

DI
PIE
TRO
ESTD 2000

menu

Salada Caprese!



*Burrata, tomates,
pêssegos... inesquecível.*

Entradas

Couvert do DiPi R\$ 40

Pães de fermentação artesanal, queijo parmesão, manteiga temperada, caponata fresca

Tartar São Vicente R\$ 72

Canudinhos crocantes recheados com tartar de filé; preparado na tradição francesa

Trio de linguças artesanais R\$ 84

Receitas exclusivas da casa: toscana, cebola caramelizada e tomate seco; todas finalizadas na parrilla

Croqueta de aipim R\$ 48

Crocante por fora e cremosa por dentro, é recheada com carne de panela

Saladas

Salada dos monges R\$ 72

Folhas verdes, nozes, pêssego, figo em calda, queijo parmesão, presunto cru, molho agridoce de mostarda em grãos com toque de vinagrete

Salada caprese R\$ 78

Burrata, tomates cereja, geleia de tomate defumada, pêssegos em calda, pimenta-do-reino, molho de manjerição, pães tostados

Salada de cebola assada R\$ 58

Cebolas assadas lentamente, grão-de-bico, tomates assados, ervas frescas

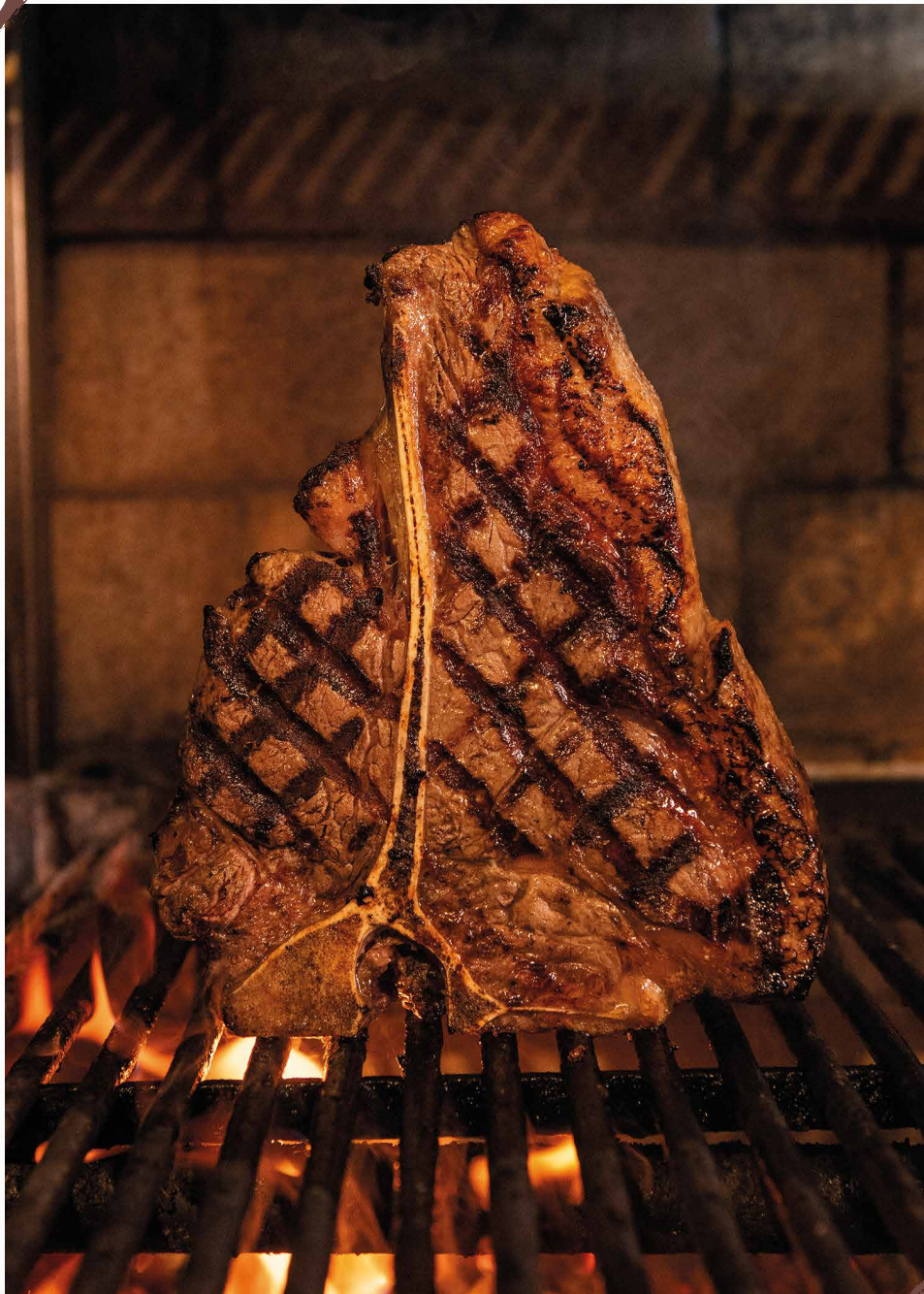
Sopas

Capeletti Na tigela R\$ 54

Cebolita Na tigela R\$ 72 No pão R\$ 86

Cogumelos trufados Na tigela R\$ 72 No pão R\$ 86

*É em volta do fogo
que a vida boa acontece. —*



*T-Bone Angus
na parrilla!*

Parrilla 🔑

Cortes indicados para uma pessoa

Assado de Tiras Angus R\$ 162

T-Bone Angus R\$ 192

Vazio Angus R\$ 178

Entrecot R\$ 132

Picanha de cordeiro R\$ 126

Costelinha suína com barbecue de goiaba R\$ 126

Salmão R\$ 138

Filé à parmegiana

Uma pessoa R\$ 168 ♦ Duas pessoas R\$ 278

Empanado artesanalmente, gratinado com molho de tomates e queijo, com espaguete ao molho quatro queijos

Pescados 🔑

Tentáculo de polvo grelhado R\$ 146

Com purê de moranga cabotia e cogumelos defumados

Truta grelhada R\$ 148

Com purê de batatas e ervilhas salteadas

Acompanhamentos 🔑

Arroz branco R\$ 22

Feijão R\$ 24

Batata frita palito R\$ 42

Batata suíça R\$ 54

Mix de legumes R\$ 62

Palmito R\$ 58

Moranga caramelada R\$ 32

Queijo provolone com pera R\$ 68

*Carbonara
do Sacristão!*



