

Entradas

- MESI** **32**
Seleção de pastas artesanais, servidas com
nossa deliciosa hóstia TROPEA
- BRUSCHETAS CAPRESE** **33**
Pão italiano artesanal, com mozzarella de
búfala, tomatinhos frescos, molho pesto e
manjeriço
- BRUSCHETAS BOSCAIOLA** **35**
Pão italiano tostado com linguiça artesanal
levemente picante, mix de cogumelos,
finalizada com Grana Padano, ao forno a lenha
- ARANCINI DI SALSICCIA** NOVIDADE **39**
Delicioso bolinho de risotto recheado com
linguiça caçadora, mozzarella e queijo
provolone
- CROCCHETA DI FUNGHI** **42**
Croquete de cogumelos finalizado com emulsão de
mostarda djon
- CARPACCIO TROPEA** **45**
Fatias de carne curada na casa, temperadas
com pesto alla genovese e lascas de queijo tipo
Grana

Entradas

CRUDO DI CARNE

45

Tartar de filé mignon delicadamente temperado e finalizado com maionese de avelãs; servido sobre massa filo crocante

POLPETINE DI MANZO

46

Almôndegas empanadas ao molho de tomate artesanal e finalizadas com parmesão premium; acompanhadas de fatias de pão artesanal douradas no azeite extravirgem

BURRATA ALLA CAPRESE, AL FORNO

75

Burrata ao forno envolta em massa de pizza, servida com pesto de ervas frescas e tomates sweet grape

Massas e Risottos

MASSAS ARTESANAIS - PRODUÇÃO PRÓPRIA

GNOCCHI CAPRESE 59

Gnocchi artesanal de batata ao molho pomodoro fresco, com fonduta de burrata

RIGATONI ALLA MATRICIANA **NOVIDADE** 65

Um clássico italiano, preparado com molho de tomate artesanal, panceta, pimenta calabresa e queijo tipo Grana

PARPADELLE BOSCAIOLA **NOVIDADE** 65

Massa fresca ao molho cremoso de trifunghi e mix de carnes defumadas levemente picante

RAVIÓLI TARTUFO DI MELE 67

Massa fresca recheada com queijo Brie, maçãs e damasco, ao molho trufado de manteiga e ervas

SPAGHETTI A CARBONARA 71

Massa grano duro com pancetta artesanal, gema de ovo caipira, queijo parmesão e pecorino romano

LA LASAGNA DI AMANDA 74

Lasanha de massa fresca com isca de filé e mix de cogumelos, acompanhada de molho de carne e fonduta de parmesão

Massas e Risottos

MASSAS ARTESANAIS - PRODUÇÃO PRÓPRIA

PAPPARDELLE COSTOLA **75**

Massa fresca com ragu de costela bovina marinada por 24 horas e assada lentamente em forno a lenha

RISOTTO TAGLIATA **78**

Risotto de funghi trufado com tagliata de filé mignon e topo de alho poró

FETTUCCHINE NERO DE SÉPIA **89**

Fettuccine nero de sépia artesanal ao molho pomodori com camarões e gengibre, finalizado com crisp de cebola

Carnes

POLPETONE TROPEA **75**

Polpetone recheado com mozzarella, creme de burrata ao pomodori fresco, servido com fettuccine na manteiga de sálvia em cesta de parmesão crocante

PARMEGGIANA TROPEA **NOVIDADE** **77**

Filé à parmegiana servido com fettuccine artesanal ao molho de tomate e finalizado com tomate empanado

SALTIMBOCA A ROMANA **78**

Escalopes de filé mignon envoltos em sálvia e presunto Parma, em seu próprio molho, servidos com risotto parmegiano e cristais de rapadura

FILLETO AL POIVRE **79**

Medalhões de filé ao molho de poivre, acompanhados de gnocchis dourados e fonduta de parmesão

FILÉ DO CAPO **85**

Filé recheado com queijo Brie, ao creme de cogumelos, servido com papardelle fresco ao molho de fonduta de Grana e nozes

Peixes

SALMONE GRIGLIATO **82**

Filé de salmão grelhado ao molho
Mediterrâneo com spaghetti de abobrinha

PESCE IN CROSTA **95**

Peixe do dia em crosta de amêndoas, camarões
grelhados, batatas coradas, beur blanc e rúcula

Saladas

INSALATA CAPRESE **35**

Tomate fresco, tomate sweet grape confitado,
mozzarella de búfala, finalizada com redução
de aceto balsâmico, manjericão fresco, azeite e
flor de sal

