

# Entradas

- MESI** 31  
Seleção de pastas artesanais, servidas com nossa deliciosa hóstia TROPEA
- BRUSCHETAS CAPRESE** 31  
Pão italiano artesanal, com mozzarella de búfala, tomatinhos confit, molho pesto e manjericão
- BRUSCHETAS BOSCAIOLA** 33  
Pão italiano tostado com linguiça artesanal levemente picante, mix de cogumelos, finalizada com Grana Padano, ao forno a lenha
- ARANCINI MILANÊS** 39  
Tradicional bolinho de risotto italiano, com açafrão, recheado com mozzaarella, acompanhado de molho arrabiata
- CARPACCIO TROPEA** 39  
Fatias de carne curada na casa, temperadas com pesto alla genovese e lascas de queijo tipo Grana
- POLPETINE DI SALMONE** 42  
Bolinho de salmão acompanhado de creme de mascarpone com limão siciliano
- CROCCHETA DI FUNGHI** 42  
Croquete de cogumelos finalizado com emulsão de mostarda djon
- BURRATA ALLA CAPRESE, AL FORNO** 72  
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*

**RAVIÓLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA 57**

Massa verde fresca recheada com mozzarella de búfala, ao molho de tomate fresco e manjericão

**GNOCCHI CAPRESE 59**

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

**PARPADELLE ALLA CREMA BOSCAIOLA 61**

Massa fresca ao molho alla crema de linguiça caçadora levemente picante e cogumelos frescos

**RAVIÓLI TARTUFO DI MELE 65**

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

**LA LASAGNA DI AMANDA 69**

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

**SPAGHETTI A CARBONARA 71**

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

# Massas e Risottos

MASSAS ARTESANAIS - PRODUÇÃO PRÓPRIA

## **PAPPARDELLE COSTOLA** **72**

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

## **RONDELLI DI MANZO** **72**

Massa artesanal recheada com filé mignon na ponta de faca, com fonduta de parmesão premium, finalizada com um toque de roti

## **RISOTTO TAGLIATA** **75**

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

## **ARROZ DE FRUTOS DO MAR** **87**

Arroz caldoso com camarões, polvo, lula, vôngoles e finalizado com ovas

## **FETTUCCINE NERO DE SÉPIA** **NOVA RECEITA** **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 de búfala, creme de burrata ao pomodori fresco, servido com fettuccine na manteiga de sálvia em cesta de parmesão crocante

## **FILÉ NAPOLITANO** **77**

Medalhas de filé envolvidas em pancetta artesanal ao molho roti, servidas com capellini na manteiga queimada

## **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

## **FILÉ DO CAPO** **85**

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

## **STINCO AO VINHO** **98**

Stinco de cordeiro assado por 18 horas a baixa temperatura, ao molho de vinho tinto e acompanhado de gnocchi tostado na manteiga de sálvia

# Peixes

## **SALMONE GRIGLIATO** 79

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

## **BACCALÀ ALLA ROMANA** 98

Lombo de bacalhau ao forno, batatas ao murro,  
cebola em juliene, tomate concassé, damasco,  
amendoas e ervas frescas

# Saladas

## **INSALATA CAPRESE** 32

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

## **INSALATA DE SALMÃO** 49

Mix de folhas, lascas de salmão curado, queijo  
de cabra, croutons de focaccia, castanha de caju,  
finalizada com vinagre de laranja e flor de sal

# Pizzas

PIZZAS DE 30CM, COM FERMENTAÇÃO NATURAL

<b>MARGHERITA</b>	<b>77</b>
Molho artesanal de tomate, mozzarella especial e manjericão	
<b>TROPEA</b>	<b>77</b>
Molho artesanal de tomate, mozzarella, pancetta especial e cebola roxa	
<b>QUATRO QUEIJOS</b>	<b>77</b>
Molho artesanal de tomate, mozzarella, parmesão premium, gorgonzola azul e queijo Catupiry	
<b>CALABRESA</b>	<b>77</b>
Molho artesanal de tomate, mozzarella, calabresa de cura especial, cebola roxa e azeitonas pretas	
<b>ALICHE</b>	<b>79</b>
Molho artesanal de tomate, mozzarella, aliche importado e tomatinhos assados na brasa com flor de sal	
<b>APULIA</b>	<b>79</b>
Molho artesanal de tomate, burrata, tomatinhos assados, pesto de azapa e manjericão	

