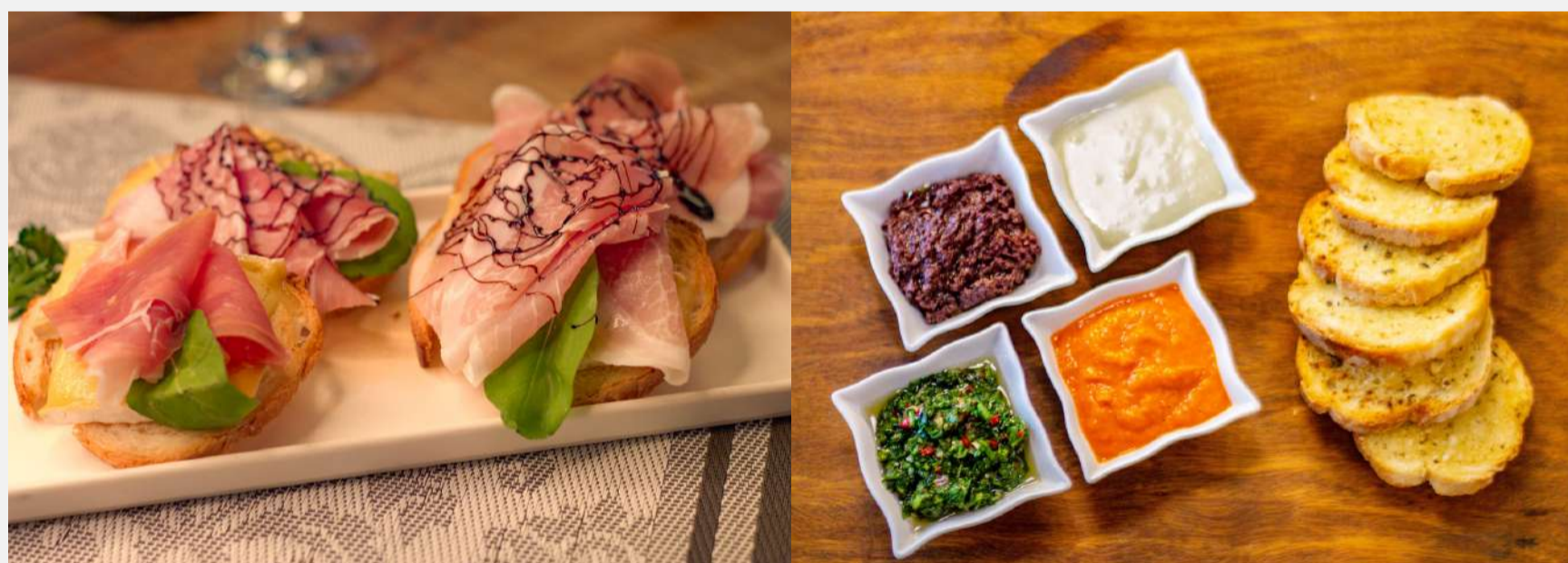
Tomate, muçarela de búfala e manjericão (04 unidades).

POMODORO E BASÍLICO _____ R\$ 32,90

Tomate fresco, alho e manjericão (04 unidades).

A MELHOR COXINHA DO MUNDO _____ R\$ 28,90

Porção (06 unidades) das deliciosas coxinhas de frango com a receita clássica da família.



Saladas

1 PESSOA

2 PESSOAS

CAPRI _____ R\$ 39,90 R\$ 69,90

Mix de folhas, tomate cereja e muçarela de búfala ao molho pesto.

ROMA _____ R\$ 44,90 R\$ 72,90

Mix de folhas, palmito, berinjela funghetti e abobrinha à campagnola. Ao molho de mel e mostarda.

SALADA DO CHEF _____ R\$ 48,90 R\$ 84,90

Mix de folhas com frutas assadas (maçã e pera), servidas com lascas de gorgonzola e crostini de queijo brie. Ao molho de mel e mostarda.



Buffet completo

(APENAS PARA O ALMOÇO)

DE SEGUNDA A SEXTA

R\$ 11,90

100G

R\$ 69,90

À VONTADE

AOS SÁBADOS

R\$ 79,90

A VONTADE

AOS DOMINGOS
E FERIADOS

R\$ 89,90

A VONTADE

RAVIOLI DE BURRATA



Massas

**FUSILLI DELLA NONNA
LA GRANDE SPECIALITÀ** R\$ 68,00

Massa artesanal elaborada artesanalmente com a agulha da Nonna. Preparada com molho ao sugo e acompanhada de uma braciola.

