

SUGESTÕES

BISTECCA CON L'OSSO

T-Bone com risoto de gorgonzola
T-Bone and gorgonzola risotto

👤 95,00

BACALHAU NO AZEITE

Com batata, cebola, brócolis, azeitona e alho dourado

👤 269,00

BADEJO COM MOLHO DE CAMARÃO

Com risoto de alho poro

👤 180,00 👤 99,00

CAMARÃO EMPANADO

Com risoto de brie

👤 139,00 👤 87,00

OSSOBUCO

Com risoto de brie

👤 139,00 👤 87,00

PICANHA DE CORDEIRO

Com risoto de alho poró

👤 162,00 👤 93,00

Bacalhau no Azeite



ENTRADAS

ANTIPASTI

Salaminho, tomate seco, azeitona, mussarela de búfala, manteiga e molho do chef
Salami, dried tomatoes, olives, buffalo mozzarella

43,00

CESTO DI PANE

Manteiga e molho do chef
Bread with butter and chef's spread

16,00

BRUSCHETTA

Pão italiano, tomate e manjeriço fresco
Italian bread bruschetta of tomato and fresh basil

43,00

PROVOLETTA

Queijo Provolone ao forno e cesto de pães
Gratin of provolone cheese and assorted bread

45,00

SALSICCIA DI PROVOLONE

Linguiça provolone
Provolone sausage

58,00

SALSICCIA ARTIGIANALE

Linguiça artesanal com chimichurri e pão
Handmade sausage with chimichurri and bread

43,00

SALADA CAPRESE

Salada com Mussarela de búfala, tomate fresco, manjeriço e rúcula
Caprese salad

43,00

Bruscheta





INFANTIL

PENNE AL SUGO DI POMODORI E STRISCETTE DI MANZO

Penne ao molho de tomate com iscas de filé
Penne with tomatoes sauce and filet strips

👤 32,00

STRISCETTE DI MANZO, RISO E PATATI

Iscas de filé, arroz e batata frita
Filet strips, rice and french fries

👤 32,00

OBS: Alteração terá acréscimo (consulte)

OBS: There will be a fee for changes of the side dishes, please ask the waiter

RISOTOS

RISOTTO AI GAMBERI

De camarão
Shrimp

👤 78,00



RISOTTO DI FRUTTI DI MARE

Camarão, lula e polvo
Shrimp, squid and octopus

👤 78,00

RISOTTO DI FUNGHI SECCHI

Funghi secchi
Dried mushrooms

👤 63,00



Medalhão com Risoto de Queijo Briê

📱 /aglieoliopenedo



TRADICIONAIS

FUSILLI À DIAMANTINA

Bacon, alho e couve puxados na cachaça, molho pomodoro, pimenta calabresa, queijo minas, catupiry e linguiça
Fusilli with bacon, garlic and kale sauté with cachaça, tomato sauce, dried pepper, fresh cheese, catupiry

👤👤 88,00 👤 63,00

SPAGHETTI ALL' AGLIO E OLIO

Espaguete ao alho e azeite com iscas de filé, shoyu e manjeriço
Garlic and olive oil spaghetti

👤👤 80,00 👤 60,00

PENNE A 3 FORMAGGI E GAMBERETTI GRATINATI

Gorgonzola, muçarela e parmesão e camarão gratinado
Penne gratin with 3 cheese sauce and

👤👤 115,00 👤 78,00

PENNE ALL'ARRABBIATA

Com pimenta calabresa, tomate, bacon
Penne with calabresa chili, tomato and bacon

👤👤 78,00 👤 55,00



Fusilli à Diamantina





TRADICIONAIS

GNOCCHI AL SUGO DI POMODORI GRATINATI

Com muçarela e manjeriço
Gnocchi with mozzarella and basil

👤 83,00 👤 63,00

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

👤 97,00 👤 68,00

PENNE ALLA NAPOLETANA

Tomate, manjeriço fresco e mussarela de búfala
Penne with tomato, fresh basil and buffalo mozzarella cheese

👤 78,00 👤 57,00

PENNE CON SALSA DI GORGONZOLA E STRISCETTE DI MANZO

Com iscas de filé e molho de gorgonzola
Penne with gorgonzola sauce and filet strips