# Pizzas

PIZZAS DE 30CM, COM FERMENTAÇÃO NATURAL

## **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** 82

Molho artesanal de tomate, mozzarella, calabresa artesanal, tomate confitado na brasa, queijo de cabra e manjericão

## **TIRRENO** 85

Molho artesanal de tomate, mozzarella, presunto de Parma e champignon de Paris fresco; ao sair do forno recebe uma salada de rúcula

## **PARGHELIA** 86

Molho artesanal de tomate, mozzarella, queijo de cabra, azeitonas pretas marinadas com toque de limão siciliano, tomatinhos assados e manjericão

# Pizzas

*PIZZAS DE 30CM, COM FERMENTAÇÃO NATURAL*

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>TARTUFATA</b>   | <b>86</b> |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, shitake, queijo Minas curado e figo seco; ao sair do forno recebe um toque de azeite trufado                  |           |
| <b>STRACCIATELLA</b>   | <b>88</b> |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, burrata, pesto di Gênova, tomates confitados e castanhas brasileiras  |           |
| <b>FLORENZA</b>  | <b>93</b> |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, alho poró flambado, cream cheese e crisp de parma   |           |
| <b>TOSCANA</b>   | <b>94</b> |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, queijo de cabra, cebola roxa caramelizada, tomate sweet grape, presunto Parma, finalizada com raspas de limão |           |
| <b>VIBO VALENTIA</b>   | <b>96</b> |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, queijo Brie, geleia de damasco ao forno e presunto Parma  |           |
| <b>DELL' ISOLA</b>   | <b>99</b> |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, camarões grelhados, queijo Brie e crocante de alho poró   |           |



# Sobremesas

## **GELATO DA CASA 24**

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

\* Caramelo salgado \* Frutas vermelhas \* Ganache de chocolate

## **CANNOLI SICILIANO 26**

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

## **MOUSSE COM CARAMELO SALGADO 27**

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

## **PANNA COTTA ESPECIAL 27**

Tradicional receita italiana, acompanhada de geleia de jabuticaba, crocante de castanhas e telha de amêndoas

## **FUDGE DE CHOCOLATE 28**

Fatia de chocolate belga e castanhas servida com sorvete artesanal de baunilha

## **TIRAMISÙ 31**

Clássica torta italiana

## **CORNETO TROPEA 32**

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

# BEBIDAS

TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JÓI 2017 —

## Não Alcoólicos

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

## Sodas Italianas

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

<b>TANGERINA</b>	<b>14</b>
<b>GENGIBRE</b>	<b>14</b>
<b>CRAMBERRY</b>	<b>14</b>
<b>MAÇÃ VERDE</b>	<b>14</b>

## Cervejas

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

## Drinks

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

## Drinks

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

## Caips

CONSULTAR SABORES COM OS GARÇONS

<b>CACHAÇA</b>	<b>20</b>
<b>VODKA</b>	<b>20</b>
<b>ABSOLUT</b>	<b>28</b>

## Licores

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

## Doses

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

# VINHOS

# TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JDE 2017 —

## Espumantes

**ESPUMANTE CANTI PROSECCO** **169**

Origem: Itália

**QUEREU BRUT CUVÉE RESERVE** **139**

Origem: Chile



# VINHOS

**TROPEA**

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JDE 2017 —

## Rosés

<b>FALERNIA ROSÉ</b>	<b>127</b>
85% Viognier - 15% Syrah Origem: Valle Elqui - Chile	
<b>MEZZACORONA</b>	<b>125</b>
Pinot Grigio Rosé Origem: Itália	
<b>SETESSOLI ROSÉ</b>	<b>116</b>
Syrah Origem: Itália	
<b>VILLA ROSA COLHEITA ROSÉ</b>	<b>115</b>
Baga Origem: Portugal	

