



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.

COSTA AMALFITANA, UMA DAS INSPIRAÇÕES PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE MANTOVANI

COUVERT | POR PESSOA

Pão Quente, Manteiga E Bom Azeite

20

AS ENTRADAS FRIAS

Bruscheta di Parma

Pão levemente tostado, tomate ralado, stracciatella e presunto cru

64

ANTEPASTO DA CASA

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

64

SALADA DA CASA

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

74

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

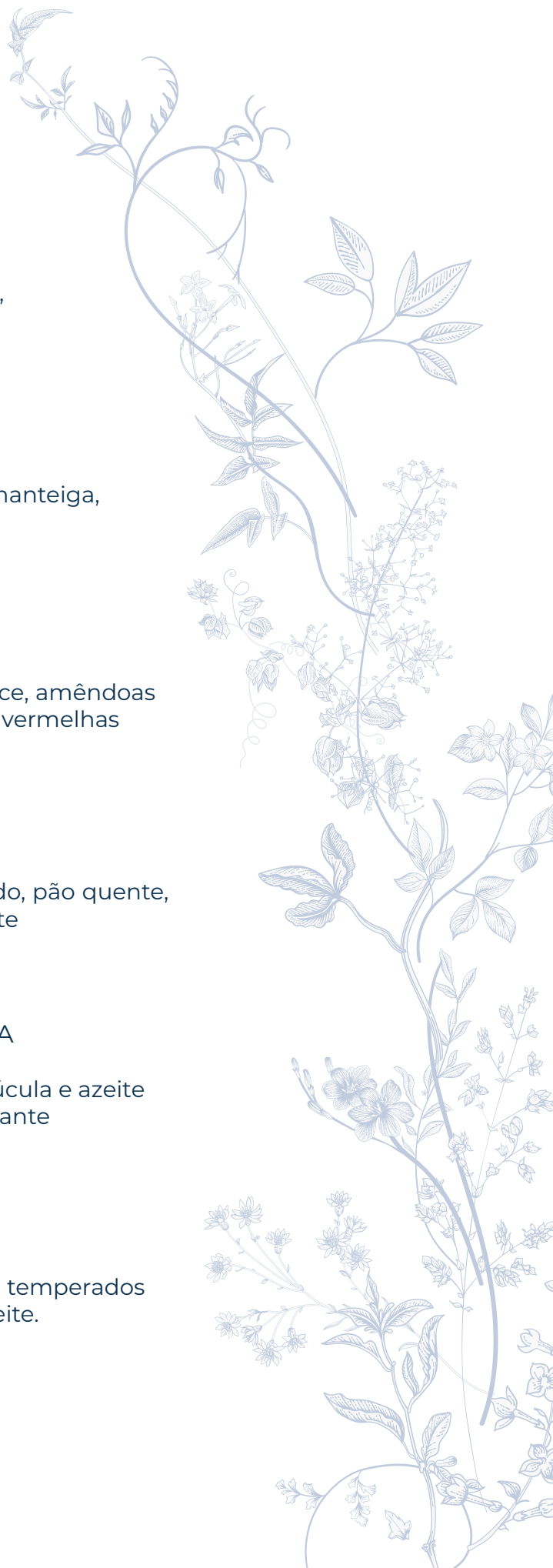
Tomate confit, creme de burrata, tomate ralado, rúcula e azeite de limão siciliano, sobre massa fina e crocante

87

VINAGRETE DE POLVO

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

78





AS ENTRADAS QUENTES

ALCACHOFRA GRATINADA

Cozida em vinho branco, azeite, salsinha e alho em fonduta de tallegio levemente gratinada

———— 74 ————

MOZARELA DE BÚFALA EMPANADA

Tomates assados, molho pesto, rúcula e azeite de manjeriço

———— 67 ————

BERINJELA A PARMEGIANA

Creme de burrata, pomodoro, pesto, parmesão e rúcula

———— 64 ————

RAGU DE LINGUIÇA COM FOCACCIA

Linguiça calabresa fresca moída, molho de tomate e vinho tinto

———— 83 ————

POLENTA MOLE E COGUMELOS

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

———— 67 ————



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

— 98 —

CAVATELLI ALLA NORMA

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

— 87 —

CAPELETTI IN BRODO

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

— 85 —

CAPELETTI GRATINADO

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

— 122 —

GNOCCHI DA CASA

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

— 98 —

GNOCCHI COM RAGU DE LINGUIÇA

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

— 98 —

CAPELLINI PUTANESCA

Massa de grano duro envolta em azeite, aliche, azeitona preta tagiasca, mini alcaparra e molho de tomate san marzano

— 91 —

RIGATONI LA MATRICIANA

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

— 91 —

RIGATONI PESTO E BURRATA

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

— 95 —

OS PRINCIPAIS

COTOLETA À MILANESA

Prime Rib de porco empanada, servida
com risoto de limão siciliano

117

CODA DI BUE CON POLENTA

Rabada bovina cozida lentamente,
polenta cremosa e agrião

97

ESCALOPES AL FUNGHI

Filé mignon angus grelhado na manteiga,
acompanha risoto de funghi

133

POLPO CON RISOTTO ALLA ZUCCA

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

167

OSSOBUCO

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

129

LASAGNA | AOS DOMINGOS

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

98



AS SOBREMESAS

SEMIFREDO DE TIRAMISÙ

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

39

MOUSSE DE CHOCOLATE

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

33

PANNA COTTA

Creme a base de baunilha de Madagascar finalizada com calda de frutas vermelhas

41

CREME BRULEE SICILIANO

Feito com limão siciliano com crosta de açúcar caramelizado

37

SELEÇÃO DE CAFÉS

ESPECIAIS

CAPPUCCINO

12

MACCHIATO

12

EXPRESSOS

BRAZIL ORGANIC

RISTRETTO

INTENSO

LEGGEIRO

9,45

