

Entradas

TROPEA
CANTINA - ARMAZÉM

— DE/DE 2017 —

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| MESI | 29 |
| Seleção de pastas artesanais, servidas com nossa deliciosa hóstia TROPEA | |
| BRUSCHETAS CAPRESE | 29 |
| Pão italiano artesanal, com mozzarella de búfala, tomatinhos confit, molho pesto e manjericão | |
| BRUSCHETAS BOSCAIOLA | 29 |
| Pão italiano tostado com linguiça artesanal levemente picante, mix de cogumelos, finalizada com Grana Padano, ao forno a lenha | |
| PANINNI CAPRESE (Servido em fatias) | 29 |
| Sanduíche italiano feito com nossa massa de pizza artesanal, recheado com mozzarella de búfala, tomatinhos e rúcula | |
| ARANCINI NAPOLITANO | 37 |
| Bolinhos de risoto e tomate seco, recheados com mozzarella de búfala e manjericão | |
| CARPACCIO TROPEA | 37 |
| Fatias de carne curada na casa, temperadas com pesto alla genovese e lascas de queijo tipo Grana | |
| CROQUETE DE CORDEIRO | 42 |
| Dadinhos crocantes de cordeiro, com topo de coalhada TROPEA | |
| BURRATA ALLA CAPRESE, AL FORNO | 65 |
| 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 55

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

GNOCCHI CAPRESE 57

Gnocchi artesanal de batata ao molho pomodoro fresco, mozzarella de búfala e manjericão

LASAGNE BOLOGNESE 59

Lasanha de massa fresca ao tradicional ragu bolonhesa

PARPADELLE ALLA CREMA BOSCAIOLA 59

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

GNOCCHI QUATRO FORMAGGIO 62

Gnhocci de batatas artesanal servido ao molho de quatro queijos, nozes pecan e crisp de Parma

RAVIÓLI TARTUFO DI MELE 62

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

Massas e Risottos

MASSAS ARTESANAIS - PRODUÇÃO PRÓPRIA

SPAGHETTI A CARBONARA 65

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

PAPPARDELLE COSTOLA 69

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

RISOTTO TAGLIATA 69

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

FETUCCINE NERO DE SÉPIA 79

Massa fresca colorida com tinta de lula, ao molho pomodori artesanal com camarões, lulas e polvo

RISOTTO GAMBERETTO 85

Risoto de arroz arbóreo e camarões ao molho pomodori artesanal

Carnes

POLPETONE TROPEA **NOVIDADE** **69**

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

SALTIMBOCA A ROMANA **72**

Escalopes de baby beef envoltos em sálvia e presunto Parma, em seu próprio molho, servidos com Risoto Parmegiano e cristais de rapadura

CACIO E PEPE **74**

Spaghetti grano duro ao molho de queijo pecorino e pimenta do reino, servido com medalhas de filé grelhadas

FILÉ NAPOLITANO **75**

Tornedor de filé mignon envolvido em pancetta artesanal ao molho roti, servido capellini na manteiga queimada

FILÉ DO CAPO **79**

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

AGNELLO AO FORNO **82**

Paleta de cordeiro marinada por 24 horas e assada lentamente em forno a lenha, servida com gnocchi na manteiga de ervas

Peixes

SALMONE GRIGLIATO **75**

Filé de salmão grelhado ao molho
Mediterrâneo com spaghetti de abobrinha

PESCADA AO RISO **79**

Filé de peixe grelhado, com crosta de Lemon
Pepper, servido com risoto de alho poró

Saladas

SALADA CAPRESE COM RÚCULA **32**

Salada de tomates, mozzarella de búfala
artesanal, folhas de rúcula selvagem,
manjerição e pesto alla genovese

SALADA BRESAOLA **37**

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

SALADA DE SALMÃO **39**

Mix de folhas, salmão grelhado, grão de bico,
lâminas de maçã, crisps de Parma e tomatinhos

Pizzas

PIZZAS DE 30CM, COM FERMENTAÇÃO NATURAL

MARGUERITA	68
Molho artesanal de tomate, mozzarella de búfala e manjericão	
ALICHE	68
Molho artesanal de tomate, mozzarella, aliche importado e tomatinhos assados na brasa com flor de sal	
TROPEA	69
Molho artesanal de tomate, mozzarella, pancetta especial e cebola roxa	
APULIA	69
Molho artesanal de tomate, burrata, tomatinhos assados, pesto de azapa e manjericão	
QUATRO QUEIJOS	69
Molho artesanal de tomate, mozzarella, parmesão premium, gorgonzola azul e queijo Catupiry	
TARTUFATA	72
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

PEPERONATA ESPECIAL **72**

Molho artesanal de tomate, mozzarella, pepperone curado, gratinada com parmesão premium