*Receita com textura,
cheiro e conforto de casa.*

Massas

Carbonara de sacristão

Espaguete, bacon, gema de ovo, creme de leite, queijo parmesão

No prato R\$ 146 ♦ No queijo R\$ 198

Macarrão São Lúcio

Massa fresca, molho de queijo artesanal

No prato R\$ 118 ♦ No queijo R\$ 168

Alezucca R\$ 168

Massa artesanal, molho de abóbora, medalhão de filé na parrilla, muçarela de búfala, tomates cereja, amêndoas tostadas, salsa crocante

Lasanha Madre Verônica R\$ 142

Tradicional lasanha à bolonhesa

Risotos

Catedral do Mar R\$ 168

Risoto de frutos do mar com camarão, polvo salteado, queijo parmesão e brotos frescos

Filé e funghi R\$ 152

Risoto de cogumelos frescos, queijo parmesão, medalhão de filé na parrilla ao molho demi-glace

Serrano R\$ 158

Risoto de queijos, costela bovina da parrilla, molho demi-glace

Vegetariano

Cogumelo Wellington R\$ 138

Cogumelo Paris gigante recheado com ragu de cogumelos frescos, envolto em massa folhada, acompanhado de purê de moranga e legumes salteados

*Biscoito, café, cacau e mascarpone:
sobremesa que te abraça.*



Tiramisù!

Sequência de Fondue

Queijo

Com pães, batatas, brócolis, calabresa, goiabada, tomates cereja, cogumelos

Carne na pedra

Com filé mignon, filé de frango e Denver Steak, acompanhados de molhos e farofa

Chocolate e doce de leite

Com frutas da estação, marshmallow, churros, brownie e profiteroles

R\$ 198 por pessoa

Sobremesas

Brownie de chocolate R\$ 58

Com calda de chocolate meio amargo, sorbet de nozes, praliné de nozes

Panqueca braseada R\$ 78

Com doce de leite, acompanhada de sorvete de iogurte, crumble de chocolate branco

Tiramisù R\$ 48

Clássica sobremesa italiana com camadas de biscoito embebido em café, creme de mascarpone e finalizada com cacau

Sagu gaúcho R\$ 42

Receita tradicional com sorvete de creme

Pratos Kids

Espaguete na manteiga R\$ 56

Espaguete quatro queijos R\$ 56

Arroz, feijão e batata sorriso R\$ 56

Arroz com legumes R\$ 56

Escolha uma carne:

Bife grelhado ♦ Peito de frango grelhado