



## OBSERVAÇÕES

OPCIONAL PARA  
QUALQUER MENU

COQUETEL DE BRUSCHETTAS COM  
ESPUMANTE  
R\$ 52,00 por pessoa.

OS MENUS NÃO INCLUEM BEBIDAS.

## BEBIDAS À PARTE

 **porcinitrattoria f**  
www.porcini.com.br

## MENU 1

MÁXIMO 15 PESSOAS

### ENTRADA

#### CEVICE

Cubinhos de peixe branco, tomatinho, oliva,  
limão, temperos frescos e gergelim.

### PRATOS UMA OPÇÃO

#### STINCO DE VITELLA

Stinco de vitella ao molho do próprio assado  
com nhoque de batata salsa na manteiga e  
sálvia.

#### BACCALÀ ALLA PORTUGHESE

Posta de bacalhau no azeite extra virgem  
com legumes assados no próprio azeite.

#### CAMARÃO CREMOSO

Camarões rosa grelhados ao conhaque, em  
suave molho de queijo Gruyère e  
champignon, com tagliolini na manteiga.

#### BIFE DE CHORIZO A LA PUERTO MADERO

Grelhado com molho chimichurri, acompanhado  
de purê de batata ao roquefort e cebola  
caramelizada.

### SOBREMESA

#### BONET PIEMONTÊS

Receita piemontesa a base de pasta de  
avelãs, praline de amêndoas e rum com um  
toque de espresso.

R\$ **278,00**  
POR PESSOA

## MENU 2

### ENTRADA

#### BURRATA

Queijo fresco italiano acompanhado de  
presunto de Parma.

### PRATOS UMA OPÇÃO

#### FILETTO GORGONZOLA

Com nhoque, molho pomodoro e nozes.

#### PESCE 'IL VIGNETO'

Filé de peixe branco nobre da estação ao  
molho de uvas verdes e passas com arroz  
cremoso de amêndoas e figo puxados no  
vinho branco.

#### CAMARÃO CREMOSO

Camarões rosa grelhados ao conhaque, em  
suave molho de queijo Gruyère e  
champignon, com tagliolini na manteiga.

#### PALETA DE CORDEIRO

Acompanha tagliatelle na manteiga e sálvia,  
legumes assados e molho do próprio assado.

### SOBREMESA

#### AMORAS FLAMBADAS COM SORVETE DE CREME

R\$ **248,00**  
POR PESSOA

## MENU 3

### ENTRADA

#### CAROLINA

Carolinas recheadas de camarão com molho  
rosé de queijo gruyere.

### PRATOS UMA OPÇÃO

#### RISOTTO BACCALÀ

Lascas de bacalhau premium e azeitonas.

#### FILETTO FERRARI

Mignon grelhado ao nosso molho Ferrari,  
acompanhado de ravioli de mozzarella de  
búfala com molho de gorgonzola e  
damascos.

#### SALMÃO GRELHADO

Com Risoto com queijo Brie e aspargos  
frescos.

#### SPAGHETTI RAGÚ DE OSSOBUCCO

Assado no molho da própria carne, servido  
sobre spaghetti.

### SOBREMESA

#### CHEESECAKE DE CREAM CHEESE COM FRUTOS DO BOSQUE

R\$ **228,00**  
POR PESSOA

## MENU 4

### ENTRADA

#### INSALATA MISTICANZA

Shitake, aspargos frescos e mini tomates puxados no azeite trufado com alface americana, rúcula e mozzarella de búfala com um toque de redução de balsâmico.

### PRATOS UMA OPÇÃO

#### FILETTO PORCINI

Mignon grelhado acompanhado de gnocchi de funghi com ragu de cogumelos.

#### PANSOTTI DE FIGO

Pansotti de figo ao molho de queijo de cabra.

#### PESCE 'IL VIGNETO'

Filé de peixe branco nobre da estação ao molho de uvas verdes e passas com arroz cremoso de amêndoas e figo puxados no vinho branco.

#### FETTUCCHINE AÇAFRÃO

Fettuccine ao molho de açafraão, camarões, alcachofra e funghi.

### SOBREMESA

PROFITEROLES COM SORVETE DE TORRONE

R\$ **228,00**  
POR PESSOA

## MENU 5

### ENTRADA

#### SFORMATO DI BLUMENAU

Polenta amarela cremosa ao ragu de linguiça Blumenau, queijo grana padano ralado com azeite trufado e queimada no maçarico.

### PRATOS UMA OPÇÃO

#### SALTIMBOCCA DE MIGNON

Medalhão de mignon grelhados com presunto de Parma e sálvia, acompanhado de risoto de queijo brie, presunto cru e aspargos frescos.

#### CONCHIGLIONI CAMARÃO

Conchiglioni ao molho de camarões, queijos leves e creme fresco gratinado no forno.

#### SPAGHETTI RAGÚ DE MIGNON

Spaghetti ao ragu de mignon.

#### FAGOTINI ALLA PUTTANESCA

Fagotini alla putanesca com lombo de bacalhau.

### SOBREMESA

TIRAMISÚ CLÁSSICO COM CALDA QUENTE DE CHOCOLATE

R\$ **218,00**  
POR PESSOA

## MENU 6

### ENTRADA

#### SFORMATO DI GALINHA CAIPIRA

Polenta amarela cremosa ao molho galinha caipira e queimada no maçarico.

### PRATOS UMA OPÇÃO

#### RAVIOLI CORDEIRO

Ravioli de cordeiro ao molho do próprio assado.

#### GNOCCHI RAGÚ DE MIGNON

Gnocchi de batata ao ragu de mignon.

#### SALTIMBOCCA

Mignon cortado em fatias finas (escalopes) acompanhado de risoto margherita.

#### PESCE 'IL VIGNETO'

Filé de peixe branco nobre da estação ao molho de uvas verdes e passas com arroz cremoso de amêndoas e figo puxados no vinho branco.

### SOBREMESA

CREME DE PAPAIA COM LICOR DE CASSIS

R\$ **198,00**  
POR PESSOA

## MENU 7

### ENTRADA

#### INSALATA GIARDINO

Radicchio roxo, alface romana, rúcula e frissé, com corações de alcachofra, palmito, tomates secos e azeitonas gordal no vinagre envelhecido.

### PRATOS UMA OPÇÃO

#### FILETTO GIARDINO

mignon grelhado acompanhado de ravióli de mozzarella de búfala com molho giardino (aspargos frescos, pignoli, rúcula e creme).

#### CONCHIGLIONI 4 QUEIJOS MARGHERITA

Conchiglioni 4 queijos gratinada ao molho Margherita.

#### PALETA DE CORDEIRO

Acompanha tagliatelle na manteiga e sálvia, legumes assados e molho do próprio assado.

#### TAGLIATELLI RAGÚ DE LINGUIÇA BLUMENAU

Tagliatelle ragu de linguiça Blumenau (linguiça defumada e sugo espesso).

### SOBREMESA

BANOFFI

R\$ **198,00**  
POR PESSOA