CALABRESA **72**

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

MARGUERITA GOURMET **73**

Molho artesanal de tomate, mozzarella de búfala, tomatinhos assados na brasa com flor de sal e manjericão

LAMESIA **73**

Molho artesanal de tomate, mozzarella e gorgonzola; ao sair do forno recebe um toque de mel trufado

STRACCIATELLA **75**

Molho artesanal de tomate, mozzarella, burrata, pesto di Gênova, tomates confitados e castanhas brasileiras

PARGHELIA **76**

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

Pizzas

PIZZAS DE 30CM, COM FERMENTAÇÃO NATURAL

FLORENZA **82**

Molho artesanal de tomate, mozzarella, alho poró flambado, tomatinho confit, cream cheese, e crisp de parma

TIRRENO **82**

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

TOSCANA **84**

Molho artesanal de tomate, mozzarella, queijo de cabra, cebola roxa caramelizada, tomate sweet grape, presunto Parma, finalizada com raspas de limão

VIBO VALENTIA **86**

Molho artesanal de tomate, mozzarella, queijo Brie, geleia de damasco ao forno e presunto Parma

DELL' ISOLA **95**

Molho artesanal de tomate, mozzarella, camarões grelhados, queijo brie e crocante de alho poró

Sobremesas

- GELATO DA CASA** **21**
Sorvete de creme e baunilha servido com suspiro artesanal e calda a escolher:
* Caramelo salgado * Frutas vermelhas *
Ganache de chocolate
- TORTA DE LIMÃO** **21**
Tradicional torta de limão italiana
- MOUSSE COM CARAMELO SALGADO** **26**
Mousse de doce de leite com calda de caramelo salgado e crocante de castanhas
- TRI MOUSSE** **27**
Trio de mousse de chocolate 60%, ao leite e chocolate branco, servido com deliciosa calda levemente cítrica
- FUDGE DE CHOCOLATE** **28**
Fatia de chocolate belga e castanhas servida com sorvete artesanal de baunilha
- TIRAMISÙ** **29**
Clássica torta italiana
- CORNETO TROPEA** **29**
Corneto crocante recheado com creme de mascarpone, servido com coulis de frutas vermelhas e sorvete de creme

BEBIDAS

TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE/DE 2017 —

Não Alcoólicos

CAFÉ ESPRESSO	6
ÁGUA SEM/COM GÁS 300ml	6
COCA-COLA / COCA ZERO	6
GUARANÁ ANTÁRTICA / ZERO	6
TÔNICA / CITRUS	6
SUCOS DA CASA	12

Sodas Italianas

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

TANGERINA	10
GENGIBRE	10
CRAMBERRY	10
MAÇÃ VERDE	10

Cervejas

STELLA ARTOIS 330ml	12
Pilsner Lager Premiun • Origem: Leuven	
HEINEKEN 330ml	12
Lager Premium • Origem: Amsterdã	
HOEGAARDEN 330ML	16
Weiss • Origem: Bélgica	
OUROPRETANA GOLDEN LAGER 500ml	25
Lager • Origem: Ouro Preto	
OUROPRETANA TRIGO 500ml	25
Trigo • Origem: Ouro Preto	
OUROPRETANA AMBER LAGER 500ml	26
Lager • Origem: Ouro Preto	
OUROPRETANA WITBIER 500ml	26
Witbier • Origem: Ouro Preto	
OUROPRETANA PALE ALE 500ml	26
Pale Ale • Origem: Ouro Preto	
WÄLS SESSION CITRA 600ML	26
Session IPA • Origem: Brasil	
OUROPRETANA GINGER IPA 500ml	27
India Pale Ale • Origem: Ouro Preto	

Drinks

MOJITO TROPEA	24
Rum havana branco, suco de limão, hortelã, club soda e lance de gengibre	
ROSSINI	24
Espumante e purê de frutas vermelhas	
NEGRONI	26
Gin, Bitter Campari e Vermouth Rosso	
PERFETTO	26
Vodka, Monin de tangerina, suco de cramberry e suco de limão, com um toque de Curaçao Blue	
MARGARITA	26
Tequila, Triple Sec, suco de limão	
APEROL SPRITZ	27
Espumante, água com gás, Aperol e fatias de laranja	
CORTILE GIN	27
Gin, suco de limão, monin de tangerina e água com gás	
INFUSIONE GIN	27
Gin, água tônica, cubos de gelo, infusão de chá de limão siciliano e gengibre, tomilho fresco	
MOSCOW MULE	28
Vodka, ginger ale, monin de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre	
MARACUGIN	29
Gin, maracujá fresco, suco de limão, monin de Triple Sec e espuma de gengibre	

