

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 manjericão
- 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

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

LINGUINE NERO DI SEPPIA **89**

Linguine nero di seppia grano duro ao molho pomodoro, com camarões e gengibre, finalizado com crisp de cebola

Carnes

- POLPETONE TROPEA** **75**
Polpetone recheado com mozzarella ao creme de burrata, servido com fettuccine ao molho pomodoro
- 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

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	
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 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

CAFÉ ESPRESSO	6
ÁGUA SEM OU 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, monin de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre	
ENZONI	30
Gin, Aperol, uvas, 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, monin de cramberry e suco de limão, com um toque de Curaçau Blue	
ROSSINI	26
Espumante e purê de frutas vermelhas	
MOJITO TROPEA	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

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

VINHOS

TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JÓI 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

TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JÓE 2017 —

Rosés

SUSANA BALBO SIGNATURE ROSÉ **277**

Malbec - Pinot Noir

Origem: Argentina

FALERNIA ROSÉ **127**

85% Viognier - 15% Syrah

Origem: 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 - Códega do Larinho Origem: Portugal	
VENTISQUERO RESERVA	139
Sauvgnon Blanc Origem: Chile	
FEUDO DEI VENTI	133
Pinot Grigio Origem: Itália	
KALFU MOLU RESERVA	129
Sauvignon Blanc Origem: Chile	
99 ROSAS	129
70% Chardonnay - 30% Viognier Origem: Espanha	
POGGIO ORO TOSCANA BIANCO I.G.T.	125
40% Vermentino - 40% Chardonnay - 20% Sauvignon Blanc Origem: Itália	

VINHOS

TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JÓI 2017 —

Brancos

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

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

Malbec
Origem: Argentina

VENTOZELO RESERVA DOURO TINTO **239**

Touriga Nacional - Touriga Franca -
Alicante Bouschet - Sousão
Origem: Portugal

FALERNIA GRAN RESERVA AARON **232**

Pinot Noir
Origem: Chile

BENMARCO **229**

Cabernet Sauvignon
Origem: Argentina

Tintos

PICCINI MEMORO ROSSO	214
40% Primitivo Passificada - 30% Montepulciano d'Abruzzo - 20% Nero d'Avola da Sicília - 10% Merlot do Veneto Origem: Itália	
HEDONE BLEND 2017	206
Malbec - Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon Origem: Argentina	
APASSIMENTO BURDIZZO I.G.T. ROSSO	199
PUGLIA PASSITO	
50% Negroamaro - 50% Primitivo Origem: Itália	
ADRIAN SERRANO RIOJA CRIANZA	189
Tempranillo Origem: Espanha	
SETTESOLI RISERVA	189
Nero d'Ávola Origem: Itália	
MAGNOLIA SANGIOVESE TERRE DI	186
CHIETI I.G.P.	
Sangiovese Origem: Itália	

VINHOS

TROPEA
CANTINA - ARMAZÉM

— DE/DE 2017 —

Tintos

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

COMINO DEI PRATI 149

Primitivo

Origem: Itália

STEMMARI DECORATO ROSSO 149

Merlot - Syrah - Cabernet Sauvignon

Origem: Itália

PATA NEGRA TORO ROBLE 148

Tempranillo

Origem: Espanha

LABARO CHIANTI D.O.C.G. 145

80% Sangiovese - 10% Canaiolo -

10% Colorino

Origem: Itália

Tintos

VENTISQUERO RESERVA	139
Cabernet Sauvignon	
Origem: Chile	
LOIOS	136
Aragonez- Castelão - Trincadeira	
Origem: Portugal	
GRAND RÉGALIEN BORDEAUX	131
75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon	
Origem: França	
HEDONE CLÁSSICO	129
Malbec	
Origem: Argentina	
BURDIZZO	125
Primitivo	
Origem: Itália	
EL LIBERTADOR	105
Cabernet Sauvignon	
Origem: Chile	
TAÇA	35
Sempre uma escolha criteriosa	