

## Pane e Coperto / Couvert Opcional (por pessoa)

Pão artesanal, grissini, manteiga, caponata e patê de fígado de ave, azeite extra virgem e petit fours

## Stuzzichini / Para Compartilhar

### GRAN ANTIPASTO DI MARE

Misto de frutos do mar

### GRAN CARPACCIO DI POLIPO

Polvo fatiado, vinagrete de palmito com feijão branco e salada

### GRAN CARPACCIO DI MANZO

Clássico carpaccio de file mignon com parmesão

### ANTIPASTO MISTO

Seleção de embutidos italiano do dia - sob consulta

### BURRATA

Servido com pesto de manjeriço, legumes grelhados e presunto de parma

### JAMÓN IBERICO PATA NEGRA PREMIUM 60 MESES (50GR)

Presunto cru espanhol com 60 meses de cura

### CALAMARI FRITTI

Lula frita com molho tártaro

### I NOSTRI "PASTÉIS" MISTI

Pasteizinhos de palmito, carne, pizza e camarão - 8 unidades

### VITELLO TONNATO

Carne de vitelo assada em baixa temperatura com molho de atum e alcaparras

## Antipasti / Entradas

### TAGLIATA DI FILETTO CON ASPARAGI E TARTUFO

Fatias de file mignon mal passada ao perfume de trufas, parmesão, aspargos e flor de sal

### CARPACCIO DI POLIPO

Polvo fatiado, vinagrete de palmito com feijão branco e salada

### INSALATA DI CALAMARI AL FORNO

Mix de folhas, ervas frescas e parmesão com lulas ao forno

### INSALATA ALLA TRE BICCHIERI

Misto de folhas com queijo de cabra em crosta de pistache, presunto cru e vinagrete de mostarda de frutas

### CRUDO DI MANZO

Nosso steak tartare picado na ponta da faca com fritas ou salada

pequeno

grande

## Nostra Pasta / Nossas Massas

### TORTELLI DI PECORINO TRE BICCHIERI

Massa fresca recheada com queijo pecorino e ricota, ao molho de manteiga de trufas

### PICI ALLA SPORCELLATA

Massa típica Toscana com ragu de linguiça da casa picante e cogumelos

### PICI ALLE VONGOLE CON CALAMARI

Massa típica Toscana com vôngoles, anéis de lula e pimenta fresca

### RAVIOLI AL BRIE E MELE

Massa fresca recheada com queijo brie e compota de maçã verde, ao molho de manteiga, sálvia e nozes

### TAGLIOLINI NERO AL MARE

Massa fresca com tinta de lula, frutos do mar e molho de tomate San Marzano

### BIGOLI ALL' ARETINA

Massa fresca preparada na prensa com ragu de pato e funghi porcini

### PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CONIGLIO E PORCINI FRESCO

Massa fresca com ragu de coelho, brunoise de legumes e funghi porcini

### CARMELLE DI ZUCCA

Massa fresca recheada com abóbora e Amaretto, com manteiga dourada e amêndoas

### SPAGHETTI AGLIO, OLIO E GAMBERI

Massa seca, azeite extra virgem, alho, pimenta fresca e camarões

### LASAGNA DI BACCALÀ

Massa verde, lascas de bacalhau, brócolis, tomilho, cebola e molho de trufas

### RIGATONI CON SALSICCIA, RICOTTA CONDITA

Massa seca, com linguiça curada, azeitonas pretas, louro fresco, alecrim e ricota defumada picante

## Gnocchi

### GNOCCHI ALLA DIAVOLA

Nhoque de batata, molho de tomate San Marzano, manjericão e linguiça picante

### GNOCCHI RIPIENI DI VITELLO

Nhoque de batata recheado com carne de vitelo, ao molho do assado servido com fonduta de queijo grana padano

### GNOCCHI DORATI

Nhoque dourado, molho de tomate San Marzano, lulas, chips de cebola roxa, lardo de colonato, tomate cereja e rúcula selvagem

