



VILA DON PATTO

PORTUGUESE & ITALIAN FOOD

MENU

@VILADONPATTO

ENTRADAS



CROQUETA DE ALHEIRA..... 16,50 (1 un)

EMPANADA DE BACALHAU 20 (1 un)

BOLINHO DE BACALHAU 91 (6 un) 21 (1 un)

Opção tradicional ou com azeitonas. *Pode conter espinhos.

BATATA FRITA 45

Batata palito servida com catchup.

BRUSQUETAS DE COGUMELOS 61 (6 un)

Shitake, shimeji, cogumelo paris e queijo brie.

BRUSQUETAS DE TOMATE 61 (6 un)

Tomate, manjerição e queijo parmesão.

DADINHO DE TAPIOCA 61

Acompanha geléia de pimentão vermelho

PATANISCAS DE BACALHAU 91 (5 un)

Bacalhau desfiado em polme de farinha de trigo. Acompanha molho do chefe.



BURRATA COM TOMATINHOS

ALHEIRA COM OVO FRITO E TORRADAS..... 94,50

Linguíça portuguesa a base de carne suína, miolo de pão e especiarias, servida com batatas aperitivo, pimenta biquinho, pão português e ovo frito.

BURRATA COM TOMATINHOS 127
CONFITADOS E PESTO

Queijo típico italiano recheado com creme de leite fresco, tomatinhos cereja confitados no azeite, manjerição e pesto acompanhado de cesta de pães de fermentação natural.

SALADAS



SALADA DO CHEF PATTO

SALADA LA PASTA 59

Folhas, palmito, tomate, cebola, azeitonas pretas, croutons e amendoim.

SALADA DO CHEF PATTO 83

Mix de folhas, palmito, tomate cereja e azeitona preta. Servida na cestinha de parmesão.

SALADA CATARINA 83

Salada verde com gomos de laranja, croutons, palmito, alcachofra tomate cereja e muçarela de búfala.

pratos

INDIVIDUAIS

RAVIOLE COM MUÇARELA DE BÚFALA 108

Com um toque de limão siciliano, ao molho de tomates frescos e manjeriço.

ARROZ COM PATO 132

Lascas de carne de pato, bacon, linguiça defumada, cebola chips, alho, azeitonas portuguesas e cheiro-verde.

FILÉ AO MOLHO DE COGUMELOS 141

Com brócolis tostados e mandioca frita.

TORNEDOR DE FILÉ MIGNON COM MANTEIGA DE ERVAS 138

Acompanha farofa de ovos e arroz biro-biro.

BACALHAU IMPERIAL 204

Meia posta de bacalhau com creme de bacalhau, cebola palha, batata gratan. Acompanha arroz branco.

BACALHAU À PORTUGUESA 204

Meia posta de bacalhau com cebola cozida, batata cozida, ovos, brócolis, pimentão vermelho, azeitona preta e alho frita em lâmina. Acompanha arroz branco.

SPAGHETTI AL FORMAGGIO 133

Delicioso spaghetti artesanal preparado e flambado dentro do queijo parmesão.



SPAGHETTI AL FORMAGGIO

RISOTOS

RISOTO DE ALCACHOFRA..... 119

Arroz arbóreo, vinho branco, alcachofra, shiitake, manteiga e parmesão, finalizado com nozes trituradas.

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO 119

Arroz arbóreo, vinho branco, manteiga, limão siciliano e parmesão.

RISOTO DE FUNGHI 119

Arroz arbóreo, vinho branco, funghi, manteiga e parmesão.

MASSAS

para compartilhar
(servem de 2 a 3 pessoas)

GNOCCHI FRITO COM RAGÚ DE COSTELA 215

Massa artesanal de batata com ragu de costela, (molho de tomate e costela assada desfiada).

PENNE CARBONARA A MODA DA CASA 215

Massa artesanal curta ao creme de leite, bacon, gema de ovo, pimenta do reino e noz-moscada.v

TAGLIOLINE LA PASTA 215

Massa artesanal longa com alho, azeite, brócolis, bacon e tomate cereja.

CAPELETTI DE BRIE COM ALHO PORÓ AO MOLHO FUNGHI 215

Massa recheada de queijo brie e alho poró com molho cremoso de funghi secchi.

GNOCCHI AO MOLHO 4 QUEIJOS 219

Massa à base de batata, servida ao molho branco, com queijo parmesão, catupiry, gorgonzola e queijo reino.

CANNELLONI DE FUNDO DE ALCACHOFRA..... 270

Massa recheada com alcachofra, ricota e brócolis com nosso molho bechamel.

CANELONE DE CARNE AO MOLHO ROSÉ E BACON 289

Miolo de alcatra cozido por 6 horas e desfiado, servido ao molho rosé e bacon.

