

Perdizes, um dos bairros paulistanos que mais recebeu imigrantes europeus no fim dos anos 1800, foi o lugar escolhido para dar vida ao Mantovani Fine Italian Bar & Cuisine.

Aqui, no coração de uma das primeiras colônias italianas de São Paulo, a nova casa gastronômica une elementos da tradicional cozinha a toques modernos e ao talento jovial do chef João Mantovani.

Natural de Jundiaí, o chef João Mantovani trocou o interior paulista pela capital para estudar e se profissionalizar. Coursou a renomada Le Cordon Bleu, na unidade paulista da escola francesa.

“Já tinha interesse pela cozinha desde cedo.

Minha avó foi cozinheira de uma família por muito tempo e sempre vi meus pais cozinhando em casa, com muita gente reunida”.

A decoração do Mantovani abraça numa combinação alinhada entre os estilos clássico e moderno - a se notar pelas cadeiras e sofás aconchegantes dentro do salão e a parede semiquebrada no exterior da casa. “A ideia é brincar com essa proposta, trazendo um ar requintado, combinado com o mais despojado; é ter versões de duas Itálias”, diz Luiza Pires, administradora da casa.

Dar o sobrenome da família ao estabelecimento foi uma maneira de valorizar as raízes italianas, na opinião do chef. Seu bisavô veio da Itália e as tradições na cozinha reverberaram por anos, com a família sempre reunida para encontros em volta da mesa.

## COUVERT | OPCIONAL

Pão Quente, Manteiga E Bom Azeite

28

## AS ENTRADAS FRIAS

### ANTEPASTO DA CASA

Pão quente, patê de berinjela, tomate confit, manteiga, azeitonas verdes e bom azeite

62

### SALADA DA CASA

Mix de folhas, pera agridoce, queijo gorgonzola doce, amêndoas caramelizadas, vinagrete de framboesa e frutas vermelhas

72

### TÁBUA DE FRIOS

Presunto parma, queijo da vez, sardela, tomate ralado, pão quente, manteiga, azeitonas verdes e bom azeite

85

### CROSTATA DE TOMATE E BURRATA

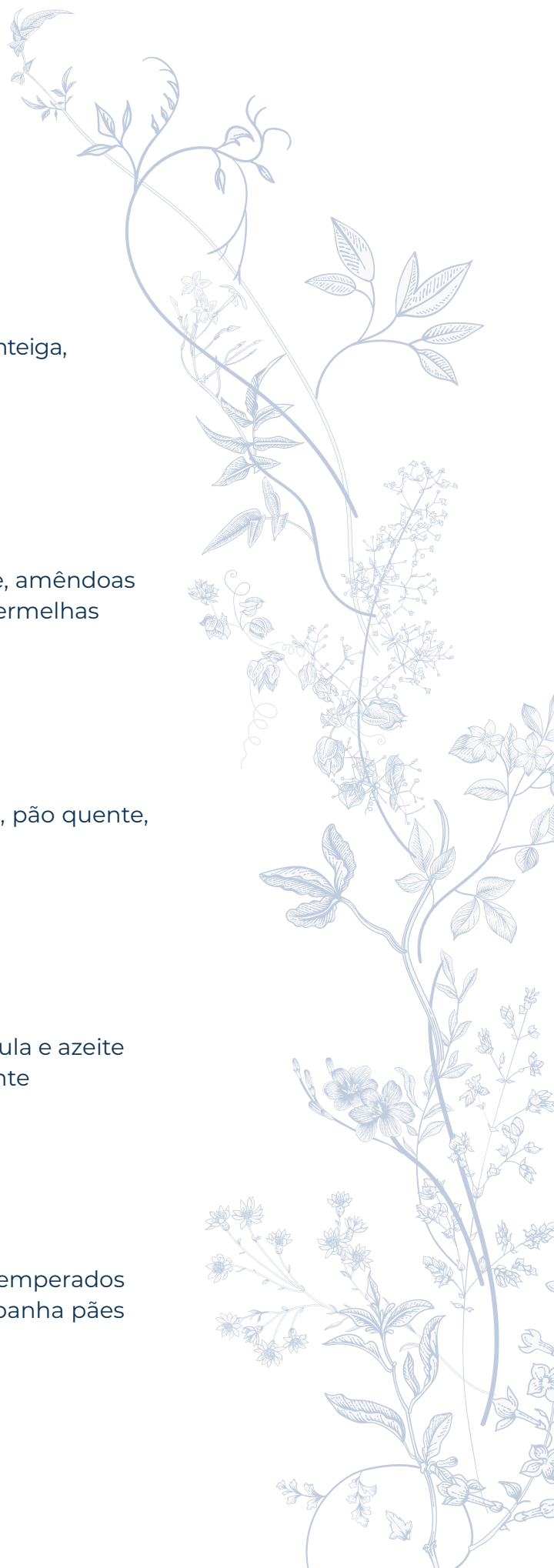
Tomate confit, creme de burrata, tomate ralado, rúcula e azeite de limão siciliano, sobre massa fina e crocante