INSALATA BRESAOLA **42**

Mix de folhas verdes, tomatinhos, lascas de
queijo tipo Grana, servidos sobre o Carpaccio
Tropea ao molho pesto alla genovese

Pizzas

PIZZAS DE 30CM, COM FERMENTAÇÃO NATURAL

MARGHERITA 77

Molho artesanal de tomate, mozzarella especial e manjericão

TROPEA 77

Molho artesanal de tomate, mozzarella, pancetta especial e cebola roxa

ZUCCHINE **NOVIDADE** 77

Molho artesanal de tomate, mozzarella, abobrinha assada com pimenta calabresa, rúcula, finalizada com alho frito

QUATRO QUEIJOS 79

Molho artesanal de tomate, mozzarella, parmesão premium, gorgonzola azul e queijo Catupiry

CALABRESA 79

Molho artesanal de tomate, mozzarella, calabresa de cura especial, cebola roxa e azeitonas pretas

ALICHE 79

Molho artesanal de tomate, mozzarella, aliche importado e tomatinhos assados na brasa com flor de sal

Pizzas

PIZZAS DE 30CM, COM FERMENTAÇÃO NATURAL

APULIA	79
Molho artesanal de tomate, burrata, tomatinhos assados, pesto de azapa e manjericão	
MARGHERITA GOURMET	79
Molho artesanal de tomate, mozzarella, tomatinhos assados na brasa com flor de sal e manjericão	
PEPERONATA ESPECIAL	82
Molho artesanal de tomate, mozzarella, pepperone curado, gratinada com parmesão premium	
LAMESIA	82
Molho artesanal de tomate, mozzarella e gorgonzola; ao sair do forno recebe um toque de mel trufado	
CALÁBRIA	85
Molho artesanal de tomate, mozzarella, calabresa artesanal, tomate confitado na brasa, queijo de cabra e manjericão	
TARTUFATA	86
Molho artesanal de tomate, mozzarella, shitake, queijo Minas curado e figo seco; ao sair do forno recebe um toque de azeite trufado	

Pizzas

PIZZAS DE 30CM, COM FERMENTAÇÃO NATURAL

- | | |
|--|-----------|
| TIRRENO | 89 |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, presunto de Parma e champignon de Paris fresco; ao sair do forno recebe uma salada de rúcula | |
| STRACCIATELLA | 92 |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, burrata, pesto di Gênova, tomates confitados e castanhas brasileiras | |
| TOSCANA | 94 |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, queijo de cabra, cebola roxa caramelizada, tomate sweet grape, presunto Parma, finalizada com raspas de limão | |
| VIBO VALENTIA | 96 |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, queijo Brie, geleia de damasco ao forno e presunto Parma | |

Sobremesas

GELATO DA CASA 27

Sorvete de creme e baunilha servido com suspiro artesanal e calda a escolher:

* Caramelo salgado * Frutas vermelhas * Ganache de chocolate

CANNOLI SICILIANO 29

Canudinho crocante recheado com doce de leite e castanha de caju, acompanhado por sorvete de baunilha

MOUSSE COM CARAMELO SALGADO 29

Mousse de doce de leite com calda de caramelo salgado e crocante de castanhas

PANNA COTTA COM CARAMELO 29

SALGADO **NOVIDADE**

Tradicional flan italiano de creme de leite, finalizado com caramelo salgado e crocante de castanhas

FETTE DE CHOCOLATE 31

Fatias de salame de chocolate belga e castanhas servidas com sorvete artesanal de baunilha

TIRAMISÙ 33

Clássica torta italiana

CORNETO TROPEA 35

Corneto crocante recheado com creme de mascarpone, servido com coulis de frutas vermelhas e sorvete de creme

BEBIDAS

TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JUNE 2017 —

Não Alcoólicos

CAFÉ ESPRESSO	6
ÁGUA SEM/COM GÁS 300ml	6
COCA-COLA / COCA ZERO	7
GUARANÁ ANTÁRTICA / ZERO	7
TÔNICA / CITRUS	7
SUCOS DA CASA	13

