



La Pasta

— DON PATT  —

RISTORANTE



couvert

R\$31,50
UNID

Patê de alho doce
Caponata
Manteiga
Cestas de pães de fermentação natural



tortano

R\$22
pedaço

Pão redondo de fermentação natural
recheado de calabresa e mussarela

antepasto

- Porção de fritas..... R\$ 45
- Polenta frita R\$ 59
polenta frita com funduta de tomate
- Brusqueta de abobrinha (6 un.) R\$ 59
abobrinha, azeite e queijo parmesão
- Brusqueta de tomate (6 un.) R\$ 61
tomate, manjerão e queijo parmesão, finalizada com azeite trufado
- Brusquetas de cogumelos (6 un.) R\$ 61
shitake, shimeji, cogumelo paris e queijo Brie
- Croquetes de costela (12 un.) R\$ 61
costela desfiada assada em baixa temperatura, empanada e frita
- Burrata com tomatinho cereja.....R\$ 127
Queijo típico italiano, recheado com creme de leite fresco, com tomatinhos cereja confeitados no azeite, manjerão e pesto acompanhado de cesta de pães de fermentação natural.



Harmonização de Vinhos

Harmonização é a combinação perfeita entre o vinho e a comida. Para conseguirmos esse resultado é necessário encontrar um equilíbrio entre os sabores do prato e do vinho, para que um não sobressaia ao outro. Quando o par perfeito é encontrado, criamos um terceiro sabor, é como um momento mágico que surpreende todos os sentidos.

insalata

Servem 1 pessoa

Mista • R\$ 49

Folhas, tomate, palmito e azeitonas.

 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE OU ESPUMANTE BRUT

La Pasta • R\$ 59

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

 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE OU ESPUMANTE BRUT



paste

Servem de 2 a 3 pessoas. Pratos individuais: 70% do valor

Xadrez de Ossobuco e Parmesão ao Próprio Molho (individual) • R\$ 124

Massa recheada com ossobuco cozido por 6 horas, cenoura, cebola, salsão, alho-poró e vinho tinto, finalizado com fonduta de parmesão (creme de leite fresco, parmesão, molho bechamel e alho-poró).

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO DE CORPO MÉDIO

Vulcão de Pato à Matriciana (individual) • R\$ 124

Massa em formato de vulcão recheada com carne de pato, cebola, alho e alho-poró, ao molho matriciana (molho de tomate e bacon).

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO OU BRANCO DE CORPO MÉDIO

Ravióle de Mussarela de Búfala ao Molho de Alcachofra • R\$ 215

Massa artesanal fina recheada de muçarela de búfalo ao molho branco e alcachofra.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

Gnocchi Frito com Ragú de Costela • R\$ 215

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO ROSÉ OU TINTO LEVE

Penne Carbonara a moda da casa • R\$ 215

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO

Taglioline La Pasta • R\$ 215

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

Capeletti de brie com alho poró ao molho funghi • R\$ 215

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO LEVE

Agnelloti de abóbora com gruyère ao molho rosê • R\$ 215

Massa recheada de abóbora cabotiá e queijo gruyère, molho de tomate com creme de leite fresco.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÉ LEVE

Mezzaluna de camarão ao molho limone • R\$ 215

Massa recheada de camarão com um molho cremoso de limão siciliano e cúrcuma.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÉ JOVEM

Raviole de Muçarela e Manjeriçã ao Molho Pomodoro e Basílico • R\$ 215

Raviole artesanal recheado com muçarela de búfala e especiarias, servido com molho de tomate refogado com cebola, alho e manjeriçã por 12 horas.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO DE CORPO MÉDIO

Raviolinni de Pera com Gorgonzola na Manteiga de Sálvia • R\$ 215

Raviolinni recheado com gorgonzola e pera, finalizado com manteiga, sálvia e azeite trufado.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

Cannelloni de fundo de alcachofra • R\$ 270

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÉ LEVE

Lasanha à Bolonhesa • R\$ 290

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

acompanhamentos

Servem 2 pessoas para acompanhar as massas

Stracotto de Fraldinha • R\$ 145

Fraldinha marinada e assada em baixa temperatura no vinho tinto e servida com próprio molho e tomate.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

Galeto Assado • R\$ 145

Grelhado e servido com manteiga temperada (manteiga, conhaque, alho e alecrim).

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO LEVE

Tornedor de Filé Mignon • R\$ 242

Grelhado e servido com manteiga temperada (manteiga, conhaque, alho e alecrim).

