



Inaugurado em 2002, o Ristorante Festival della Pasta proporciona uma viagem gastronômica pelas regiões da Itália através da deliciosa culinária, com receitas e ingredientes verdadeiramente italianos.

Buon Appetito!



Siga-nos nas redes sociais



[/ristorantefestivaldellapasta](https://www.facebook.com/ristorantefestivaldellapasta)



[@festivaldellapasta](https://www.instagram.com/festivaldellapasta)

COUVERT

Cesta de Pão Caseiro 10,90
(unidade).

Mini Couvert 18,00
(unidade) pão caseiro, azeite e manteiga.

Couvert 39,90
(unidade) pão caseiro, azeite, terrine de salame picante, azeitonas e sardela.

ENTRADAS

Bruschetta 42,00
quatro fatias de pão torrado, com tomate e rúcula.

Carpaccio di Carne con Rucola 55,00
finas fatias de filé mignon cru com rúcula e lascas de parmesão, com molho de alcaparras e mostarda.

Trio Mare 59,00
fatias de polvo cozido, fatias de peixe e fatias de salmão marinado e defumado com molho citronete.

Piccola Rosticceria 55,00
arancine di riso e croquete de Pato com geleia de tomate.

Crostino Caprese 45,00
duas fatias de pão com tomate cereja e muçarela de búfala, gratinadas.

Consumé di Cappelletti in Brodo 55,00
capeleti com caldo de carne.

Insalata Caprese 55,00
muçarela de búfala, tomate e rúcula.

Insalata Mista 42,00
alface, rúcula, tomate cereja, palmito, azeitonas, lascas de parmesão e croutons.

Polpettine al Pomodoro 55,00
almondegas com molho de tomate e folhas de hortelã.

Prosciutto Crudo e Parmigiano 55,00
presunto de parma Italiano e lascas de parmesão.

DEGUSTAÇÃO DE MASSAS



Degustação de Cinco Massas com Trio Sobremesa

129,00

*nossa equipe informará as massas do dia.
o trio de sobremesa consiste em uma
panna cotta, tiramisú e canolo siciliano.*

MENU TURÍSTICO 99,00

Bruschetta

duas fatias de pão torrado, com tomate e rúcula.

Massa Fresca Artesanal a Escolha:

gnocchi di patate, fettuccine ou strozzapreti

opções de molhos:

*tomate fresco e rúcula / molho branco /
pesto / tomate fresco e manjeriço / sorrentina.*

Trio Sobremesa

*o trio de sobremesa consiste em uma
panna cotta, tiramisú e canolo siciliano.*



RISOTOS

109,00

Radicchio e Provolone
Alho Poró e Provolone
Aspargos
Erva Doce e Emmental
Caprese

RISOTOS GOURMET

119,00

Funghi
Gamberi (camarão)
Polipo (polvo)
Zafferano e ragú di ossobuco (açafraão)
Zucca e Gorgonzola

SOPA

Cappelletti in Brodo

99,00

capeleti com caldo de carne.

PRATO INFANTIL

Crianças até 10 anos

69,00

*filé mignon ou filé de frango grelhado com batatas fritas
e massa ao molho bolonhesa / molho branco / pomodoro*

MASSAS A LA CARTE

Porção

95,00

Gnocchi di Patate

Strozzapreti

Fettuccine

Tagliolini

Parppardelle

Agnolotti com Linguiça e Funghi

Agnolotti de Camambert e Nozes

Casoncelli á Carbornara

Ravioli Porchetta e Maçã

Ravioli de Carne

Ravioli de Pato com Laranja

Ravioli de Ricota e Espinafre

Ravioli de Tomate Seco e Mussarela de Búfala

Ravioli de Pêra e Gorgonzola

Ravioli aos Quatro Queijos

Ravioli de Queijo de Cabra e Alho Poró

Ravioli de Burrata e Pesto

Ravioli de Rabada e Avelãs

Ravioli de Linguado, Mascarpone e raspa de limão

Ravioli de Camarão e Abobrinha

Ravioli de Bacalhau e Batatas

Ravioli de Truta Defumada e Amêndoas

Ravioli de Atum e Beringela

Ravioli de Salmão Defumado e Cream Cheese

Ravioli de Camarão, Yogurt e Alho Poró

Opções de molhos:

*pomodoro / bolonhesa / quatro queijos / tomate fresco e rúcula / tomate fresco e manjeriçã / sorrentina / molho branco/ pesto / manteiga e sálvia
(indicado para massas recheadas)*

***Leve o sabor da Itália para sua casa,
adquirindo nossas massas!***

Agora o restaurante Festival della Pasta está disponibilizando suas massas artesanais para ser degustadas em sua casa.

Consulte o garçom para mais informações!