👤 98,00 👤 65,00

FETTUCCHINE CON SALSA DI FORMAGGI E PAILLARD

Ao molho de queijos
Fettuccine with cheese sauce and paillard

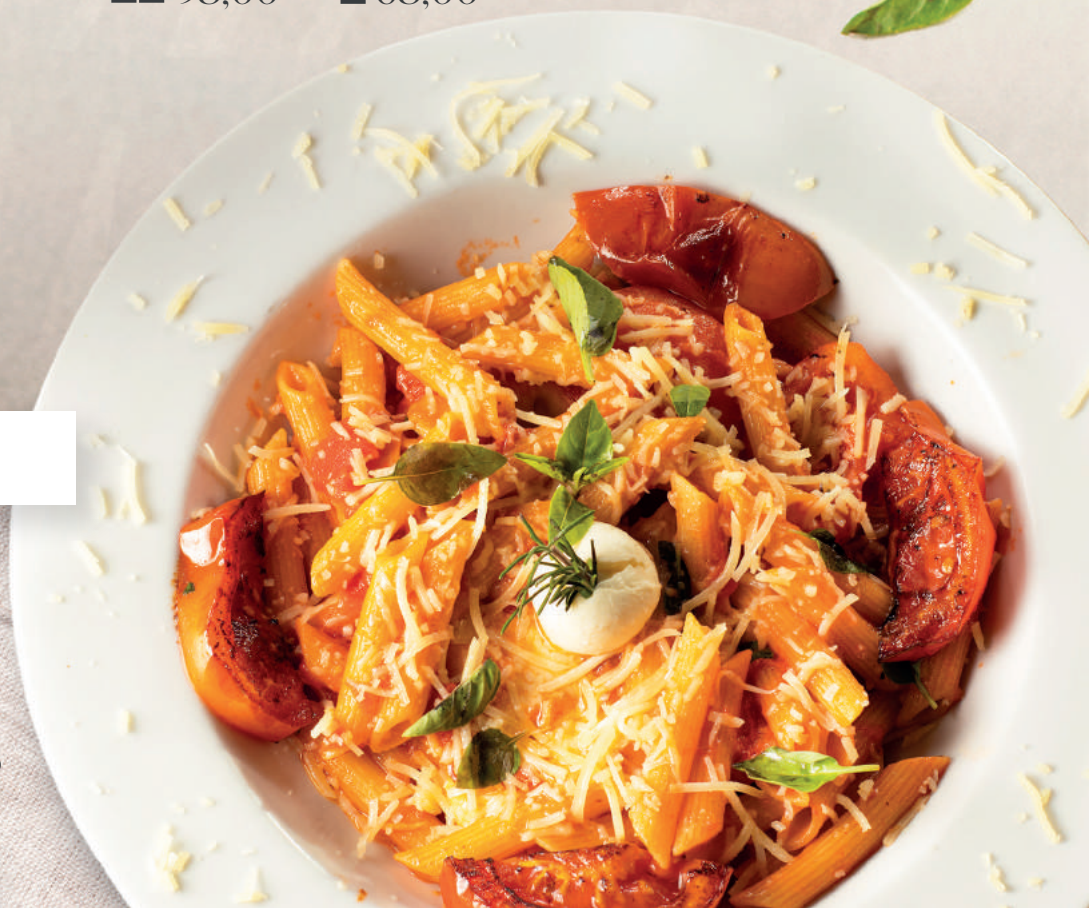
👤 98,00 👤 68,00



Penne Alla Napoletana



📷 /aglieoliopenedo



ESPECIAIS DO MAR

SPAGHETTI AL PESTO E GAMBERI

Com Camarão, manjeriço, azeite, alho e nozes
Spaghetti with pesto sauce and shrimp

👤👤 115,00 👤 75,00

SPAGHETTI CON SALSA GORGONZOLA E GAMBERI

Com camarão e molho de gorgonzola
Spaghetti with gorgonzola sauce and shrimp

👤👤 115,00 👤 75,00

SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORI

Com molho pomodoro e camarão
Spaghetti with pomodoro sauce and shrimp

👤👤 115,00 👤 75,00

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Camarão, lula, polvo e molho pomodoro
Spaghetti with pomodoro sauce, shrimp, squid, octopus

