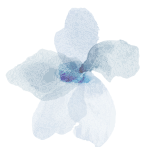


# MANTOVANI

FINE ITALIAN | BAR & CUISINE





---

## ENTRADAS

---

### SALADA CAPRESE

Tomates assados, Mozzarella de bufala, finalizada com pesto de manjeriço italiano

---

### ARANCINI CAPRESE

Bolinho de risoto de tomate recheado com queijo mussarela, finalizado com pesto de manjeriço italiano



---

### BRUSCHETTA

Tomate ralado e queijo levemente gratinado

---

## SUGESTÃO DO CHEF

---

### FILETTO ALLA PARMEGIANA | SOMENTE ÀS QUARTAS FEIRAS |

Filé mignon empanado em farinha panko, finalizado com molho pomodoro e mussarela gratinada. Acompanha Linguine ao molho pomodoro

---

137

---

### POLPETTONE AL FORNO | SOMENTE ÀS QUINTAS FEIRAS |

Levemente gratinado com Linguine na manteiga de sálvia

---

110

---

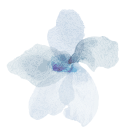
### PESCE DEL GIORNO | SOMENTE ÀS SEXTA FEIRAS |

Peixe do dia grelhado ( consulte o garçom ), acompanha risotto de alho poró

---

127

---



## OS PRINCIPAIS

---

### CASERECCE COM RAGU DI LINGUIÇA

Massa de grão duro, linguiça calabresa fresca moída,  
molho de tomate San Marzano e vinho tinto

———— 85 ————

### RISOTTO CAPRESE

Risoto com molho de tomate San Marzano e queijo mozzarelline,  
finalizado com pesto de manjeriço italiano

———— 89 ————

### POLENTA AL RAGÙ BOLOGNESE

Polenta cremosa servida com ragù de carne bovina  
cozida lentamente

———— 95 ————

Risoto di funghi

Risoto de cogumelos grelhados

———— 89 ————

### AS SOBREMESAS

---

MOUSSE DE CHOCOLATE

---

SEMIFREDO DE TIRAMISÙ

---

FRUTTA DI STAGIONE