**GNOCCHI ALLA
BOLOGNESA** R\$ 56,00

**LASAGNA ALLA
BOLOGNESA** R\$ 65,00

**LINGÜINE AI
FRUTTI DI MARE** R\$ 109,00

Molho ao sugo, vinho seco, camarões, polvo, lula e mexilhões.

**PENNE / SPAGHETTI
VEGETARIANO** R\$ 56,00

Muçarela de búfala, tomate cereja, alho frito e azeite. Acrescente brócolis se desejar.

RAVIOLI DE BURRATA R\$ 75,00

Massa artesanal recheada com burrata ao molho de tomate cereja fresco temperado com alho e manjericão.

**SORRENTINO CAPRESE
AL LIMONE** R\$ 75,00

Massa artesanal recheada com dois queijos, tomates secos e manjericão fresco. Servida com molho de limão siciliano.

**SPAGHETTI
ALLA CARBONARA** R\$ 65,00

Bacon, gemas, parmesão e pimenta do reino.

**TAGLIATELLE COM
TIRAS DE MIGNON** R\$ 75,00

Tiras de mignon ao molho funghi.

**TORTELLONE VERDI
AL POMODORO** R\$ 72,00

Massa artesanal de espinafre, recheada com muçarela, parmesão e gorgonzola.

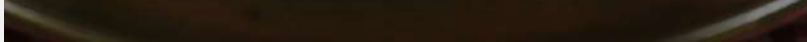
TAGLIATELLE COM TIRAS DE MIGNON



SPAGHETTI ALLA CARBONARA



TORTELLONE VERDI AL POMODORO



Risotti

**RISOTTO DE BRIE E COGUMELOS
OU FUNGHI SECCHI** _____ R\$ 59,00

RISOTTO DE CAMARÃO AO PESTO _____ R\$ 89,00

RISOTTO DE FRUTOS DO MAR _____ R\$ 109,00
Camarões, polvo, lula e mexilhões.

RISOTTO ITÁLIA _____ R\$ 72,00
Tiras de mignon, tomate cereja e rúcula.



RISOTTO DE CAMARÃO
AO PESTO

Carne e Pesce

ENTRECOTE COM MOLHO DE VINHO TINTO R\$ 98,00
Corte macio e suculento de 300g servido com risotto de funghi secchi.

**FILETTO ALLA MILLANESE COM RISOTTO
DE LIMÃO SICILIANO** _____ R\$ 89,00

FILETTO ALLA PARMIGIANA _____ R\$ 89,00
Filé mignon, muçarela, ao sugo e parmesão. Guarnecido de arroz branco e fritas.

MEDALHÃO DE MIGNON

AO MOLHO ROTI COM RISOTTO _____ R\$ 94,00

Risotto de limão siciliano ou parmesão ou brie com mix de cogumelos ou funghi secchi.

POLPETONE NAPOLITANO RECHEADO

COM MOZZARELLA _____ R\$ 75,00

Combine com Gnocchi, Spaghetti ou Penne e molho branco ou ao sugo.

SAN PETER MEDITERRÂNEO

R\$ 72,00

Filé de peixe grelhado, coberto com molho de champignons, alcaparras e camarão. Guarnecido de purê de mandioquinha e ervilha torta.

SALMÃO GRELHADO

R\$ 89,00

Finalizado com azeite de ervas e guarnecido com legumes ou com risotto de limão siciliano ou parmesão ou brie com mix de cogumelos ou funghi secchi.

Per due

(PRATOS QUE SERVEM DUAS PESSOAS)

FILETTO ALLA PARMIGIANA _____ R\$ 169,00

Servido como nos primórdios do nosso restaurante. Um generoso filé à parmigiana, guarnecido de arroz branco e fritas.

GNOCCHI COM POLPETAS _____ R\$ 109,00

Escolha molho branco ou ao sugo. Acompanha quatro unidades de polpetas.

TORTELLONE VERDI AI QUATTRO

FORMAGGI _____ R\$ 175,00

Massa artesanal de espinafre recheada com mix de quatro queijos, coberta com molho quatro queijos e gratinada com parmesão ralado. Acompanha dois filés à milanesa.

