

spaccioRar

G A S T R O N O M I A

Entradas

1. Tábua de frios

Tábua M

Serve duas pessoas. Acompanha queijo Gran Formaggio Rar, parmesão Rar Gastronomia, salame milano ou presunto cru italiano, azeitona sem caroço, pães, damasco, castanha de caju e manteiga Rar Gastronomia.

Sugestão de Harmonização: Vinho Avvento Merlot

R\$ 105,00

Tábua G

Serve até quatro pessoas. Acompanha queijo Gran Formaggio Rar, parmesão Rar Gastronomia, 2 itens de charcutaria, pães, damasco, castanha de caju, azeitona sem caroço e manteiga Rar Gastronomia.

Sugestão de Harmonização: Vinho Collezione Merlot

R\$ 160,00



2. Carpaccio tonnato affumicato

(Carpaccio com molho de atum defumado)

Carpaccio de carne com molho de atum defumado, Gran Formaggio Rar, alcaparras, molho pesto rosso e palitos de parmesão Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Pinot Noir

R\$ 58,00



3. Dadinho de Gran Formaggio Rar

Porção com seis dadinhos de tapioca feitos com queijo Gran Formaggio Rar decorado com brócolis, acompanha geléia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Gewurztraminer

R\$ 48,00



4. Trio de bruschettas

Porção com três bruschettas, sabores: Brie com mel e uva | Presunto Cru Espanhol com redução de balsâmico e merlot | Parmesão Rar Gastronomia e tomate confit.

Sugestão de harmonização: Espumante Cuvee Nilva

R\$ 42,00



5. Ostras gratinadas com parmesão

R\$ 58,00

Deliciosas ostras gratinadas com parmesão Rar Gastronomia.
Porção de 6 unidades.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Chardonnay



6. Salada Spaccio Rar

R\$ 48,00

Mix de folhas com lascas de presunto cru italiano, queijo Gran Formaggio Rar, croutons, uva passa, castanha ou nozes e finalizado com aceto balsâmico Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut



Sanduíches

7. Sanduíche italiano

R\$ 52,00

Tradicional sanduíche da casa com creme de Gran Formaggio Rar, salame milano*, rúcula e lascas de queijo Gran Formaggio Rar.

***Salame milano ou Prosciutto.**

Sugestão de harmonização: Sidre Dry



Principais

8. Risotto al “Gran Formaggio Rar”

(Risoto Gran Formaggio Rar)

Tradicional Risotto ao queijo Gran Formaggio Rar.

Sugestão de harmonização: Vinho Riserva di Famiglia

Sugestão do Chef: adicional de Filé Mignon



R\$ 75,00

9. Risotto di zucca e straccetti di mignon

(Risoto de moranga e tiras de filé mignon)

Risotto de moranga preparado com Vinho Avvento Sauvignon Blanc, iscas de filé mignon, castanhas e queijo parmesão Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Espumante Cuvée Raul



R\$ 98,00

10. Spaghetti al “Gran Formaggio Rar”

(Espaguete ao molho Gran Formaggio Rar)

Massa toscana spaghetti ao molho de Gran Formaggio Rar.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Chardonay



R\$ 73,00

11. Spaghetti alla carbonara con “Pecorino Romano Rar Gastronomia”

(Espaguete à carbonara com Pecorino Romano Rar Gastronomia)

Massa toscana Spaghetti preparado com uma cremosa mistura de gemas de ovos caipiras, guanciale, queijo pecorino romano decorado com cebolete.

Sugestão de harmonização: Vinho RAR MASI Malbec Corvina



R\$ 82,00

12. Risotto ai gamberi

(Risoto de camarões)

Tradicional risotto de camarão feito com molho artesanal de tomate e finalizado com manteiga e parmesão Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Viognier



R\$ 122,00

13. Amatriciana

R\$ 82,00

Massa curta ao clássico molho de tomate, guanciale crocante, pimenta e queijo pecorino.

Sugestão de harmonização: Vinho MASI Bardolino



14. Brasato con polenta al “Gran Formaggio Rar”

R\$ 92,00

(Brasato com polenta ao Gran Formaggio Rar)

Carne bovina desfiada, preparada no vinho Avvento Merlot e prensada, servida com polenta cremosa ao Gran Formaggio Rar e molho de carne.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Merlot



15. Lasagna ripiena con costine di manzo

R\$ 92,00

(Lasanha recheada com costela bovina)

Lasanha de costela desfiada, ao molho de queijo parmesão Rar Gastronomia e preparada com Avvento Merlot.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Merlot



Adicionais

Acrescente em qualquer um dos pratos:

Filé de Frango: R\$32 | Filé Mignon: R\$54 |
Cesta de pão: R\$12 | camarão na manteiga: R\$65

Prato per bambini

16. Massa com molho + proteína

R\$ 45,00

Porção de massa com molho de sua preferência, acompanhada de filé mignon ou frango.

Molho: Vermelho | Branco | Manteiga

Proteína: Filé Mignon | Frango

Opções de Inverno

17. Zuppa di cipolle

(Sopa de cebola)

Sopa clássica de cebola no pão, com creme de leite e queijo parmesão Rar Gastronomia e finalizada com chips de presunto cru serrano espanhol Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Vinho Riserva di Famiglia



R\$ 59,90

18. Fonduta di Gran Formaggio Rar

(Fondue de Gran Formaggio Rar)

Fonduta cremosa de queijo Gran Formaggio Rar derretido em vinho Avvento Sauvignon Blanc, servida dentro de pão italiano de fermentação natural, com batatas assadas envoltas em bacon crocante. (Serve duas pessoas).