## Brancos

**HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECCIONADA** **159**

Antão Vaz - Arinto - Verdelho - Viognier  
Origem: Portugal

**AZUL VENTOZELO BRANCO DOURO** **139**

Viosinho - Malvasia Fina - Códèga do  
Larinho  
Origem: Portugal

**KALFU MOLU RESERVA** **129**

Sauvignon Blanc  
Origem: Valle de Casablanca - Chile

**99 ROSAS** **129**

70% Chardonnay - 30% Viognier  
Origem: Espanha

**VENTISQUERO RESERVA** **125**

Sauvignon Blanc  
Origem: Chile

**CICONIA VINHO VERDE** **125**

Antão Vaz - Verdelho - Viognier  
Origem: Portugal

**FALERNIA** **119**

Pedro Ximenez  
Origem: Valle Elqui - Chile

# VINHOS

# TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JÓI 2017 —

## Brancos

### **ARCAIA**

**113**

Pinot Grigio

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

### **AMARIANO 315**

Syrah

Origem: Argentina

### **AMARIANO 315**

Malbec

Origem: Argentina

### **PAOLOLEO ORFEO NEGROAMARO 297**

#### **PUGLIA I.G.T.**

Negroamaro

Origem: Puglia - Itália

### **UGOLINI MORA VALPOLICELLA 284**

#### **CLASSICO**

Rondinella- molinara - corvinone -

Corvina

Origem: Itália

## Tintos

<b>PAOLOLEO PASSO CARDINALE</b>	<b>282</b>
Primitivo de Manduria Origem: Itália	
<b>FALERNIA GRAN RESERVA AARON</b>	<b>232</b>
Pinot Noir Origem: Chile	
<b>FOLHA DO MEIO COLHEITA TINTO</b>	<b>222</b>
Trincadeira - Aragonez - Alicante Bouschet Origem: Portugal	
<b>PACHECA RESERVA DOURO</b>	<b>211</b>
34% castas de vinhas velhas - 33% Touriga Francesa - 33% Touriga Nacional Origem: Portugal	
<b>HEDONÉ BLEND 2017</b>	<b>206</b>
Malbec - Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon Origem: Argentina	
<b>APASSIMENTO BURDIZZO I.G.T. ROSSO</b>	<b>199</b>
<b>PUGLIA PASSITO</b>	
50% Negroamaro - 50% Primitivo Origem: Itália	

## Tintos

**CHIANTI POGGI DEI SALICI D.O.C.G. 199**

75% Sangiovese - 25% Canaiolo

Origem: Itália

**FERRATON COTES DU RHONE 179**

Grenache - Syrah - Cinsault

Origem: França

**HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA 159**

**SELECCIONADA**

Alicante Bouschet - Touriga Nacional -

Syrah - Cabernet Sauvignon

Origem: Portugal

**SERBAL 159**

Cabernet Franc

Origem: Argentina

**ANCLA RESERVA 158**

Cabernet Sauvignon

Origem: Chile

**HEDONÉ RESERVA 2018 156**

Cabernet Sauvignon

Origem: Argentina

**LUNA FINCA LA ANITA AGRELLO 148**

Syrah

Origem: Argentina

## Tintos

<b>PATA NEGRA TORO ROBLE</b>	<b>148</b>
Tempranillo	
Origem: Espanha	
<b>CALVET VARIETALS</b>	<b>139</b>
Merlot	
Origem: França	
<b>QUINTA DA SETENCOSTAS</b>	<b>139</b>
Castelão - Camarate - Tinta Miúda - Preto Martinho	
Origem: Portugal	
<b>ROVERSI PIEMONTE</b>	<b>137</b>
Barbera	
Origem: Itália	
<b>LOIOS TINTO</b>	<b>136</b>
Aragonês - Trincadeira - Castelão	
Origem: Portugal	
<b>KALFU MOLU</b>	<b>129</b>
Pinot Noir	
Origem: Chile	
<b>CICONIA</b>	<b>125</b>
Aragonez - Syrah - Touriga Nacional	
Origem: Portugal	

# VINHOS

# TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JÓI 2017 —

## Tintos

**VENTISQUERO RESERVA** **125**

Carménère

Origem: Chile

**BURDIZZO** **125**

Primitivo

Origem: Itália

**HUMBERTO CANALE DENARIO** **123**

Malbec

Origem: Patagônia - Argentina

**TAVERNELLO ROSSO** **109**

Sangiovese

Origem: Itália

**TAÇA** **35**

Sempre uma escolha criteriosa