87

### VINAGRETE DE POLVO

Tentáculos de polvo em brunoise, tomate e cebola temperados com mostarda Dijon, limão siciliano e azeite. Acompanha pães tostados

75





## AS ENTRADAS QUENTES

### MOZARELA DE BÚFALA EMPANADA

Tomates assados, molho pesto, rúcula e azeite de manjeriço

————— 65 —————

### BERINJELA A PARMEGIANA

Creme de burrata, pomodoro, pesto, parmesão e rúcula

————— 62 —————

### RAGU DE LINGUIÇA COM FOCACCIA

Linguiça calabresa fresca moída, molho de tomate e vinho tinto

————— 81 —————

### POLENTA MOLE E COGUMELOS

Polenta mole cremosa, mix de cogumelos, farofa de pão e mini agrião

————— 65 —————



## AS MASSAS SECAS, FRESCAS E CASEIRA

### SPAGHETTI DO CHEF

Massa italiana de grano duro ao molho de parmesão, guanciale, gema de ovo cozida em baixa temperatura, pecorino e pimenta do reino

————— 96 —————

### CAVATELLI ALLA NORMA

Massa de grano duro ao molho pomodoro feito na casa e berinjela brunoise crocante

————— 85 —————

### CAPELETTI IN BRODO

Massa fresca recheada mousseline de pato e frango, caldo de frango, vegetais e ervas

————— 78 —————

### CAPELETTI GRATINADO

Massa fresca da casa recheada com ragú ao molho de parmesão gratinado, finalizado com azeite

————— 120 —————

### GNOCCHI DA CASA

Massa de batata feita na casa ao molho de parmesão, manteiga de trufa e farofa de pão

————— 96 —————

### GNOCCHI COM RAGU DE LINGUIÇA

Massa feita na casa, linguiça calabresa fresca, molho pomodoro e vinho tinto

————— 96 —————

### RIGATONI LA MATRICIANA

Massa italiana de grano duro ao molho pomodoro da casa, pecorino e guanciale

————— 86 —————

### RIGATONI PESTO E BURRATA

Massa de grano duro ao pesto de manjerição italiano, parmesão e rúcula, finalizado com pistache

————— 90 —————

## OS PRINCIPAIS

### CODA DI BUE CON POLENTA

Rabada bovina cozida lentamente,  
polenta cremosa e agrião

————— 94 —————

### COTOLETA À MILANESA

Bisteca de porco empanada, servida com  
risoto de limão siciliano

————— 103 —————

### ESCALOPES AL FUNGHI

Filé mignon grelhado na manteiga,  
acompanha risoto de funghi

————— 112 —————

### CIOPPINO NOSTRO

Lagosta, camarão, lula e mariscos, cozidos ao molho de  
tomate e vinho branco. Acompanha pães tostados no azeite

————— 195 —————

### POLPO CON RISOTTO ALLA ZUCCA

Polvo grelhado na manteiga, acompanha  
risoto de abóbora cabotia e guanciale

————— 157 —————

### OSSOBUCO

Ossobuco cozido em baixa temperatura, servido com demi-glace  
finamente preparado e risoto de açafrão

————— 117 —————

### LASAGNA | AOS DOMINGOS

Massa feita na casa, recheada com molho a bolonhesa,  
bechamel, levemente gratinada

————— 92 —————



## AS SOBREMESAS

### SEMIFREDO DE TIRAMISÙ

Tradicional receita italiana, levemente congelado,  
envolvido com creme inglês de café

————— 39 —————

### PANNACOTTA DE PISTACHE

Pasta de pistache cremosa, finalizada com  
farofa de pistache

————— 35 —————

### MOUSSE DE CHOCOLATE

Chocolate meio amargo Callebaut, calda de  
laranja, finalizado com crumble de cacau

————— 33 —————