CARNES

Filetto alla Wellington con Risotto al Radicchio e Provolone 135,00

filé mignon passado na manteiga com bacon e mostarda, duxelle de funghi, envolvido na massa folhada e assado em forno com acompanhamento de risoto de radique e queijo provolone.

Filetto alla Parmiggiana con Strozzapreti alla Salsiccia 129,00

filé mignon a milanesa com molho de tomate e parmesão, com acompanhamento de massa caseira tipo fusili com ragú di lingüiça.

Tagliata alla Rucola con Ravioli ripieni di Ricotta e Spinaci 129,00

filé mignon grelhado e fatiado em cima de uma cama de rúcula, com acompanhamento de ravióli de ricota e espinafre.

Scaloppine al Gorgonzola con Polenta Concia al Mascarpone 129,00

filé mignon ao molho de queijo gorgonzola com acompanhamento de polenta com mascarpone.

Mailino in Porchetta con confettura di Finocchio e Tortelli di Zucca 129,00

assado de carne suína com geleia de erva doce e acompanhamento de tortelli de abobora cabotia.

Paletta de Agnello alle Erbe con Tagliolini Truffato 149,00

paleta de cordeiro assada, desossada, com crocante de pistache e acompanhamento de tagliolini com azeite de trufado.

Involtini di Carne con Pappardelle Pomodoro Fresco e Rucola 135,00

fatias de filé mignon recheadas com funghi e cambert, grelhadas com acompanhamento de pappardelle de tomate fresco e rúcula.

Polpettone di Carne con Gnocchi Pomodoro Fresco e Basilico 129,00

polpettone de filé mignon, recheado de presunto, muçarela e ovo cozido, preparado com molho pomodoro com acompanhamento de nhoque de batata com tomate fresco e manjeriço.

PEIXES

***Branzino alla Plancia con
Fettuccine alla Bella Donna*** 159,00

filé de robalo grelhado com acompanhamento de fettuccine com aliche, alcaparras, azeitonas e tomate fresco.

***Trota alle Mandorle con
Tagliolini al Pesto*** 125,00

filé de truta ao molho de amêndoas com acompanhamento de tagliolini ao molho pesto de manjeriço.

***Baccalá Confit con Panzerotti
di patate e baccalá ripieni
ai gamberi*** 159,00

filé de bacalhau cozido a baixa temperatura no azeite com acompanhamento de panzerotti batata e bacalhau recheados com camarão.

***Gamberi in Vestito di
Tagliolini e Salsa Bisque con
Fettucine ai Gamberi*** 159,00

camarão pistola enrolado com taglioline, molho bisque com acompanhamento de Fettucine com camarão e tomate fresco.

***Calamari Ripieni in úmido
con Strozzapreti al Nero*** 149,00

lula recheada com camarão, azeitona, alcaparras, pimentão com acompanhamento de strozzapreti com tinta de lula.

***Salmone in Crosta di Pane con
Ravioli Gamberi e Zucchine*** 149,00

filé de salmão recheado de espinafre, envolvido na massa folhada assado em forno com acompanhamento de ravióli de camarão e abobrinha.

***Polipo alla Moda Adriatica
con Patate croccanti*** 159,00

polvo grelhado, temperado com farinha de rosca e ervas aromáticas com acompanhamento de batatas crocantes.

***Sogliola in crosta di patate
con Risotto di Asparagi*** 149,00

filé de linguado empanado em crosta de batata com acompanhamento de risoto de aspargos.

SOBREMESAS

Tiramisú 39,00

pavê de bolacha champanhe molhadas no café, com creme de mascarpone e chocolate.

Trio de Panna Cotta 39,00

pudim de creme de leite vegetal, com calda de frutas vermelhas, chocolate e coulis de manga.

Cannoli Siciliani 39,00

três cannolis recheados com ricota, laranja cristalizada, gotas chocolate e pistache.

Roccobabá 39,00

babá ao rum recheado com sorvete de pistache e cobertura de ganache de chocolate.

Ravioli Dolci 39,00

três ravióli de massa folhada com recheio de: nutella e banana, maçã e canela, trufa branca ao grand Marnier, servidos com calda de frutas vermelhas.

Gelato 39,00

sorvete a escolher : creme, chocolate, fragola, pistacchio.

Tartufo Bianco Affogato con cuore di Ciliegia 39,00

trufa branca com recheio de cereja, afogada com licor de cereja.

Tartufo Nero Affogato con cuore di Cocco 39,00

trufa negra de chocolate amargo, com recheio de coco, afogada com amaro Ramazzotti ou Café Expresso.

Torta Gelato 39,00

tortinha de bolachas com sorvete de creme, pistache e chocolate.

Torta Caprese 39,00

torta de chocolate e farinha de amêndoas com sorvete de creme e calda de Nutella.