DUE RISOTTI CON SCALOPPINE _____ R\$ 179,00

Duas porções de Risotto (Parmesão e brie com mix de cogumelos – servidos com quatro unidades de escalope de mignon ao molho Roti com champignon.)

Bambini

POLPETONE _____ R\$ 48,00

Guarnecido de arroz branco e purê de mandioquinha.

BIFINHO DE MIGNON _____ R\$ 45,00

Arroz branco e fritas.

SPAGHETTI NA MANTEIGA _____ R\$ 25,00

GNOCCHI AO SUGO COM POLPETA _____ R\$ 28,00

Bibite



ÁGUA MINERAL NATURAL R\$ 7,50
Garrafa.

**ÁGUA MINERAL
NATURAL COM GÁS** R\$ 8,00
Garrafa.

ÁGUA DE COCO (275 ML) R\$ 13,90
Terral - sem adição de açúcares e adoçantes.

REFRIGERANTE R\$ 9,00
Lata.

SODA ITALIANA R\$ 14,50

SCHWEPPES CITRUS R\$ 10,00
Lata.

H2OH R\$ 12,00
Limão / Limoneto.

SUCO INTEGRAL R\$ 18,00
Uva / Maçã.

SUCO DE LARANJA R\$ 14,50
Natural.

LIMONADA R\$ 14,50
Natural.

SUCO DE MARACUJÁ R\$ 17,90
Natural.

SUCO DE ABACAXI R\$ 15,90
Natural.

SUCO DE MANGA R\$ 15,90
Natural.

SUCO DE GOIABA R\$ 15,90
Natural.

SUCO DE MORANGO R\$ 15,90
Natural.

SUCO DE ACEROLA R\$ 15,90
Natural.

PINK LEMONADE R\$ 15,90
Cranberry.

GREEN LEMONADE R\$ 15,90
Maçã verde.

SUCO DEL VALLE R\$ 10,00
Lata.

CHÁ GELADO R\$ 10,00
Limão / Pêssego.



Birre e Cocktails

**CHOPP ARTESANAL
DORTMUND PILSEN** R\$ 14,90
350 ml.

CERPA R\$ 17,90
Long Neck.

BUDWEISER R\$ 14,00
Long Neck.

STELLA ARTOIS R\$ 15,00
Long Neck.

MALZBIER R\$ 14,00
Long Neck (escura).

APEROL SPRITZ R\$ 36,90

CAIPIROSKA R\$ 33,50
Vodka.

CAIPIRINHA R\$ 27,00
Cachaça.

CAIPIRINHA R\$ 36,90
Cachaça especial.

SAKERINHA R\$ 27,00
Sake.

WHISKY RED LABEL R\$ 32,00

WHISKY BLACK LABEL R\$ 42,00

CAMPARI R\$ 19,00

GIN R\$ 16,00

TEQUILA R\$ 26,00

CACHAÇA 1992 R\$ 18,00

**CACHAÇA ESPÍRITO
DE MINAS** R\$ 19,00



PROIBIDO A VENDA PARA
MENORES DE 18 ANOS

18+

Caffe e Liquori

ESPRESSO	_____	R\$ 8.00
MACCHIATO	_____	R\$ 8,50
CAFÉ COM LEITE	_____ R\$ 8,50 P	R\$ 11,60 G
CHOCOLATE	_____ R\$ 8,50 P	R\$ 11,60 G
CAPPUCCINO	_____ R\$ 8,50 P	R\$ 11,60 G
CHÁ (INFUSÃO)	_____	R\$ 8,50
LICOR 43	_____	R\$ 29,00
FRANGELICO	_____	R\$ 32,00
LIMONCELLO	_____	R\$ 22,00
VINHO DO PORTO	_____	R\$ 25,00



PUDIM DE LEITE COM
CALDA CARAMELIZADA



CANNOLI MAFIOSO

I Dolci del Paradiso

PUDIM DE LEITE COM CALDA CARAMELIZADA	_____	R\$ 23,00
PANNA COTTA COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHA	_____	R\$ 16,00
ÉCLAIR DE CHOCOLATE	_____	R\$ 16,00

QUINDIM _____ R\$ 15,50

CANNOLI MAFIOSO

Um dos "dolci" mais vendidos do mundo. São seis deliciosos recheios:

RICOTA COM LARANJA, DOCE DE LEITE OU CREME PÂTISSIÈRE R\$ 13,90

CREME DE AVELÃ, PISTACHE OU LIMÃO SICILIANO R\$ 14,90

CHEESECAKE _____ R\$ 24,00

Doce preparado com creme de queijo coberto com calda de frutas vermelhas.

