

ENTRADAS FRIAS

BERINJELA NO AZEITE

Deliciosa berinjela preparada no azeite como requer uma antiga receita italiana.

PRESUNTO DE PARMA

Presunto tipo parma, importado da Itália.

MOZZARELLA DE BUFALA

Mozzarella La Bufalina feita como requer a tradição napoletana.

BURRATA DE BUFALA

Queijo típico da região "Puglia" da Itália: Mozzarella de bufala receita de maravilhoso creme de leite (de bufala). De acordo com a tradição italiana, todas as entradas acima vêm acompanhadas por mini-ciabatas quentinhas do forno.

TABUA DE QUEIJOS COM PRESUNTO PARMA

Mix de Queijos escolhidos pelo Chef, juntamente com presunto parma, importado da Itália.

BRUSCHETTA TRADICIONAL

Baguette quentinha do forno com tomate fresco picadinho regada com azeite e temperada com alho e basilicão.

CARPACCIO WAGYU

Carpaccio especial, utilizando carne de Raça Japonesa Wagyu (conhecida também como Kobe Beef) com uma textura inigualável, servido com rúcula e lascas de queijo tipo Grana Padano, temperado a moda da casa.

SALADA LA MACELLERIA

Salada especial com presunto Parma, alface, rúcula, tomatinhos, Basilico, ricota de Bufala.

SALADA CAPRESE

Típica da ilha de Capri, deliciosa combinação de mozzarella de búfala com tomate, manjericão e flor de sal.

ENTRADAS QUENTES

RIBS "LA MACELLERIA" | 400g

400g de costela especial temperada, assada lentamente no forno e finalizada na grelha. Acompanha delicioso molho barbecue ou molho de jabuticaba.

PÃO DE ALHO

Pão de alho especial, sabores: Tradicional, Quatro Queijos e Pepperone.

LINGUIÇA ARTESANAL | 300g

300g de linguiçinha artesanal, produção La Macelleria, sem conservantes, na chapa, servida com mostarda escura.

LINGUIÇA ANGUS | 300g

Linguiça 100% de carne bovina angus, produção La Macelleria, na chapa, servida com mostarda escura.

LINGUIÇA DE CORDEIRO | 300g

Linguiça 100% de cordeiro (seleção La Macelleria) servida com mostarda escura.

MORCELA | 2 Unidades

Tradicional embutido suíno argentino.

BOLINHO DE ABÓBORA | 8 Unidades

Bolinho de abóbora com carne seca e catupiry.

GRELHADOS COM MASSAS ARTESANAIS

Massas artesanais especiais La Macelleria com molhos preparados pelo chef.

BIFE ANCHO OU CHORIZO ANGUS COM TAGLIATELLE QUATRO QUEIJOS OU AO CREME DE FUNGHI
BIFE ANCHO OU CHORIZO ANGUS COM TALHARIM COM ERVAS FINAS NA MANTEIGA
FILÉ MIGNON TORNEDOR ANGUS COM TAGLIATELLE QUATRO QUEIJOS OU AO CREME DE FUNGHI
FILÉ MIGNON TORNEDOR ANGUS COM TALHARIM COM ERVAS FINAS NA MANTEIGA

MASSAS ARTESANAIS

TAGLIATELLE QUATRO QUEIJOS OU AO CREME DE FUNGHI
TALHARIM COM ERVAS FINAS NA MANTEIGA

GRELHADOS

*Todos os nossos cortes são pesados com as carnes in natura.
Escolha seu acompanhamento: Batata Frita, Polenta Frita, Legumes da Casa ou Salada Mista
Acompanha Molho Chimichurri, Farofa e Vinagrete*

ANGUS

Todos os cortes bovinos Angus são de carnes chanceladas e certificadas pela Associação Brasileira de Angus.

BIFE ANCHO ANGUS | 300g

Também conhecido como "Entrecote", o Ancho é um corte localizado no início da costela do boi após a costela do dianteiro. Sua gordura, central e marmorizada, o deixa extremamente suculento.

BIFE CHORIZO ANGUS | 300g

Clássico corte nobre, argentino, do miolo do contrafilé, com uma camada de gordura lateral que mantém a maciez e a umidade natural da carne.

FILE MIGNON TORNEDOR ANGUS | 300g

Clássico corte extremamente macio, sem gordura alguma.

PICANHA DO DIANTEIRO ANGUS | 300g

Carne de pouca gordura, com fibras curtas e magras, é uma carne mais firme e muito saborosa.

BABY BEEF ANGUS | 300g

Corte extremamente macio, quase sem gordura entremeada nas fibras. Pedido mínimo: 300g.

COSTELA DE TIRAS ANGUS | 400g

Corte central da costela, tem este nome devido ao formato de tira que forma com os ossos e a carne. Sua carne é mais firme e suculenta, com um sabor muito intenso, devido a camadas de gordura que a entremeiam.

FRALDINHA ANGUS SEM GORDURA (PEÇA INTEIRA)

Também chamada de Vazio, é um corte localizado na lateral do boi; retiramos a gordura e servimos apenas a parte magra.