👤👤 115,00 👤 75,00

FETTUCCINE MARE E MONTE

Camarão e truta defumada
Fettuccine with shrimp and smoked trout

👤👤 115,00 👤 75,00

LASAGNA CON TROTA AFFUMICATA

Com massa verde com truta defumada
Green lasagna with smoked trout

👤👤 123,00 👤 78,00

Spaghetti Al Sugo Di Pomodori



PEIXES

TROTA CON RISO E PATATI O FETTUCCHINE AL BURRO

Truta com arroz e batata sauté ou Fettuccine na manteiga
Trout with rice and sauté potatoes or Fettuccine in butter sauce

MOLHOS

Alcaparras Caper sauce - 59,00

Amêndoas Almond sauce - 59,00

A Belle Meunière Belle Meunière sauce - 63,00

Com Camarão no Azeite Shirimp and olive oil sauce - 65,00

BADEJO

Badejo Grelhado com molho de camarão

Com risotto de alho poró

2 180,00 1 99,00

Gratinado com Catupiry

Badejo gratin with catupiry cheese

2 180,00 1 99,00

SALMONE

Salmão

Gratinado au Poivre

Saumon gratin with pepper

2 168,00 1 98,00

A Belle Meunière

Saumon a Belle meunière

2 168,00 1 98,00

AZIFIRONI

Camarão, champignon e palmito

2 175,00 1 105,00

**Badejo com Molho de Camarão
e Risoto de Alho Poró**

📱 /aglieoliopenedo



CARNES

FILETTO SCANDINAVO

Alho laminado com champignon, arroz cheiroso e tomate recheado com catupiry
Steak with garlic, mushrooms, rice and catupiry cheese stuffed tomato

👤👤 165,00 👤 93,00

PICANHA AL CHIMICHURRI

Com molho chimichurri, arroz cheiroso e batata frita
Picanha with chimichurri sauce, rice and French fries

👤👤 169,00 👤 98,00

FILETTO ALLA PARMEGIANA

Com gnocchi pomodoro
Steak with gnocchi and tomato sauce

👤👤 155,00 👤 89,00

FILETTO AL PEPPE

Filé au poivre com fettuccine na manteiga
Steak au poivre with fettuccine and butter sauce

👤👤 155,00 👤 89,00

FILETTO IN SALSA DI SENAPE

Tornedor com molho de mostarda e espaguete na manteiga com ervas
Tournedos with mustard sauce and spaghetti in herb and butter sauce

👤👤 155,00 👤 89,00

MEDAGLIONE CON SALSA DI ALBICOCCHES

Medalhão com molho de damasco e risoto de brie
Medallion with apricot sauce and brie risotto

👤👤 155,00 👤 89,00

SCALOPINNE AI FUNGHI

Com fettuccine na manteiga
Filet with fettuccine in butter sauce

👤👤 155,00 👤 89,00

Filetto Scandinavo

📱 /aglieoliopenedo





BEBIDAS

Whisky 8 Anos 30,00

Whisky 12 Anos 36,00

Old Eight 25,00

Vodka Importada 32,00

Steinhaeger 21,00

Amarula 23,00

Frangélico 23,00

Cointreau 18,00

Caipirinha 19,00

Caipivodka 23,00

Caipivodka Importada 36,00

NÃO ALCÓOLICOS

Refrigerantes 8,80

Água 5,00

H₂O_h 12,00



Suco (uva / laranja / abacaxi / limão) 12,00

Suco 2 Sabores 16,00

Ice Tea 8,00

CERVEJAS

CERVEJA ESPECIAL

Therezópolis Gold

25,00

CERVEJA 600ML

16,90

CERVEJA LONG NECK

10,00

CHOPP ARTESANAL

CHOPP 300ML

10,80

CHOPP 500ML

15,80

CACHAÇAS

Saliboa 15,00

Salinas 15,00

Boazinha 15,00

Lua Nova 15,00

SOBREMESAS

Petit Gateau 24,80

Creme Papaia 20,80

Sorvete 14,00

Café Expresso 5,00