MIL FOLHAS _____ R\$24,00

Delicada massa folhada recheada com o delicioso creme pâtissière e chantilly e coberta com açúcar de confeitiro.

BABA AO RHUN _____ R\$ 24,00

Tradicionalíssimo doce Napolitano. Levíssima massa embebida em calda temperada de rhun.

TORTA AL CIOCCOLATO _____ R\$ 24,00

Fina camada de pão de ló de chocolate coberto com delicioso creme de chocolate meio amargo e cobertura crocante.

TIRAMISÙ _____ R\$ 25,00

Tradicional doce da região do Veneto. Nossa versão é feita com biscoito champagne, café, licor 43, creme mascarpone e cacau em pó.

FERRERO _____ R\$ 22,00

Pão de ló, mousse de creme de avelãs e crocante.

ROYALE _____ R\$ 25,00

Pão de ló de chocolate, mousse de chocolate, cacau 70%, crocante com avelãs e cobertura de glacê de chocolate.

FRUTA DEL GIORNO _____ R\$ 14,50

La Vera Pizza

DALLE 18H00

	6 PEZZI (M)	8 PEZZI (G)
MARGHERITA _____	R\$ 69,00	R\$ 89,00
<i>Molho de tomate, muçarela e manjericão.</i>		

MOZZARELLA _____	R\$ 74,00	R\$ 95,00
<i>Molho de tomate, muçarela e orégano.</i>		

BRÓCOLIS _____	R\$ 69,00	R\$ 89,00
<i>Molho de tomate, brócolis, alho, muçarela ou requeijão cremoso e orégano.</i>		



RÚCULA _____ R\$ 69,00 R\$ 89,00

Molho de tomate, muçarela, rúcula, tomate seco e cebola roxa.

NAPOLITANA _____ R\$ 69,00 R\$ 89,00

Molho de tomate, alho cru, manjericão, parmesão e azeite.

ZUCCHINI _____ R\$ 75,00 R\$ 98,00

Molho de tomate, ricota, abobrinha fatiada, manjericão e azeite.

FUNGHI _____ R\$ 85,00 R\$ 108,00

Molho de tomate, muçarela, mix de cogumelos e manjericão.

CAPRESE _____ R\$ 79,00 R\$ 99,00

Molho de tomate, muçarela de búfala, tomate cereja, manjericão e tapenade de azeitonas pretas.

ITÁLIA _____ R\$ 79,00 R\$ 99,00

Molho de tomate, provolone, muçarela, tomate seco, azeitonas verdes picadas e orégano.

QUATRO QUEIJOS _____ R\$ 81,00 R\$ 104,00

Molho de tomate, muçarela, gorgonzola, provolone, requeijão cremoso e orégano.

ATUM _____ R\$ 79,00 R\$ 99,00

Molho de tomate, atum sólido, cebola e orégano.

ATUM II _____ R\$ 84,00 R\$ 106,00

Molho de tomate, atum sólido, muçarela ou requeijão cremoso, cebola e orégano.

CALABRESA _____ R\$ 74,00 R\$ 95,00

Molho de tomate, calabresa artesanal, cebola e orégano.

CASTELÕES _____ R\$ 79,00 R\$ 99,00

Molho de tomate, muçarela, calabresa artesanal e orégano.

PEPPERONI _____ R\$ 81,00 R\$ 104,00

Molho de tomate, pepperoni, muçarela e orégano.

TOSCANA _____ R\$ 79,00 R\$ 99,00

Molho de tomate, calabresa moída, muçarela ou requeijão cremoso e orégano.

A MODA DA CASA _____ R\$ 85,00 R\$ 108,00

Molho de tomate, alcachofra, presunto, muçarela, tomate cereja, champignon, azeitona verde, alcaparras e orégano.

**FRANGO COM REQUEIJÃO
CREMOSO** _____ R\$ 81,00 R\$ 104,00

Molho de tomate, frango desfiado, creme bechamel, requeijão cremoso, bacon picado e orégano.

PORTUGUESA _____ R\$ 81,00 R\$ 104,00

Molho de tomate, muçarela, presunto, ovos, cebola, ervilhas e orégano.

