

Entradas

- MESI** 31
Seleção de pastas artesanais, servidas com nossa deliciosa hóstia TROPEA
- BRUSCHETAS CAPRESE** 31
Pão italiano artesanal, com mozzarella de búfala, tomatinhos frescos, molho pesto e manjeriço
- 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 mozzarella, 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

RISOTTO TAGLIATA **75**

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

CALAMARATA NERO **NOVIDADE** **82**

Massa artesanal, lulas, abobrinha, tomate sweet grape, ervas frescas e um toque de vinho branco

*A calamarata é uma massa curta e de espessura grossa. Seu nome deriva de anéis de lula (“calamari”)

FETTUCCHINE 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, creme de burrata ao pomodori fresco, servido com fettuccine na manteiga de sálvia em cesta de parmesão crocante
- FILLETO AL POIVRE** **NOVIDADE** **76**
Medalhões de filé ao molho de poivre, acompanhados de gnocchis dourados e fonduta de parmesão
- 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**
Filé 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,
amêndoas 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

Pizzas

PIZZAS DE 30CM, COM FERMENTAÇÃO NATURAL

MARGHERITA	77
Molho artesanal de tomate, mozzarella especial e manjeriço	
TROPEA	77
Molho artesanal de tomate, mozzarella, pancetta especial e cebola roxa	
QUATRO QUEIJOS	77
Molho artesanal de tomate, mozzarella, parmesão premium, gorgonzola azul e queijo Catupiry	
CALABRESA	77
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	
APULIA	79
Molho artesanal de tomate, burrata, tomatinhos assados, pesto de azapa e manjeriço	

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

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| TARTUFATA | 86 |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, shitake, queijo Minas curado e figo seco; ao sair do forno recebe um toque de azeite trufado | |
| STRACCIATELLA | 88 |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, burrata, pesto di Gênova, tomates confitados e castanhas brasileiras | |
| FLORENZA | 93 |
| Molho artesanal de tomate, mozzarella, alho poró flambado, cream cheese e crisp de parma | |
| 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 | |
| DELL' ISOLA | 99 |
| 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

FETTE DE CHOCOLATE 28

Fatias de salame de chocolate belga e castanhas servidas 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 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

TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JÓI 2017 —

Espumantes

QUEREU BRUT CUVÉE RESERVE 139

Origem: Chile

+ 100 BRUT ROSÉ 119

Origem: Brasil - Flores da Cunha

VINHOS



Rosés

FALERNIA ROSÉ	127
85% Viognier - 15% Syrah Origem: Valle Elqui - Chile	
MEZZACORONA	125
Pinot Griggio Rosé Origem: Itália	
VILLA ROSA COLHEITA ROSÉ	115
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

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 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

PAOLOLEO PASSO CARDINALE	282
Primitivo de Manduria Origem: Itália	
FALERNIA GRAN RESERVA AARON	232
Pinot Noir Origem: Chile	
FOLHA DO MEIO COLHEITA TINTO	222
Trincadeira - Aragonez - Alicante Bouschet Origem: Portugal	
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	
APASSIMENTO BURDIZZO I.G.T. ROSSO	199
PUGLIA PASSITO	
50% Negroamaro - 50% Primitivo Origem: Itália	

Tintos

FERRATON COTES DU RHONE	179
Grenache - Syrah - Cinsault Origem: França	
OPTA	179
Touriga Nacional Origem: Portugal	
ADRIÁN SERRANO RIOJA CRIANZA	177
Tempranillo Origem: Espanha	
HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECCIONADA	159
Alicante Bouschet - Touriga Nacional - Syrah - Cabernet Sauvignon Origem: Portugal	
SERBAL	159
Cabernet Franc Origem: Argentina	
ANCLA RESERVA	158
Cabernet Sauvignon Origem: Chile	
LUNA FINCA LA ANITA AGRELLO	148
Syrah Origem: Argentina	

VINHOS

TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JÓE 2017 —

Tintos

PATA NEGRA TORO ROBLE	148
Tempranillo	
Origem: Espanha	
LABARO CHIANTI D.O.C.G.	145
80% Sangiovese - 10% Canaiolo - 10% Colorino	
Origem: Itália	
QUINTA DA SETENCOSTAS	139
Castelão - Camarate - Tinta Miúda - Preto Martinho	
Origem: Portugal	
VENTISQUERO RESERVA	139
Cabernet Sauvignon	
Origem: Chile	
ROVERSI PIEMONTE	137
Barbera	
Origem: Itália	
LOIOS TINTO	136
Aragonês - Trincadeira - Castelão	
Origem: Portugal	
CICONIA	125
Aragonez - Syrah - Touriga Nacional	
Origem: Portugal	

VINHOS

TROPEA

CANTINA - ARMAZÉM

— DE JÓI 2017 —

Tintos

BURDIZZO

125

Primitivo

Origem: Itália

HUMBERTO CANALE DENARIO

123

Malbec

Origem: Patagônia - Argentina

TAÇA

35

Sempre uma escolha criteriosa