Caips

CONSULTAR SABORES COM OS GARÇONS

RUN	17
CACHAÇA	19
OUROPRETANA WEISS VODKA	20
ABSOLUT	26

Licores

JABUTICABA	8
Licor de fabricação inteiramente caseira, criado por Milton Tropa em 1977 Origem: Ouro Preto	
LIMONCELLO	16
Servido gelado em copo refrigerado. Ideal em dias quentes Origem: Sorrento	
FRANGÉLICO	17
A fórmula contém avelã, cacau, baunilha, café e várias ervas extras e extratos naturais Origem: Piemonte	

Doses

CACHAÇA MILAGRE DE MINAS	7
RUM BACCARDI	8
MARTINI	8
CACHAÇA VALE VERDE	10
CACHAÇA TIARA PREMIUM	10
GRAPPA	11
APEROL	11
ABSOLUT	18
RUM HAVANA CLUB 3 ANOS	22
TEQUILA	23
JONNHIE WALKER RED LABEL	19
JONNHIE WALKER BLACK LABEL	24
VINHO DO PORTO POÇAS TAWNY	22
WHISKY OUROPRETANA SINGLE MALT	25

VINHOS

TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JÓE 2017 —

Espumantes

QUEREU BRUT CUVÉE RESERVE **139**

Origem: Chile

LUIZ PORTO BRUT **129**

Origem: Brasil

Rosés

VENTISQUERO RESERVA ROSÉ	114
Syrah Origem: Valle Colchagua	
FALERNIA ROSÉ	109
85% Viognier - 15% Syrah Origem: Valle Elqui - Chile	
VILLA ROSA COLHEITA ROSÉ	104
Baga Origem: Portugal	

Brancos

KALFU MOLU RESERVA 116

Sauvignon Blanc

Origem: Valle de Casablanca - Chile

BONS VENTOS VERDE BRANCO 99

Trajadura - Loureiro - Arinto - Avesso

Origem: Portugal

DOM DE MINAS 109

Sauvignon Blanc

Origem: Minas Gerais - Brasil

FALERNIA 108

Pedro Ximenez

Origem: Valle Elqui - Chile

ARCAIA 99

Pinot Grigio

Origem: Itália

QUEREU 93

Sauvignon Blanc

Origem: Chile

TAÇA 29

Sempre uma escolha criteriosa

VINHOS

TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JÓI 2017 —

Tintos

AMARIANO 315

Syrah

Origem: Argentina

AMARIANO 315

Malbec

Origem: Argentina

PAOLOLEO ORFEO NEGROAMARO 275

PUGLIA I.G.T.

Negroamaro

Origem: Puglia - Itália

PAOLOLEO PASSO CARDINALE 249

Primitivo de Manduria

Origem: Itália

ARESAN ORGÂNICO 199

Tempranillo

Origem: Espanha

PACHECA RESERVA DOURO 198

34% castas de vinhas velhas -

33% Touriga Francesa - 33 % Touriga

Nacional

Origem: Portugal

Tintos

FABRE MONTMAYOU BARREL SELECTION **194**

Malbec

Origem: Patagônia - Argentina

CAMINHOS CRUZADOS COLHEITA TINTO **187**

Touriga Nacional - Alfrocheiro -

Tinta Roriz - Jaen

Origem: Portugal

OPTA DÃO **139**

Touriga Nacional - Alfrocheiro - Tinta Roriz

Origem: Portugal

PATA NEGRA TORO ROBLE **139**

Tinta de Toro (Tempranillo)

Origem: Espanha

LUIZ PORTO **139**

Cabernet Sauvignon

Origem: Minas Gerais - Brasil

QUINTA DA SETENCOSTAS **136**

Castelão - Camarate - Tinta Miúda -

Preto Martinho

Origem: Portugal

Tintos

CALVET	129
Merlot	
Origem: França	
ROVERSI PIEMONTE	129
Barbera	
Origem: Itália	
LOIOS TINTO	129
Aragonês - Trincadeira - Castelão	
Origem: Portugal	
CODICI	127
Primitivo de Puglia	
Origem: Itália	
SANTA IRENE GO UP RESERVA	125
CURICÓ	
Cabernet Sauvignon	
Origem: Chile	
CICONIA	116
Aragonez - Syrah - Touriga Nacional	
Origem: Alentejo - Portugal	
BERTOLI CHIANTI	115
Sangiovese	
Origem: Itália	

Tintos

HUMBERTO CANALE DENARIO	112
Malbec	
Origem: Patagônia - Argentina	
SETESSOLI	111
Nero D'Avola	
Origem: Itália	
DOM DE MINAS	109
Merlot	
Origem: Minas Gerais - Brasil	
QUINTA DO ENCONTRO BLEND	99
BAIRRADA	
Baga - Merlot	
Origem: Portugal	
SAN TELMO	98
Malbec	
Origem: Argentina	
TAÇA	29
Sempre uma escolha criteriosa	