



Inaugurado em 2002, o Ristorante Festival della Pasta proporciona uma viagem gastronômica pelas regiões da Itália através da deliciosa culinária, com receitas e ingredientes verdadeiramente italianos.

**Buon Appetito!**



*Siga-nos nas redes sociais*



[/ristorantefestivaldellapasta](https://www.facebook.com/ristorantefestivaldellapasta)



[@festivaldellapasta](https://www.instagram.com/festivaldellapasta)

# COUVERT

**Cesta de Pão Caseiro** 8,90  
*(unidade).*

**Mini Couvert** 15,00  
*(unidade) pão caseiro, azeite e manteiga.*

**Couvert** 29,90  
*(unidade) pão caseiro, azeite, terrine de salame picante, azeitonas e sardela.*

# ENTRADAS

**Bruschetta** 35,00  
*quatro fatias de pão torrado, com tomate e rúcula.*

**Carpaccio di Carne con Rucola** 49,00  
*finas fatias de filé mignon cru com rúcula e lascas de parmesão, com molho de alcaparras e mostarda.*

**Trio Mare** 55,00  
*fatias de polvo cozido, fatias de peixe e fatias de salmão marinado e defumado com molho citronete.*

**Piccola Rosticceria** 55,00  
*arancine di riso e croquete de Pato com geleia de tomate.*

**Crostino Caprese** 45,00  
*duas fatias de pão com tomate cereja e muçarela de búfala, gratinadas.*

**Consumé di Cappelletti in Brodo** 49,00  
*capeleti com caldo de carne.*

**Insalata Caprese** 45,00  
*muçarela de búfala, tomate e rúcula.*

**Insalata Mista** 39,00  
*alface, rúcula, tomate cereja, palmito, azeitonas, lascas de parmesão e croutons.*

**Polpettine al Pomodoro** 49,00  
*almondegas com molho de tomate e folhas de hortelã.*

**Prosciutto Crudo e Parmiggiano** 49,00  
*presunto de parma Italiano e lascas de parmesão.*

# DEGUSTAÇÃO DE MASSAS



## **Degustação de Cinco Massas com Trio Sobremesa**

109,00

*nossa equipe informará as massas do dia.  
o trio de sobremesa consiste em uma  
panna cotta, tiramisú e cannolo siciliano.*

## **Degustação de Duas Massas**

89,00

*a escolher entre as massas do dia.*

# MENU TURÍSTICO

89,00

## **Bruschetta**

*duas fatias de pão torrado  
acompanhado de tomate e rúcula.*

## **Massa Fresca Artesanal a Escolha:**

*gnocchi di patate, fettuccine ou strozzapreti*

### **opções de molhos:**

*pomodoro / bolonhesa / quatro queijos*

*tomate fresco e rúcula / molho branco*

*pesto / tomate fresco e manjerição sorrentina.*

## **Trio Sobremesa**

*o trio de sobremesa consiste em uma  
panna cotta, tiramisú e cannolo siciliano.*



## RISOTOS

99,00

---

*Radicchio e Provolone*  
*Alho Poró e Provolone*  
*Aspargos*  
*Erva Doce e Emmental*  
*Caprese*

## RISOTOS GOURMET

109,00

---

*Funghi*  
*Gamberi (camarão)*  
*Polipo (polvo)*  
*Zafferano e Ragú di Ossobuco (açafraão)*  
*Zucca e Gorgonzola*

## SOPA

*Cappelletti in Brodo*

89,00

---

*capeleti com caldo de carne.*

## PRATO INFANTIL

*Crianças até 10 anos*

65,00

---

*filé mignon ou filé de frango grelhado com batatas fritas  
e massa ao molho bolonhesa / molho branco / pomodoro.*

# MASSAS A LA CARTE

**Porção**

**85,00**

*Gnocchi di Patate*  
*Strozzapreti*  
*Fettuccine*  
*Tagliolini*  
*Parppardelle*  
*Agnolotti com Linguiça e Funghi*  
*Agnolotti de Camambert e Nozes*  
*Casoncelli á Carbornara*  
*Casuncei com Beterraba, Batata e Canela*  
*Cuori di Abóbora*  
*Lacrima Linguiça e Brócolis*  
*Mezzaluna com Batatas, Alecrim e Emmental*  
*Ravioli de Camarão e Abobrinha*  
*Ravioli de Carne*  
*Ravioli de Pato com Laranja*  
*Ravioli de Ricota e Espinafre*  
*Ravioli de Tomate Seco e Mussarela de Búfala*  
*Ravioli de Truta Defumada e Amêndoas*  
*Ravioli de Linguiça e Couve-Flor*  
*Ravioli de Pêra e Gorgonzola*  
*Ravioli Presunto e Aspargos*  
*Ravioli aos Quatro Queijos*  
*Ravioli de Queijo de Cabra e Alho Poró*  
*Ravioli de Mortadela e Pistache*  
*Ravioli de Presunto e Maçã*  
*Ravioli de Bacalhau e Batatas*  
*Ravioli de Burrata e Pesto*  
*Ravioli de Atum e Beringela*  
*Ravioli de Salmão Defumado e Cream Cheese*  
*Ravioli de Camarão, Yogurt e Alho Poró*

**Opções de molhos:**

*tomodoro / bolonhesa / quatro queijos / tomate fresco e rúcula / tomate fresco e manjericão / sorrentina / molho branco / pesto / manteiga e sálvia  
(indicado para massas recheadas).*

