

MANGIARE

COUVERT ... 9, (por pessoa)

Pão de fermentação natural 48 horas, focaccia Mangiare, boa manteiga, nossa infusão de azeite

PARA COMEÇAR

Mexilhões cozidos no vinho branco,
chorizo brasileiro
(sujeito à disponibilidade) ... 48,

Bolinhos de risoto ao ragu de carne
(5 unid.) ... 28,

Linguiça de porco feita na casa assada na lenha,
salsa verde e torradas ... 36,

L'amicale (para compartilhar), folhas verdes,
mozzarella de búfala, palmito, alcachofrinhas,
tomate, cebola roxa e carpaccio rústico ... 48,

Palmito assado na lenha, crosta de pão à
provençal, alcarras, aïoli (v) ... 24,

Burrata artesanal, tomates assados na lenha,
rúculas, limão siciliano ... 49,

Crostini de queijo de cabra, carpaccio rústico de
carne, rúculas ... 32,

Cogumelos grelhados, creme de couve-flor,
pesto (v) ... 24,

Stracciatella, abobrinhas fritinhas, raspas de limão,
gota de balsâmico envelhecido ... 26,

Da temporada

Lulas assadas na lenha, molho da própria
tinta, aïoli e pickles de cebola ... 42,

Arroz de mexilhões, tomates e
pimentão ... 52,

(v) Pratos vegetarianos

PRINCIPAIS

● Spaghetti Alla Carbonara ... 52,

● Fettuccine verde, cogumelos variados,
mascarpone, raspas de limão, migas de pão ... 56,

Gnocchi de mandioquinha, creme de aspargos,
pecorino romano (v) ... 58,

● Agnolotti de ricota e espinafres, molho de tomates,
manjerição (v) ... 49,

Ravioli de lagostins, manteiga de limão, dill ... 65,

Parmigiana de cotoletta de porco, burrata,
molho de tomates ... 59,

● Ojo de bife maturado na casa (350gr) , mil folhas
de batatas na lenha, alho, e tutano ... 69,

Paleta de cordeiro, *bagna cauda*, beringela
defumada, coalhada caseira ... 63,

Arroz com Socarrat, camarões GG assados,
aïoli picante ... 84,

Peixe fresco do dia assado na lenha, verdes
salteados, molho tártaro ... 69,

ACOMPANHAMENTOS

Arroz provençal ... 14,

Capellini alho e óleo, migas de pão ... 20,

Batatas rústicas ... 16,

De segunda a sexta no almoço os pratos marcados com ● no cardápio regular podem ser pedidos acrescidos de entrada e sobremesa do executivo.

Drinks

Bebidas para dividir

CLERICOT

Frutas variadas, vinho branco, grand marnier ... 60,

BILLINGLEY PUNCH (DELICIOSO!)

Gin, Aperol, Suco de cítricos e Psychauds ... 59,

GIN Beefeater ... 20, Tanqueray ... 25, Bombay ... 25, Tanqueray Ten ... 30, Mare ... 35,	TÔNICA Schweppes/Antartica Tônica 1724 ... + 12,
ESPECIARIAS Sementes de Coentro Cardamomo Zimbro Angustura	FINALIZAÇÃO Zest de Laranja Zest de Limão Siciliano Ervas Frescas Azeitona

Monte seu G&T

Do nosso Barman

Conte-nos o drink de sua preferência que preparamos para você!

BLOODY MARY

Suco de tomate caseiro temperado e vodka Wyborowa ... 25,

NEGRONI

Gin Beefeater, Campari e Vermouth Rosso ... 29,

MANHATTAN

Whisky, Vermouth Rosso, Angostura e cereja ... 29,

OLD FASHIONED

Bourbon, club soda, Bitter e açúcar... 25,

APEROL SPRITZ

Espumante e Aperol ... 29,

MARGARITA

Tequila, Cointreau, suco de limão ... 29,

CAIPIRINHAS

Vodka Absolut, saquê ou cachaça de sua preferência ... 24/28,
(Pergunte-nos sobre as frutas do dia)

Bebidas

ÁGUA COM E SEM GÁS ... 6,00

REFRIGERANTES ... 7,

SUCOS DA ESTAÇÃO (frutas frescas) ... 10,

SUCO DE UVA ORGÂNICO E LIMÃO SICILIANO ... 12,

CHOPP

Heineken ... 9,90

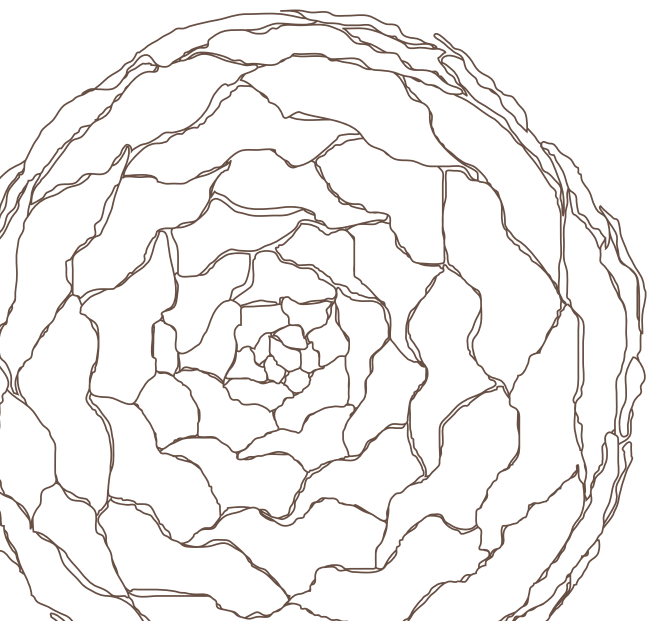
CERVEJAS

Heineken ... 10,

Xingu ... 9,

Cervejas Zalaz (Serra da Mantiqueira - SP) ... 19,

- **American Wheat** - cerveja de trigo leve, com maracujá e baixo amargor
- **Belgian Blond Ale** - cerveja estilo belga, de corpo médio, notas mais herbais (herbal, belga)
- **Citrus Pale Lager** - cerveja cítrica, amargor médio, com maracujá e laranja



WWW.MANGIAREGASTRONOMIA.COM.BR

@mangiaregastromia

/MangiareGastronomia.sp