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Viognier



R\$ 175,00

19. Cappelletti in brodo

(Sopa de Cappelletti)

Massa recheada servida em caldo.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Pinot Noir



R\$ 59,90

20. Linguine al limone con Sauvignon Blanc RAR e gamberi

(Linguine ao limão com Sauvignon Blanc RAR e camarões)

Linguine cremoso ao limão e vinho branco Avvento Sauvignon Blanc, preparado com manteiga Rar Gastronomia, camarões e finalizado com queijo parmesão Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Gewurztraminer



R\$ 122,00

21. Cappelletti con salsa Alfredo e mignon

(Cappelletti com molho Alfredo e filé mignon)

Massa recheada servida com molho Alfredo cremoso à base de parmesão e creme de leite Rar Gastronomia, acompanhada de filé mignon.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Merlot



R\$ 140,00

22. Ravioli di brie e albicocche al “Moscatel RAR” **R\$ 82,00**

(Ravioli de brie e damasco com molho Moscatel RAR)

Ravioli artesanal de brie e damasco ao molho de espumante Moscatel RAR, finalizado com nozes.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Gewurztraminer



23. Tagliatta di entrecot al Cabernet Sauvignon RAR **R\$ 96,00**

(Tagliata de entrecot com molho de Cabernet Sauvignon RAR)

Tagliata de entrecot com farofa crocante de bacon, picles de cebola roxa feito com vinagre Rar Gastronomia, rúcula, tomate confit feito com azeite de oliva Assemblage Rar Gastronomia e geleia de Avvento Cabernet Sauvignon RAR.

Sugestão de harmonização: Vinho Avvento Cabernet Sauvignon



24. Risotto Gran Formaggio Rar con Medaglione di Filetto Mignon **R\$ 120,00**

(Risotto Gran Formaggio Rar com medalhão de filé mignon)

Tradicional Risotto ao queijo Gran Formaggio Rar com medalhão de filé mignon.

Opcional: molho de vinho R\$5,00

Sugestão de harmonização: Vinho Riserva di Famiglia



25. Spaghetti Gran Formaggio Rar con Medaglione di Filetto Mignon **R\$114,00**

(Espagete ao molho Gran Formaggio Rar com medalhão de filé mignon)

Massa Toscana Spaghetti ao molho de Gran Formaggio Rar com medalhão de filé mignon.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Chardonnay



Opção Vegetariana

26. Lasagna de zucchini e mandorle **R\$ 73,00**

(Lasanha de abobrinha e amêndoas)

Lasanha de abobrinha com creme de amêndoas, molho vermelho, queijo pecorino romano e amêndoas laminadas.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut
(OPÇÃO SEM LACTOSE, SEM GLUTEN E VEGETARIANA)



Sobremesas

27. Pudim di “Gran Formaggio Rar”

R\$ 28,00

(Pudim de Gran Formaggio Rar)

Clássico da casa. Pudim de queijo Gran Formaggio Rar com deliciosa calda de goiabada.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel



28. Brigadeiro de colher

R\$ 24,00

Tradicional brigadeiro de colher, feito com chocolate 50% cacau e creme de leite Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel



29. Affogato al “Cabernet Sauvignon RAR” con frutti di bosco

R\$ 35,00

(Afogado de “Cabernet Sauvignon” RAR com frutas vermelhas)

Semifreddo de parmesão Rar Gastronomia com geleia de Cabernet Sauvignon Avvento RAR e frutas vermelhas.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel



30. Tarte tatin con semifreddo al “Parmesão Rar Gastronomia”

R\$ 35,00

(Tarte tatin de com semifreddo de Parmesão Rar Gastronomia)

Torta invertida de maçã caramelizadas, acompanhada de semifreddo artesanal.

Sugestão de harmonização: Sidre Doce



Bebidas não alcoólicas

Água mineral com ou sem gás	R\$8,00
Refrigerante	R\$10,00
Suco de Uva Moinho Graciema 280ml	R\$18,00
Suco de Uva Moinho Graciema 1L	R\$34,90
Chás Casa Madeira 500ml (consulte os sabores disponíveis)	R\$21,90
Soda italiana	R\$28,00

Bebidas alcoólicas

Aperol Spritz	R\$38,00
Gin Tônica Clássico	R\$30,00
Hugo Spritz	R\$38,00
Limoncello Spritz	R\$40,00
Caipirinha de Cachaça Weber Haus	R\$35,00
Caipirinha de vinho	R\$35,00
Drink da Cris	R\$38,00

Bebidas em doses

Licor Weber Haus	R\$20,00
Cachaça Weber Haus	R\$20,00
Destilado de Maçã Calvados RAR	R\$35,00
Gin	R\$20,00
Aperol	R\$20,00
Cointreau	R\$20,00
Grappa di Amarone RAR MASI	R\$30,00
Limoncello	R\$25,00
whisky Black Label	R\$30,00
whisky Gold Label	R\$40,00
Martini	R\$20,00
Campari	R\$30,00

Cervejas

Cervejaria Wiatrak	
Cerveja Pilsen 500ml	R\$26,90
Cerveja American Lager 500ml	R\$26,90
Cervejaria Leopoldina	
Cerveja IPA 500ml	R\$31,90
Cerveja Pilsener Extra 500ml	R\$28,50
Cerveja Session 500ml	R\$28,50
Cerveja Red Ale 500ml	R\$28,50

Bebidas quentes

Café (consulte os sabores)	R\$7,00
Chá	R\$8,00