



# ementa grupos “1

---

01-12-2018

“10 pessoas ou mais, entre 01 DEZ'18 a 23 DEZ'18.”

- Focaccia con olio di oliva.  
*Focaccia feito com farinha “00”, centeio integral e espelta, com azeite extra virgem e vinagre balsâmico de Módena.*

## antipasto (entrada)

- Carpaccio di Carne.  
*Carne de vitela em fatias finas com rúcula e parmigiano reggiano DOP.*
- ou
- Insalata Caprese.  
*Mozzarella de búfala via avião, tomate e manjeriço.*

## piatto

- Ravioli di Zucca.  
*Com abóbora assada, queijo atabafado de Serpa, trufa negra de época e molho parmigiano reggiano DOP.*
- ou
- Tagliatelle al Ragú.  
*Com carne de vitela, rabo de boi e porco bolota cozido lentamente durante 5 horas com tomate e ervas frescas, finalizado com pecorino romano DOP e parmigiano reggiano DOP.*

## dolce

- Pannacotta ou mouse cioccolato.

## bebite

- Vinho branco: sensi collezione chardonnay, ou
- Vinho rosso: Merlot collezione Sensi, ou
- Limonata, aguas.
  
- Café

---

€28,90 /pax