

La Serena

CICCHETTI

AZEITONAS MARINADAS
azeitonas italianas, marinada citrica

SALMÃO CURADO
espuma de prosecco, lentilha du Puy

GNOCCHO FRITTO
prosciutto, mortadela negroni, spianata, chutney

OSTRAS GRATINADAS
cacio pepe alla oreganata

ANTIPASTI

SALADA FIGO E QUEIJO DE CABRA
amêndoas, molho de mel, mostarda, balsâmico

SALADA AVOCADO E STRACCIATELA
alcachofra, tomate confitado

SALADA CAMARÃO
Pepino, camarão, tomate cereja

VITELLO TONNATO
vitelo, salsa tonatta, alcaparrone, tartare atum

STRACCIATELLA
azeite extra virgem, pane

POLVO ALLA GRIGLIA
polvo espanhol no carvão, creme de couve-flor

POLPETTINE
pomodoro, manjeriçao

CARPACCIO RÚSTICO
salsa trufada, parmesão

PIZZE

(Pizza de longa fermentação)
Somente no jantar

ALLA NERANO
fior di latte, queijo de cabra, flor de abobrinha

MARGHERITA
pomodoro, manjeriçao, stracciatella

PESTO
pesto de pistache, fior di latte, mortadela Negroni

TARTUFATA
creme de pecorino, pickles de cebola roxa,
cogumelos shitake, trufas negras

FRITTI

ARANCINI NERO E UNI
camarões, risotto nero, ovas de ouriço do mar,
maionese de açafrao

MOZZARELLA STICKS
caviar mujol, mozzarella empanada

ZUCCHINI FRITTE
empanada de maionese, mel, orégano fresco

FIORI DI ZUCCA (produto sazonal)
ricota fresca, mostarda cremona,
prosciutto San Danielle

CRUDO

Bar

**OSTRAS
FLORIANÓPOLIS**

UN 06 12

SALMÃO MAR DO NORTE
raiz forte, creme fraiche, alcachofra

MARINATA DI POLPO
azeitonas sicilianas, tomate tostado, aliche

CARPACCIO ATUM ALLA CIPRIANI
azeite defumado, ovas de mujol, aliche

VIEIRA E POLVO
coulis de ervas, emulsão de manga,
ovas de ikura

TARTARE ATUM
zabaione de limão, bottarga

CRUDO DE ROBALO
stracciatella, salsa de framboesa,
raspas de limão siciliano



VINHO DA CASA

Tão longe Tão perto

150ML

"CHARDONNAY"
Brasil

"LORENA"
Brasil

"CABERNET SAUVIGNON"
Brasil

La Serena

PASTA

FAGOTTINI DI CAPRA
molho de tomates assados

PACCHERI AL POMODORO
pasta de gragnano, sugo, manjeriçao

LINGUINE ALLE VONGOLE (per due)
pasta seca de gragnano, vôngole, mexilhão

MALLOREDDUS RAGU DI POLPO
pasta sarda, polvo espanhol,
mollica de tutano, pancetta

PAPARDELLE JAVALI
pasta fresca, ragu de javali,
azeitonas sicilianas, cogumelos

SPAGHETTI ALLA NERANO
abobrinha, pesto de abobrinha e provolone

TONARELLI CACIO E PEPE
pasta fresca, pecorino, pimenta do reino

PASTICCIO DI PATATE
lasanha, fonduta parmesão,
mortadela italiana, pistache

PANCIOTTI DI BURRATA
pesto de pistache, cruído de atum,
ovas de mujol

SPAGHETTI CAMARÕES
spaghetti fresco, sugo, molho bisque,
camarões

PIATTI

VITELLO
vitello alla milanese

COZZE & FRITTE
mexilhões, molho picante e pancetta, fritas

RISOTTO MARE
camarão, polvo, mexilhão, vongole, lula,
finalizado com molho bisque

PICCOLLI

RÚCULA SELVAGEM
rúcula, lascas de grana padano

PATATE RUSTICA
alecrim, páprica

POLENTA CREMOSA ZAFFERANO
legumes assados, parmesão, açafrão

CAESAR SALAD
alface romana grelhada, salsa caesar

FREGULA
sugo, pistache, pecorino

RISOTTO ZAFFERANO
parmesão, açafrão

MIX DA CAMPAGNA
legumes e cogumelos

ALLA BRACE

PESCE DEL GIORNO
peixe do dia, legumes

GAMBERI
camarões, chilli, limão

TAGLIATA DI MANZO
NY strip dry aged 45 dias, manteiga de gorgonzola

FILETO DI MANZO
mignon black angus, fonduta parmesão

GELATO PISTACCHIO (per due)
gelato artesanal, crema de
marshmallow, farofa crocante

MERINGATA
creme de confeiteiro, framboesa,
redução de maracujá

TIRAMISU
chocolate, mascarpone, zabaione de café

D O L C I

CANNOLI
ricota, laranja e limão cristalizados, chocolate

TORTA AL CIOCCOLATO
chocolate 70%, gelato de baunilha