



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



@festivaldellapasta

COUVERT

Cesta de Pão Caseiro	10,90
<i>(unidade).</i>	

Mini Couvert	18,00
<i>(unidade) pão caseiro, azeite e manteiga.</i>	

Couvert	39,90
<i>(unidade) pão caseiro, azeite, antepasto de berinjela, azeitonas e sardela.</i>	

ENTRADAS

Bruschetta	42,00
<i>quatro fatias de pão torrado, com tomate e rúcula.</i>	

Carpaccio di Carne con Rucola	59,00
<i>finas fatias de filé mignon cru com rúcula e lascas de parmesão, com molho de alcaparras e mostarda.</i>	

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

Piccola Rosticceria	59,00
<i>arancine di riso e croquete de Pato com geleia de tomate.</i>	

Crostino Caprese	49,00
<i>duas fatias de pão com tomate cereja e muçarela de búfala, gratinadas.</i>	

Consumé di Cappelletti in Brodo	59,00
<i>capeleti com caldo de carne.</i>	

Insalata Caprese	59,00
<i>muçarela de búfala, tomate e rúcula.</i>	

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

Polpettine al Pomodoro	59,00
<i>almondegas com molho de tomate e folhas de hortelã.</i>	

Prosciutto Crudo e Parmiggiano	59,00
<i>presunto de parma Italiano e lascas de parmesão.</i>	

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 cannolo 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:

pomodoro / bolonhesa / quatro queijos /

tomate fresco e rúcula / molho branco /

pesto / tomate fresco e manjerição / sorrentina.

Trio Sobremesa

o trio de sobremesa consiste em uma
panna cotta, tiramisú e cannolo 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 (açafrão)

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*

FONDUE GOURMET

Rodízio de Fondue por pessoa

229,00

Minímo de 2 Pessoas

Bruschetta de Entrada

Fondue de Carne

*filé mignon, kafta de cordeiro e panceta suína,
acompanha seis molhos e strozzapreti com ragú de linguiça*

Fondue de Queijo

pão italiano e nhoque frito

Fondue de Chocolate

marshmallow, frutas e mini churros

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:

tomodoro / bolonhesa / quatro queijos / tomate fresco e

rúcula / tomate fresco e manjerição / 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 145,00

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 139,00

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 139,00

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 139,00

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

Mailino in Porchetta con confettura di Finocchio e Tortelli di Zucca 139,00

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

Paletta de Agnello alle Erbe con Tagliolini Truffato 159,00

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 145,00

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 139,00

polpetone 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 169,00

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

Trota alle Mandorle con Tagliolini al Pesto 135,00

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

Baccalá Confit con Panzerotti di patate e baccalá ripieni ai gamberi 169,00

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 169,00

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

Calamari Ripieni in úmido con Strozzapreti al Nero 159,00

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 159,00

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 169,00

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

Sogliola in crosta di patate con Risotto di Asparagi 159,00

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

SOBREMESAS

Tiramisú 39,00

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

Trio de Panna Cotta 39,00

puddim 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.