PICANHA ANGUS (PEÇA INTEIRA)

Clássico corte Brasileiro!

PRIME RIB ANGUS

Corte com osso das primeiras costelas do boi. A gordura central e a marmorização deixam sabor e maciez inigualáveis. Serve até 2 pessoas.

T-BONE STEAK ANGUS

Também conhecido como "bisteca alla Fiorentina" é um prato típico da cozinha italiana, muito tradicional na região da Toscana. O corte consiste em um osso em formato de "T" com carne dos dois lados. O lado maior é de contra filé e o lado menor é filé mignon. Devido ao seu tamanho e à qualidade dos cortes que ele contém, o T-Bone é considerado um dos melhores cortes do boi.

WAGYU (KOBE BEEF)

KOBE BEEF (ANCHO OU CHORIZO) | 300g

Da raça bovina mais cara do mundo, "Wagyu", cortes de Bife Chorizo ou Bife Ancho, extremamente marmorizados, macios e saborosos.

COSTELA DE TIRAS WAGYU | 400g

Corte central da costela, tem este nome devido ao formato de tira que forma com os ossos e a carne. Sua carne é mais firme e suculenta, com um sabor muito intenso, devido a camadas de gordura que a entremeiam.

BURGUER ANGUS

CHEESEBURGUER ANGUS

Hambúrguer de fabricação própria "La Macelleria" utilizando apenas pura carne Angus certificada, sem adição de nenhum tipo de farinha, aditivo ou liga. As carnes são picadas e compactadas manualmente. Completa o cheeseburger pão especial, alface e tomate frescos e queijo cheddar especial.

CHEESEBURGUER ANGUS COM PANCETTA

Adiciona a Pancetta crocante, de produção própria "La Macelleria".

CORDEIRO

CARRÉ DE CORDEIRO FRENCH RACK (NIREIA) | (8 ossinhos)

O corte mais nobre do cordeiro, retirado entre a sexta e a décima terceira costela do lombo. É macio e saboroso. Deve ser consumido mal passado ou ao ponto.

CARRÉ DE CORDEIRO FRENCH RACK (NIREIA) | (4 ossinhos)

O corte mais nobre do cordeiro, retirado entre a sexta e a décima terceira costela do lombo. É macio e saboroso. Deve ser consumido mal passado ou ao ponto.

SUINO

ASSADO DE TIRAS SUINO | 400g

Corte central da costela, tem este nome devido ao formato de tira que forma com os ossos e a carne. Sua carne é mais firme e suculenta.

ANCHO SUINO | 300g

Também conhecido como sobrepaleta ou copa lombo, sua gordura, central e marmorizada, o deixa extremamente suculento.

RIBS "LA MACELLERIA" | 600g

600g de costela especial temperada, assada lentamente no forno e finalizada na grelha. Acompanha delicioso molho barbecue ou molho de jabuticaba.

FRANGO

SOBRECOXA DE FRANGO MARINADA | 400g

Sobrecoxa de frango sem pele, marinada no tempero e assada na grelha.

FILÉ DE PEITO DE FRANGO GRELHADO | 300g

PEIXES

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO MEDITERRANEO

Salmão grelhado, finalizado com molho mediterrâneo.

FILE DE TILAPIA GRELHADO | 200g

Salmão grelhado, finalizado com molho mediterrâneo.

PRATOS KIDS

FILE MIGNON TORNEDOR ANGUS | 200g

Clássico corte extremamente macio, sem gordura alguma. Acompanhado de Batata Frita, e Arroz Branco.

FILÉ DE PEITO DE FRANGO GRELHADO | 200g

Acompanhado de Batata Frita, e Arroz Branco.

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BRANCO

ARROZ BIRO BIRO

Arroz branco, bacon, ovos e batata palha.

ARROZ PIEMONTESE

Arroz branco, creme de leite e champignon.

BATATA CANOA FRITA

POLENTA FRITA

PORÇÃO DE PÃES

Mini-ciabata quentinhas diretamente do forno.

LEGUMES DA CASA

Mix de legumes preparados pelo chef.

FAROFA DA CASA

Crocantíssima farofinha preparada com farinha panko e ovos.

SALADA MISTA

Salada de folhas e tomate.

QUEIJO PARMESÃO RALADO

FAROFA DE BANANA

Crocantíssima farofinha preparada com farinha panko, ovos e bananas.

MANDIOCA NA MANTEIGA

SOBREMESAS

PETIT GATEAU

Tradicional bolo quente de chocolate, macio e encorpado por fora e cremoso por dentro, com uma bola de sorvete de creme.

CREME DE PAPAYA

Sorvete de creme batido com mamão papaya, servido com licor de cassis.

BOLA DE SORVETE COM CALDA

Delicioso sorvete de creme com calda de chocolate.

BROWNIE

Clássico bolo com chocolate e nozes, com uma bola de sorvete de creme.

DOCE DA CASA

ROMEU E JULIETA

Clássico doce de goiabada com queijo.

Todos os cortes bovinos Angus são de carnes chanceladas e certificadas pela Associação Brasileira de Angus.