LASANHA À BOLONHESA (serve de 2 a 3 pessoas)..... 290

Massa artesanal fina, muçarela, presunto, molho de tomate e carne.



para COMPARTILHAR

ROJÃO 237

Carne suína assada na brasa, regada ao azeite, servida com batatas coradas, brócolis puxados no azeite, alho, azeitonas pretas e cheiro-verde. Acompanha à parte: farofa de banana, arroz branco, molho especial de pimenta e purê de feijão.

PARMEGIANA DE FILÉ DE FILÉ MIGNON 288

Filé de filé mignon empanado com molho de tomate, queijo muçarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batatas fritas.

BACALHAU ÀS NATAS (serve de 2 a 3 pessoas) 439

Bacalhau desfiado, puxado no azeite com cebola, alho, cheiro-verde, azeitonas pretas, batatas ao creme de natas com requeijão de corte, gratinado com parmesão e finalizado com croutons. Acompanha Arroz Branco.

BACALHAU À LAGAREIRO 461

Posta de bacalhau assada na brasa, batatas aos murros, cebola, brócolis, pimentão, azeitonas pretas e alho regado no azeite. Acompanha arroz branco.

BACALHAU NA TELHA 524

Posta de bacalhau no azeite, cebola, alho, batatas aos murros, pimentão, brócolis, azeitonas pretas, ovos cozidos e vinagrete especial de páprica doce. Acompanha arroz branco.

BACALHAU A FODA-SE 759

(serve de 3 a 4 pessoas - acompanha arroz branco)

Lombo de bacalhau com requeijão de corte da serra, alho poró e camarão.

#QuerQuer
#SeNãoQuer
#Foda-se



aproveite e
conheça o
vinho
foda-se, pá!



[FODA-SE]: **Foda-se** em Portugal é uma expressão de espanto ou surpresa. Não se espante com o preço e sim com a explosão de sabores com o mais novo prato da Vila don Patto!

BACALHAU A FODA-SE

SOBREMESAS

DOCES PORTUGUESES (consulte opções)..... 14 (un)

TIRAMISSU42

Creme feito à base de mascarpone, bolacha champagne embebido em café, finalizado com cacau.

BROWNIE COM SORVETE44

Brownie fudge com sorvete de creme.

GUAVAPATTO.....49

Mousse de queijo com goibada cremosa e crumble de amêndoas e coco.

FLOR DE FÁTIMA52,50

Massa crocante de canela, recheada com doce de leite, chantilly e sorvete de limão finalizada com Ovomaltine e calda de vinho.

FLOR DE FÁTIMA



DOCES PORTUGUESES



Servem 1 pessoa

EXECUTIVO

MASSA DO DIA70

Ao molho pomodoro e basílico.

FRANGO GRELHADO.....86

Peito de frango grelhado ao molho de gorgonzola e arroz biro-biro.

TILÁPIA96

Tilápia grelhada, arroz de brócolis e purê de batata.

FILÉ À PARMEGGIANA104

Filé mignon empanado coberto com molho de tomate, queijo muçarela e parmesão. Acompanha arroz branco e fritas.

Almoços de segunda à sexta- feira, exceto feriados e finais de semana prolongados.

BEBIDAS

Aguardentes & Aperitivos

Campari.....	R\$ 15,00
Vodka Smirnoff	R\$ 19,00
Gin Don Patto	R\$ 19,00
Cachaças.....	R\$ 36,00
<i>(Chico Mineiro Prata, Salinas Tradicional)</i>	
Espírito de Minas.....	R\$ 36,00
Vodka Absolut.....	R\$ 36,00
Pisco Campanário Reposado	R\$ 44,00
Tequila José Cuervo Especial Silver	R\$ 46,00
Tequila José Cuervo Especial Reposado	R\$ 46,00
Gin Tanqueray London Dry	R\$ 46,00
Bagaceira/Grappa	R\$ 46,00

Whiskies

Passport Scotch (8 anos)	R\$ 23,00
Johnnie Walker Red Label (8 anos)	R\$ 40,00
Jack Daniels (8 anos)	R\$ 50,00
Johnnie Walker Black Label (12 anos)	R\$ 55,00

Coquetéis

Short Drinks

Alexander.....	R\$ 20,00
Caipirinha.....	R\$ 22,00
Batidas de Aguardente	R\$ 22,00
Batidas de Vodka.....	R\$ 26,00
Caipiroska (Vodka Nacional)	R\$ 28,00
Saquerita.....	R\$ 32,00
Margarita	R\$ 39,00
Moscow Mule	R\$ 43,00
Caipirinha Premium.....	R\$ 48,00
Batidas de Vodka.....	R\$ 50,00
Caipiroska (Vodka Importada).....	R\$ 50,00