Sodas Italianas

*ÁGUA COM GÁS, LIMÃO ESPREMIDO,
GELO, FATIA DE LARANJA E MONIN*

TANGERINA	14
GENGIBRE	14
CRAMBERRY	14
MAÇÃ VERDE	14

Cervejas

STELLA ARTOIS 330ml	14
Pilsner Lager Premiun • Origem: Leuven	
HEINEKEN 330ml	14
Lager Premium • Origem: Amsterdã	
OUROPRETANA GOLDEN LAGER 500ml	26
Lager • Origem: Ouro Preto	
OUROPRETANA TRIGO 500ml	27
Trigo • Origem: Ouro Preto	
OUROPRETANA PALE ALE 500ml	27
Pale Ale • Origem: Ouro Preto	
OUROPRETANA MASCAVO 500ml	28
Belgian Blonde • Origem: Ouro Preto	
OUROPRETANA IPA MARACUJÁ 500ml	35
IPA • Origem: Ouro Preto	

Drinks

HONEY 43	36
Jack Honey, licor 43, suco de limão e suco de laranja	
OLD FASHIONED	33
Jack Daniels, bitter angostura e xarope simples	
SORPRESA 43	33
Licor 43, shot de limão e água com gás	
HONEY E LEMONADE	32
Jack Honey, citrus e suco de limão siciliano	
APEROL SPRITZ	32
Espumante, água com gás, Aperol e fatias de laranja	
MARACUGIN	32
Gin, maracujá fresco, suco de limão, monin de Triple Sec e espuma de gengibre	
MOSCOW MULE	30
Vodka, ginger ale, monin de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre	
ENZONI	30
Gin, Aperol, uvas verdes, suco de limão siciliano e xarope simples	

Drinks

FITZGERALD	29
Gin, suco de limão siciliano, bitter angostura e xarope simples	
CORTILE GIN	29
Gin, suco de limão, monin de tangerina e água com gás	
MARGARITA	28
Tequila, Triple Sec, suco de limão	
NEGRONI	28
Gin, Bitter Campari e Vermouth Rosso	
PERFETTO	27
Vodka, Monin de tangerina, suco de cramberry e suco de limão, com um toque de Curaçao Blue	
ROSSINI	26
Espumante e purê de frutas vermelhas	
MOJITO	26
Rum, suco de limão, hortelã, açúcar e água com gás	

Caips

CONSULTAR SABORES COM OS GARÇONS

CACHAÇA	20
VODKA	20
ABSOLUT	28

Licores

JABUTICABA	12
Licor de fabricação inteiramente caseira, criado por Milton Tropa em 1977 Origem: Ouro Preto	
LIMONCELLO	21
Servido gelado em copo refrigerado. Ideal em dias quentes Origem: Sorrento	
FRANGÉLICO	25
A fórmula contém avelã, cacau, baunilha, café e várias ervas extras e extratos naturais Origem: Piemonte	
43	29
Elaborado com a infusão de 43 ingredientes naturais, selecionados. Origem: Espanha	

Doses

CACHAÇA MILAGRE DE MINAS	9
RUM BACCARDI	10
MARTINI	10
CACHAÇA VALE VERDE	10
CACHAÇA TIARA PREMIUM	10
GRAPPA	17
APEROL	15
ABSOLUT	18
TEQUILA	23
JONNHIE WALKER RED LABEL	19
JONNHIE WALKER BLACK LABEL	24
VINHO DO PORTO POÇAS TAWNY	22
WHISKY OUROPRETANA SINGLE MALT	25

VINHOS



Espumantes

QUEREU BRUT CUVÉE RESERVE

139

Origem: Chile

VINHOS



Rosés

SUSANA BALBO SIGNATURE ROSÉ **277**

Malbec - Pinot Noir

Origem: Argentina

FALERNIA ROSÉ **127**

85% Viognier - 15% Syrah

Origem: Valle Elqui - Chile

VILLA ROSA COLHEITA ROSÉ **115**

Baga

Origem: Portugal

Brancos

TENUTA MALUCELLI	196
Ribolla Gialla Origem: Itália	
AZUL VENTOZELO BRANCO DOURO	139
Viosinho - Malvasia Fina - Códèga do Larinho Origem: Portugal	
VENTISQUERO RESERVA	139
Sauvgnon Blanc Origem: Chile	
KALFU MOLU RESERVA	129
Sauvignon Blanc Origem: Valle de Casablanca - Chile	
99 ROSAS	129
70% Chardonnay - 30% Viognier Origem: Espanha	
CICONIA VINHO VERDE	125
Antão Vaz - Verdelho - Viognier Origem: Portugal	
POGGIO ORO TOSCANA BIANCO I.G.T.	125
40% Vermentino - 40% Chardonnay - 20% Sauvignon Blanc Origem: Itália	