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

carnes

Filé a milanesa com saladas de batatas e rúcula • R\$ 179

Filé mignon empanado e frito com uma salada deliciosa de batatas, maionese caseira e chips de cebola, finalizado com rúcula.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

Filé à Parmegiana • R\$ 289

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

Paleta de cordeiro com mini cebolas assadas e batatas bolinha com alecrim • R\$ 359

Paleta de cordeiro assada lentamente com cebolas e batatinhas assadas.

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE BRUT OU BRANCOS OU ROSÉS

risotto

Servem 1 pessoa

Limão Siciliano • R\$ 119

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE ROSÉ

Funghi • R\$ 119

Arroz arbóreo, vinho branco, funghi, manteiga e parmesão

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

Alcachofra • R\$ 119

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

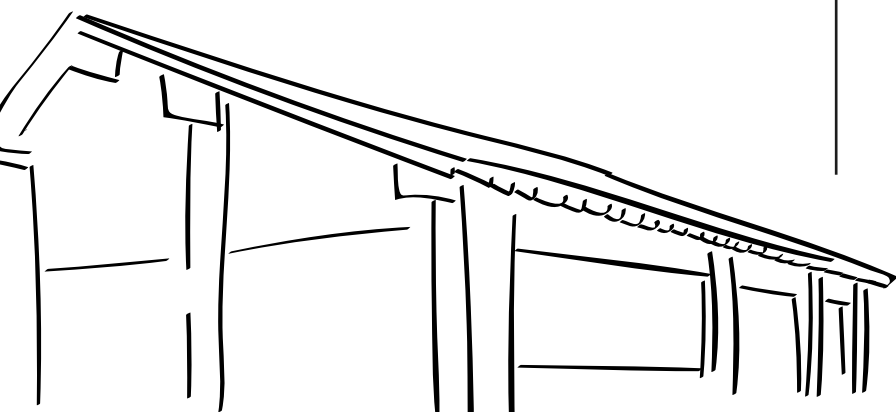
🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

spaghetti al formaggio

Serve 1 pessoa

Delicioso spaghetti artesanal preparado e flambado dentro do queijo parmesão • R\$ 133

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO TINTO LEVE



dolce

Pudim de Leite • R\$ 25

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DEMI-SEC

Sagu de Vinho com Creme de Baunilha • R\$ 29

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO SUAVE

Palha Italiana • R\$ 42

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE ROSÉ

Tiramissú • R\$ 42

🍷 SUGESTÃO: VINHO FORTIFICADO

Petit Gateau • R\$ 42

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

Churros com doce de leite e ganache de chocolate • R\$ 51

deliciosos churros com dois recheios para você molhar

🍷 SUGESTÃO: VINHO FORTIFICADO SUAVE

Crosta d' Itália • R\$ 61

Massa crocante de chocolate, recheada com creme de avelã, chantilly e Gelatto de limão siciliano

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

bebidas

AGUARDENTES & APERITIVOS

CAMPARI	R\$ 15,00
VODKA SMIRNOFF.....	R\$ 19,00
GIN DON PATTO.....	R\$ 19,00
CACHAÇAS.....	R\$ 36,00
(CHICO MINEIRO PRATA, SALINAS TRADICIONAL)	
ESPÍRITO DE MINAS.....	R\$ 36,00
VODKA ABSOLUT.....	R\$ 36,00
PISCO CAMPANÁRIO REPOSADO	R\$ 44,00
TEQUILA JOSÉ GUERVO ESPECIAL SILVER.....	R\$ 46,00
TEQUILA JOSÉ GUERVO 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 EXPRESSO (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)

BRANCOS

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
(CABERNET SAUVIGNON, CARMÉNÈRE, SYRAH OU MERLOT)	
VINHO DO PORTO 70ML.....	R\$ 47,00

ROSÊS

D. PATTO TERROIR ROSÉ.....	R\$ 40,00
----------------------------	-----------

ÁGUAS, SUCOS & REFRIS

ÁGUA COM / SEM GÁS.....	R\$ 9,50
REFRIGERANTES.....	R\$ 10,50
(Coca, GUARANÁ, FANTA, SPRITE, TÔNICA, CITRUS)	
REFRIGERANTES CLASH'D	R\$ 10,50
(MORANGO, FRUTAS VERMELHAS E LIMÃO)	
ITUBAINA RETRO.....	R\$11,00
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
(ABACAXI, ABACAXI C/ HORTELÃ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E MORANGO)	
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
GUARENTA Y TRÊS ERVAS (43)	R\$ 40,00
PEACHTREE	R\$ 48,00
DRAMBUIE.....	R\$ 50,00