Long Drinks

Campari Soda.....	R\$ 27,00
Mojito.....	R\$ 34,00
Piña Colada.....	R\$ 34,00
Gin Tônica Nacional	R\$ 36,00
Gin Tônica Importado	R\$ 50,00

Cafés

Chá (consulte opções)	R\$ 8,00
Café Espresso (consulte opções)	R\$ 9,00



Cervejas

Heineken Lager Long Neck.....	R\$ 16,00
Heineken Zero 0% alc. Long Neck.....	R\$ 16,00
Malzbier Long Neck	R\$ 16,00
Weinberg Don Patto 600 ml	R\$ 24,00
Baden Baden Cristal Pilsen 600 ml.....	R\$ 34,00
Baden Baden Wit Bier Trigo 600 ml	R\$ 38,00
Baden Baden Golden 600 ml	R\$ 38,00

Vinhos em taça (180ml)

Branços

D. Patto Suave Niagara Brasil	R\$ 32,00
D. Patto Chardonnay Chile	R\$ 37,00

Tintos

D. Patto Suave Bordô Brasil.....	R\$ 32,00
D. Patto Varietal Valle de Curicó Chile	R\$ 37,00
<i>(Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah ou Merlot)</i>	
Vinho do Porto 70ml	R\$ 47,00

Rosès

D. Patto Terroir Rosé	R\$ 40,00
-----------------------------	-----------

Águas, sucos & Refrigerantes

Água com / sem gás.....	R\$ 9,50
Refrigerantes.....	R\$ 10,50
<i>(Coca, guaraná, fanta, sprite, tônica, citrus)</i>	
Refrigerantes Clash'D	R\$ 10,50
<i>(Morango, Frutas vermelhas e Limão)</i>	
H2OH.....	R\$ 11,00
Suco de Uva Tinto Don Patto	R\$ 15,00
Suco de Uva Branco Don Patto.....	R\$ 15,00
Suco Natural (Laranja ou Limão).....	R\$ 15,00
Suco de Frutas Congeladas.....	R\$ 19,00
<i>(abacaxi, abacaxi c/ hortelã, acerola, manga, maracujá e morango)</i>	
Energético	R\$ 26,00
Suco de Uva Garrafa (1 litro).....	R\$ 48,00

Licores

Amarula.....	R\$ 35,00
Cointreau	R\$ 37,00
Baileys	R\$ 37,00
Cuarenta Y Três Ervas (43).....	R\$ 40,00
Peachtree.....	R\$ 48,00

mangia que te fa bene **PIZZAS**

EXCLUSIVO ÀS SEXTAS,
SÁBADOS, DOMINGOS E
FERIADOS APÓS AS 17H

MUÇARELA.....89,90

Tradicional com molho de tomate, muçarela e azeitonas.

 Sugestão: Vinho tinto leve

PORTUGUESA.....90,00

Molho de tomate, muçarela, presunto, ervilhas, ovos, cebola, azeitonas e palmito picado.

 Sugestão: Vinho tinto meio corpo

MARGUERITA.....91,00

Molho de tomate, muçarela, tomate, manjericão e azeitonas.

 Sugestão: Vinho tinto leve

CALABRESA.....95,00

Molho de tomate, muçarela, linguiça calabresa fatiada, cebola e azeitonas.

 Sugestão: Vinho tinto meio corpo

MILHO COM MUÇARELA.....95,00

Molho de tomate, milho, muçarela e azeitonas.

 Sugestão: Vinho tinto leve

CATUPIRY97,50

Molho de tomate, Catupiry original e azeitonas.

 Sugestão: Vinho tinto leve

MARGUERITA ESPECIAL.....108,50

Molho de tomate, muçarela de búfala, tomate caqui, manjericão e coulis de azeitonas.

 Sugestão: Vinho tinto leve

ALHEIRA.....131,25

Molho de tomate, alheira, ovo cozido, queijo brie e cebola.

 Sugestão: Vinho tinto meio corpo

QUATRO QUEIJOS.....133,00

Molho de tomate, muçarela, gorgonzola, parmesão e catupiry.

 Sugestão: Vinho tinto meio corpo

BACALHAU.....152,50

Molho de tomate, lascas de bacalhau, creme de catupiry, alho poró, alho, cebola, finalizada com pesto de azeitona.

 Sugestão: Vinho rosé leve

QUATRO QUEIJOS ESPECIAL.....153,00

Molho de tomate, queijo brie, catupiry, gruyere e muçarela de búfala.

 Sugestão: Vinho tinto meio corpo



siga nosso
INSTAGRAM

e conheça
nossa
matriz



Localizada no Roteiro do Vinho, nossa sede está rodeada pela natureza, oferece opções de lazer para toda a família e o melhor da gastronomia portuguesa e italiana em um só lugar.

Você também pode adquirir nossos produtos exclusivos no site
www.donpattro.com.br