## Risotti / Risotos

### CARCIOFI, GAMBERI E GREMOLATA

Arroz italiano com alcachofras, camarões, gremolata e chips de alho poró

### RISOTTO DI POLIPO E SALSICIA

Arroz italiano com linguiça fresca artesanal, ragu de polvo e pimenta fresca

### RISOTTO DI ZUCCA CON RAGÙ DI COE SECOE

Arroz italiano com abóbora e ragu de filé de costela braseado ao vinho tinto

## Pesci / Peixes

### PESCE DEL GIORNO

Peixe do dia

### GAMBERONI ALLA TRE BICCHIERI

Camarão ao pomodoro com massa negra, tingida com tinta de lula

### TAGLIATA DI TONNO

Atum fresco selado, com crosta de pistache, cogumelos porcini, palmito pupunha, aspargos e tomate cereja

### POLIPO ALLA PIASTRA CON SPINACI

Polvo grelhado com batata rôsti, presunto parma, espinafre e vinagrete mediterrâneo

## Carni / Carnes

### FILETTO ROSSINI

Tornedor de mignon grelhado, foie gras selado, trufas negras, batata rústica dourada, aspargos frescos e perfume de vinho do porto

### RIBEYE ALLA GRIGLIA

Ribeye grelhado, azeite de ervas, palmito pupunha confitado e aspargos

### CARRÉ DI AGNELLO

Carré de cordeiro em crosta de ervas, servido com nhoque dourado na manteiga e sálvia

### AGNELLO ARROSTO

Paleta de cordeiro assada, servida com batata rústica dourada

### CONIGLIO ALLA CACCIATORA

Coelho à caçadora com polenta fresca

### COSTOLETTA DI MAIALE ALLA MILANESE

Carré suino à milanesa com salada de rúcula e tomate cereja

### SPECIALE DEL GIORNO

Especial do dia - SOB CONSULTA

Mezze Porzioni (70% del piatto)

Meia porção será cobrado 70% do valor do prato (Risotos E Massas)

# Pizze Napoletane

## MARGHERITA

Molho de tomate artesanal, muçarela de búfala e manjericão

## NAPOLETANA

Molho de tomate artesanal, alho fatiado, manjericão e parmesão

## PIZZA ALLA DIAVOLA

Molho de tomate artesanal, gorgonzola, muçarela, salame artesanal picante e ovo com gema mole

## ALLA BURRATA

Molho de tomate artesanal, muçarela, manjericão, tomate fresco, burrata e pesto de azeitonas

## CALABRESE

Molho de tomate artesanal, muçarela, linguiça artesanal, cebola e azeitonas pretas

## RUGHETTA

Molho de tomate artesanal, muçarela, rúcula e presunto de parma

## Dolci / Sobremesas

### TIRAMISÙ TRE BICCHIERI

Clássico italiano à base de café e creme de mascarpone

### TORTINO DI CIOCCOLATO

Torta de chocolate belga cremosa com laranja

### CROSTATA DI MELE

Massa folhada com maçã caramelizada ao forno, servida com sorvete

### PASSIONE DI CIOCCOLATTO ALL´ARANCIA

Nosso petit gateau de chocolate branco e laranja

### TORTINO DI FORMAGGIO

Cheesecake com goiabada e grana padano

### SOUFFLÉ DI CIOCCOLATO

Souflê de chocolate com sorvete (tempo de preparo: 15 minutos)

### RABANADA

Rabanada de brioche com zabaione de marsala

### BANOFFEE

Massa aerada com doce de leite, banana dourada e creme inglês

### PERA AL VINO BIANCO

Pera cozida ao vinho branco com especiarias recheada com creme de mascarpone

### FORMAGGI

Seleção especial de queijos - sob consulta

### GELATI E SORBETTI

Sorvetes e sorbets

### FRUTTA DI STAGIONE

Frutas da estação

Taxa de serviço opcional de 13%  
Serviço não incluso no valet - R\$ 40

Visite nossa cozinha  
Procon 151

Não aceitamos cheques.



Gostariamos de saber sua opinião sobre o Tre Bicchieri

[www.trebicchieri.com.br/comentarios](http://www.trebicchieri.com.br/comentarios)

