

# 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 AMATRICIANA** **NOVIDADE** 65

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

## **PAPPARDELLE 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 DI SEPPIA** **89**

Fettuccine nero di seppia artesanal ao molho pomodoro com camarões e gengibre, finalizado com crisp de cebola

# Carnes

## **POLPETONE TROPEA** **75**

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

## **PARMEGIANA 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 pappardelle fresco ao molho de fonduta de Grana e nozes

## **LOMBATA DI MANZO** **NOVIDADE** **89**

Chorizo grelhado, molho bordelaise, mil folhas de batata ao gorgonzola, tomates confit e rúcula

# 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*

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>APULIA</b>   | <b>79</b> |
| Molho artesanal de tomate, burrata, tomatinhos assados, pesto de azapa e manjericão   |           |
| <b>MARGHERITA GOURMET</b>   | <b>79</b> |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, tomatinhos assados na brasa com flor de sal e manjericão                                     |           |
| <b>PEPERONATA ESPECIAL</b>  | <b>82</b> |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, pepperone curado   |           |
| <b>LAMESIA</b>  | <b>82</b> |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella e gorgonzola; ao sair do forno recebe um toque de mel trufado                                 |           |
| <b>CALÁBRIA</b>   | <b>85</b> |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, calabresa artesanal, tomate confitado na brasa, queijo de cabra e manjericão                 |           |
| <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 |           |



# Pizzas

*PIZZAS DE 30CM, COM FERMENTAÇÃO NATURAL*

## **TIRRENO** **89**

Molho artesanal de tomate, mozzarella, presunto 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, crocante de castanhas e calda a escolher:

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

## **CANNOLI SICILIANO 29**

Tradicional sobremesa siciliana, cannoli 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 originária da região do Vêneto, feita com café, creme de queijo mascarpone, biscoito e chocolate

## **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 JÓI 2017 —

## Não Alcoólicos

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| <b>CAFÉ ESPRESSO</b>             | <b>6</b>  |
| <b>ÁGUA SEM OU 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 angostura 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, monin de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre                  |           |
| <b>ENZONI</b>   | <b>30</b> |
| Gin, Aperol, uvas, 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, monin de cramberry e suco de limão, com um toque de Curaçau Blue |           |
| <b>ROSSINI</b>  | <b>26</b> |
| Espumante e purê de frutas vermelhas  |           |
| <b>MOJITO TROPEA</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<br>Origem: Ouro Preto             |           |
| <b>LIMONCELLO</b>   | <b>21</b> |
| Servido gelado em copo refrigerado. Ideal em dias quentes<br>Origem: Sorrento                               |           |
| <b>FRANGÉLICO</b>   | <b>25</b> |
| A fórmula contém avelã, cacau, baunilha, café e várias ervas extras e extratos naturais<br>Origem: Piemonte |           |
| <b>43</b>   | <b>29</b> |
| Elaborado com a infusão de 43 ingredientes naturais, selecionados.<br>Origem: Espanha                       |           |

## Doses

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>RUM BACCARDI</b>                   | <b>10</b> |
| <b>MARTINI</b>                        | <b>10</b> |
| <b>CACHAÇA VALE VERDE</b>             | <b>10</b> |
| <b>CACHAÇA TIARA</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 TAWNY</b>           | <b>22</b> |
| <b>WHISKY OUROPRETANA SINGLE MALT</b> | <b>25</b> |



# VINHOS

**TROPEA**  
CANTINA - ARMAZÉM

— DE JÓE 2017 —

## Espumantes

**ESPUMANTE PETRUCCI BRUT ROSÉ 169**

Pinot Noir - Merlot - um toque de  
Cabernet Sauvignon

Origem: Brasil

**QUEREU BRUT CUVÉE RESERVE 139**

Origem: Chile

# VINHOS



## Rosés

### **FALERNIA ROSÉ**

**127**

85% Viognier - 15% Syrah

Origem: Chile

### **VILLA ROSA COLHEITA ROSÉ**

**115**

Baga

Origem: Portugal

## Brancos

|   |            |
|---|------------|
| <b>TENUTA MALUCELLI</b>   | <b>196</b> |
| Ribolla Gialla<br>Origem: Itália                                    |            |
| <b>AZUL VENTOZELO BRANCO DOURO</b>                                  | <b>139</b> |
| Viosinho - Malvasia Fina -<br>Códega do Larinho<br>Origem: Portugal |            |
| <b>VENTISQUERO RESERVA</b>  | <b>139</b> |
| Sauvgnon Blanc<br>Origem: Chile                                     |            |
| <b>FEUDO DEI VENTI</b>  | <b>133</b> |
| Pinot Grigio<br>Origem: Itália                                      |            |
| <b>KALFU MOLU RESERVA</b>   | <b>129</b> |
| Sauvignon Blanc<br>Origem: Chile                                    |            |
| <b>99 ROSAS</b>   | <b>129</b> |
| 70% Chardonnay - 30% Viognier<br>Origem: Espanha                    |            |
| <b>CICONIA VINHO VERDE</b>  | <b>125</b> |
| Antão Vaz - Verdelho - Viognier<br>Origem: Portugal                 |            |

# VINHOS

# TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JDE 2017 —

## Brancos

**POGGIO ORO TOSCANA BIANCO I.G.T. 125**

40% Vermentino - 40% Chardonnay -

20% Sauvignon Blanc

Origem: Itália

**ARESTI ESTATE SELECTION 119**

Chardonnay

Origem: Chile

**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: 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

|  |            |
|--|------------|
| <b>BENMARCO</b>                          | <b>229</b> |
| Cabernet Sauvignon                       |            |
| Origem: Argentina                        |            |
| <b>PICCINI MEMORO ROSSO</b>              | <b>214</b> |
| 40% Primitivo Passificada -              |            |
| 30% Montepulciano d'Abruzzo -            |            |
| 20% Nero d'Avola da Sicília -            |            |
| 10% Merlot do Veneto                     |            |
| Origem: Itália                           |            |
| <b>PACHECA RESERVA DOURO</b>             | <b>211</b> |
| 34% castas de vinhas velhas -            |            |
| 33% Touriga Francesa -                   |            |
| 33% Touriga Nacional                     |            |
| Origem: Portugal                         |            |
| <b>HEDONE 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

**SETTESOLI RISERVA 189**

Nero d'Ávola

Origem: Itália

**HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA 169**

**SELECIONADA**

Alicante Buschet - Touriga Nacional -

Syrah - Cabernet Sauvignon

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

**PATA NEGRA TORO ROBLE 148**

Tempranillo

Origem: Espanha



## Tintos

**LABARO CHIANTI D.O.C.G.** **145**

80% Sangiovese - 10% Canaiolo -

10% Colorino

Origem: Itália

**I MURI PUGLIA** **142**

Negroamaro

Origem: Itália

**VENTISQUERO RESERVA** **139**

Cabernet Sauvignon

Origem: Chile

**LOIOS TINTO** **136**

Aragonês - Trincadeira - Castelão

Origem: Portugal

**GRAND RÉGALIEN BORDEAUX** **131**

75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon

Origem: França

**HEDONE CLÁSSICO** **129**

Malbec

Origem: Argentina

**HEDONE CLÁSSICO** **129**

Syrah

Origem: Argentina

# VINHOS



## Tintos

**BURDIZZO**

**125**

Primitivo

Origem: Itália

**TAÇA**

**35**

Sempre uma escolha criteriosa