Brancos

FALERNIA **119**

Pedro Ximenez

Origem: Valle Elqui - Chile

ARCAIA **113**

Pinot Griggio

Origem: Itália

QUEREU **105**

Sauvignon Blanc

Origem: Chile

TAÇA **35**

Sempre uma escolha criteriosa

Tintos

AMARONE MONTRESOR	722
Santinato - Corvina - Rondinella - Molinara Origem: Itália	
RIVETTO MASCARINI BARBARESCO	599
Barbaresco Origem: Itália	
DOLCETTO D'ALBA LE ROSE	459
Dolcetto Origem: Itália	
SUSANA BALBO SIGNATURE BRIOSO	457
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Malbec - Petit Verdot Origem: Argentina	
AMARIANO	315
Syrah Origem: Argentina	
AMARIANO	315
Malbec Origem: Argentina	
PAOLOLEO ORFEO NEGROAMARO	297
PUGLIA I.G.T.	
Negroamaro Origem: Puglia - Itália	

Tintos

UGOLINI MORA VALPOLICELLA CLASSICO **284**

Rondinella - Molinara - Corvinone - Corvina
Origem: Itália

PAOLOLEO PASSO CARDINALE **282**

Primitivo de Manduria
Origem: Itália

BÁRBARA ELIODORA GRAN RESERVA 2021 **249**

Syrah

Origem: Minas Gerais - Brasil

- ouro - Concours Mondial de Bruxelles
- prata - 94 points Decanter World Wine Awards 2024
- prata - Syrah du Monde - França

ARUMA BODEGAS CARO (CATENA & ROTHSCHILD) **243**

Malbec

Origem: Argentina

TENUTA MALUCELLI ROSSO **239**

JANGUITO RISERVA FRIULLI D.O.C.

Refosco - Cabernet Franc - Merlot

Origem: Itália

FALERNIA GRAN RESERVA AARON **232**

Pinot Noir

Origem: Chile

Tintos

BENMARCO	229
Cabernet Sauvignon	
Origem: Argentina	
FOLHA DO MEIO COLHEITA TINTO	222
Trincadeira - Aragonez -	
Alicante Bouschet	
Origem: Portugal	
PICCINI MEMORO ROSSO	214
40% Primitivo Passificada -	
30% Montepulcciano d'Abruzzo -	
20% Nero d'Avola da Sicília -	
10% Merlot do Veneto	
Origem: Itália	
PACHECA RESERVA DOURO	211
34% castas de vinhas velhas -	
33% Touriga Francesa - 33% Touriga	
Nacional	
Origem: Portugal	
HEDONÉ BLEND 2017	206
Malbec - Syrah - Merlot -	
Cabernet Sauvignon	
Origem: Argentina	

Tintos

APASSIMENTO BURDIZZO I.G.T. ROSSO 199

PUGLIA PASSITO

50% Negroamaro - 50% Primitivo

Origem: Itália

SETTESOLI RISERVA 189

Nero d'Ávola

Origem: Itália

OPTA 179

Touriga Nacional

Origem: Portugal

TRIBUTO CALITERRA GRAN RESERVA 169

Cabernet Sauvignon

Origem: Chile

ANCLA RESERVA BLEND 159

Cabernet Sauvignon - Malbec - Syrah

Origem: Chile

SERBAL 159

Cabernet Franc

Origem: Argentina

TRAVATI ROSSO TERRE SICILIANE 153

Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah

Origem: Itália

Tintos

PATA NEGRA TORO ROBLE	148
Tempranillo Origem: Espanha	
LABARO CHIANTI D.O.C.G.	145
80% Sangiovese - 10% Canaiolo - 10% Colorino Origem: Itália	
I MURI PUGLIA	142
Negroamaro Origem: Chile	
VENTISQUERO RESERVA	139
Cabernet Sauvignon Origem: Chile	
ROVERSI PIEMONTE	137
Barbera Origem: Itália	
LOIOS TINTO	136
Aragonês - Trincadeira - Castelão Origem: Portugal	
GRAND RÉGALIEN BORDEAUX	131
75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon Origem: França	

VINHOS



Tintos

HEDONE CLÁSSICO	129
Malbec	
Origem: Mendoza - Argentina	
HEDONE CLÁSSICO	129
Syrah	
Origem: Mendoza - Argentina	
BURDIZZO	125
Primitivo	
Origem: Itália	
TAÇA	35
Sempre uma escolha criteriosa	