***Leve o sabor da Itália para sua casa,  
adquirindo nossas massas!***

*Agora o restaurante Festival della Pasta está disponibilizando suas massas artesanais para ser degustadas em sua casa.*

***Consulte o garçom para mais informações!***

# CARNES

**Filetto alla Wellington con  
Risotto al Radicchio e Provolone** 119,00

---

*filé mignon passado na manteiga com bacon e mostarda, duxelle de funghi, envolvido na massa folhada e assado em forno com acompanhamento de risoto de radique e queijo provolone.*

**Filetto alla Parmiggiana con  
Strozzapreti alla Salsiccia** 119,00

---

*filé mignon a milanesa com molho de tomate e parmesão, com acompanhamento de massa caseira tipo fusili com ragú di lingüiça.*

**Tagliata alla Rucola con  
Ravioli ripieni di Ricotta  
e Spinaci** 119,00

---

*filé mignon grelhado e fatiado em cima de uma cama de rúcula, com acompanhamento de ravióli de ricota e espinafre.*

**Scaloppine al Gorgonzola  
con Polenta Concia al  
Mascarpone** 119,00

---

*filé mignon ao molho de queijo gorgonzola com acompanhamento de polenta com mascarpone.*

**Mailino in Porchetta con  
Confettura di Finocchio  
e Tortelli di Zucca** 119,00

---

*assado de carne suína com geleia de erva doce e acompanhamento de tortelli de abobora cabotia.*

**Paletta de Agnello alle Erbe  
con Tagliolini Truffato** 139,00

---

*paleta de cordeiro assada, desossada, com crocante de pistache e acompanhamento de tagliolini com azeite de trufado.*

**Involtini di Carne con  
Pappardelle Pomodoro  
Fresco e Rucola** 119,00

---

*fatias de filé mignon recheadas com funghi e cambert, grelhadas com acompanhamento de pappardelle de tomate fresco e rúcula.*

**Polpettone di Carne con  
Gnocchi Pomodoro  
Fresco e Basilico** 119,00

---

*polpetone de filé mignon, recheado de presunto, muçarela e ovo cozido, preparado com molho pomodoro com acompanhamento de nhoque de batata com tomate fresco e manjeriço.*

# PEIXES

***Branzino alla Plancia e riduzione di latte di Anacardi con Ravioli di Banana da Terra*** 149,00

---

*filé de robalo grelhado com redução de leite de castanha com acompanhamento de ravioli recheado de banana da terra.*

***Trota alle Mandorle con Tagliolini al Pesto*** 119,00

---

*filé de truta ao molho de amêndoas com acompanhamento de tagliolini ao molho pesto de manjeriço.*

***Baccalá Confit con Panzerotti di Patate e Baccalá Ripieni ai Gamberi*** 159,00

---

*filé de bacalhau cozido a baixa temperatura no azeite com acompanhamento de panzerotti batata e bacalhau recheados com camarão.*

***Gamberi in Vestito di Tagliolini e Salsa Bisque con Cavolo Rosso Stufato al Vino*** 159,00

---

*camarão pistola enrolado com taglioline, molho bisque acompanhamento de repolho roxo no vinho.*

***Calamari Ripieni in úmido con Strozzapreti al Nero*** 139,00

---

*lula recheada com camarão, azeitona, alcaparras, pimentão com acompanhamento de strozzapreti com tinta de lula.*

***Salmone in Crosta di Pane con Ravioli Gamberi e Zucchine*** 139,00

---

*filé de salmão recheado de espinafre, envolvido na massa folhada assado em forno com acompanhamento de ravióli de camarão e abobrinha.*

***Polipo alla Moda Adriatica con Patate croccanti*** 159,00

---

*polvo grelhado, temperado com farinha de rosca e ervas aromáticas com acompanhamento de batatas crocantes.*

***Sogliola in crosta di patate con Risotto di Asparagi*** 139,00

---

*filé de linguado empanado em crosta de batata com acompanhamento de risoto de aspargos.*

# SOBREMESAS

## **Tiramisú** 32,00

---

*pavê de bolacha champanhe molhadas no café, com creme de mascarpone e chocolate.*

## **Trio de Panna Cotta** 32,00

---

*puddim de creme de leite vegetal, com calda de frutas vermelhas, chocolate e coulis de manga.*

## **Cannoli Siciliani** 32,00

---

*três cannolis recheados com ricota, laranja cristalizada, gotas chocolate e pistache.*

## **Roccobabá** 32,00

---

*babá ao rum recheado com sorvete de pistache e cobertura de ganache de chocolate.*

## **Ravioli Dolci** 32,00

---

*três ravióli de massa folhada com recheio de: nutella e banana, maça e canela, trufa branca ao grand Marnier, servidos com calda de frutas vermelhas.*

## **Gelato** 32,00

---

*sorvete a escolher : creme, chocolate, fragola, pistacchio.*

## **Tartufo Bianco Affogato con cuore di Ciliegia** 32,00

---

*trufa branca com recheio de cereja, afogada com licor de cereja.*

## **Tartufo Nero Affogato con cuore di Cocco** 32,00

---

*trufa negra de chocolate amargo, com recheio de coco, afogada com amaro Ramazzotti ou Café Expresso.*

## **Torta Gelato** 32,00

---

*tortinha de bolachas com sorvete de creme, pistache e chocolate.*

## **Torta Caprese** 32,00

---

*torta de chocolate e farinha de amêndoas com sorvete de creme e calda de Nutella.*