



GIOSTRA

CUCINA

MENU DELLA CENA



DALLA CUCINA

É praticamente impossível não se render à magnificência dos ingredientes que definem *la vera cucina italiana*.

No coração desta arte gastronômica está a paixão pelos sabores vibrantes e pela simplicidade que ressalta a qualidade dos ingredientes. Desde o *azeite de oliva extra virgem*, que é como o líquido dourado que banha a alma da cozinha italiana, até o *tomate San Marzano*, com sua doçura inigualável e a profundidade de sabor que eleva qualquer prato em que é utilizado.

Não menos importante é o queijo *Parmigiano-Reggiano*, o rei dos queijos, com sua textura granulosa e salgada que transforma qualquer massa em uma experiência transcendental. E não podemos esquecer da *farinha de trigo*, a base para a criação das mais divinas massas frescas, transportando sabores intensos e aromas envolventes de molhos como o ragu à bolonhesa ou o pesto genovês.

Estes são os pilares, os protagonistas de um espetáculo gastronômico que encanta paladares ao redor do mundo e nos leva a uma jornada de prazer e deleite sensorial.

Os ícones a seguir indicam pratos de nosso cardápio com restrições de ingredientes. Se desejar, você ainda pode consultar a equipe sobre versões alternativas de outros pratos.



Sem glúten*.



Sem lactose.



Vegetariano.

*PODE HAVER CONTAMINAÇÃO CRUZADA.

COPERTO

PANE DEL GIORNO (*Gênova - Ligúria*) R\$ 39

Brioche de moranga cabotiá, focaccia de tomates assados, tostada de focaccia de alecrim e flor de sal. Acompanha: coalhada da casa, tomate fresco e azeite, tartare de berinjela e tapenade de azeitonas. Finalizado com azeite de manjeriçáo.





BATTUTA DI ANGUS

ANTIPASTI

AGNOLINI IN BRODO (*Emília Romagna*) R\$ 69

Brodo de frango caipira cozido lentamente, com ervas aromáticas e legumes frescos. Servido com agnolini feito à mão na Serra Gaúcha. Acompanha brioche quentinho e parmigiano ralado na hora.

CAPRESE DI MONTAGNA (*Ilha de Capri*) R\$ 89

Mix de 4 tomates da estação e suas texturas com um toque de redução de balsâmico de Modena, burrata cremosa, água de tomate, basílico fresco e azeite verde de manjeriço. 🍷🌿

INSALATA GIOSTRA (*Calábria e Sicília*)..... R\$ 72

Mix de folhas e ervas da estação, gomos de cítricos, lascas de queijo morbier, nozes tostadas, emulsão de mostarda e mel com toque de farofita de azeitona. 🍷🌿

PROSCIUTTO E MELONE (*Parma - Emília Romagna*)..... R\$ 59

Mix de folhas e ervas da estação, gomos de cítricos, lascas de queijo local morbier, nozes tostadas, emulsão de mostarda e mel com toque de farofita de azeitona. 🌿🍷

BATTUTA DI ANGUS (*Piemonte*)..... R\$ 79

Filé de angus cortado na ponta da faca, pinoli, azeite local, limão siciliano e sarraceno crocante. Servido sobre brioche tostado, crocante por fora e macio por dentro.

POLENTA CROCCANTE (*Veneto*)..... R\$ 69

Chips de polenta crocante com porcini em pó, requeijão artesanal e parmigiano. 🍷🌿

CUBBETTI DI ARANCINI (*Sicília*) R\$ 69

Cubos de risoto crocantes por fora e super cremosos por dentro, mix de cogumelos da serra e requeijão feito na casa e toque de pó de porcini. 🍷

GNOCCHI DORATI ALLA PANNA



PASTA & RISOTTO

CARBONARA AL PISTACCHIO (*Lazio*) R\$ 129

Uma versão cheia de personalidade do clássico “alla carbonara”, que leva massa tipo linguine, gema caipira, parmigiano, panceta e toque de pistache.

RISOTTO ALLA MILANESE CON TARTUFO (*Lombardia*) R\$ 149

O clássico risoto “alla milanese” em uma nova versão aqui no Giostra, com arroz carnaroli e açafrão. Finalizado com salsa tartufata. 🍄

RISOTTO DI PORCINI DA SERRA (*Veneto*) R\$ 129

Mix de cogumelos da serra, arroz carnaroli, caldo aromático de cogumelos, parmigiano em lascas, avelãs tostadas e pó de porcini. 🍄

LASAGNA BOLOGNESE (*Emilia Romagna*)..... R\$ 139

Receita clássica com pasta fresca de espinafre feita no Casa, bechamel, ragu bolonhesa com blend de três carnes e fonduta de parmigiano.

GNOCCHI DORATI ALLA PANNA (*Roma - Lazio*) R\$ 129

Nhoque feito à mão no Casa, dourado no azeite de oliva extra virgem, envolto em molho de creme de leite fresco e finalizado com linguiça artesanal do Zacarias e pangrattato e toque de erva doce.



GIOSTROLONE *(Prato da Boa Lembrança)*

PRATO DA BOA LEMBRANÇA

GIOSTROLONE (*Mantova - Lombardia*) R\$ 149

Uma releitura do clássico “tortéi” da Serra Gaúcha. Aqui, em formato de pappardelle recheado com abóbora cabotiá e gorgonzola doce, envolto em molho de manteiga e sálvia. Finalizado com tomates desidratados e azeite de manjeriço.



Ao saborear o exemplar da Boa Lembrança você ganhará um prato pintado à mão, para levar para casa como um souvenir — ou melhor: uma peça de arte digna de ser colecionada!



Essa será uma lembrança dos bons momentos vividos em nosso restaurante.

Aproveite!





PORTOBELLO & RISOTTO VERDE

DAL MARE

CAPESANTE & RISOTTO VERDE (*Toscana - Liguria*)..... R\$ 189

Vieiras grelhadas servidas sobre risoto de arroz carnaroli, espinafre orgânico, aspargos grelhados e ovas de truta. 🌿

BACCALÁ CONFIT ALL'OLIO DI OLIVA, POLENTA, ASPARAGI E CROCCANTE (*Veneto*) R\$ 189

Bacalhau confitado acompanhado de polenta cremosa com queijo mascarpone, aspargos grelhados, tomates desidratados e crumble de parmigiano e aveia.

GAMBERI & ORZO (*Costa Amalfitana*) R\$ 189

Orzo é uma massa italiana de grano duro que tem formato “tipo de um grão de arroz”. Aqui no Giostra é servido com molho à base de espumante brut, limão siciliano e manteiga. Finalizado com camarões rosa grelhados e pangrattato (farofinha crocante de pão levain).

PESCE DEL GIORNO & PAPPARDELLE DI ZUCCHINI (*Campania*) ... R\$ 149

Pappardelle de abobrinha italiana, sobre cama de pomodoro de tomates San Marzano, finalizado com tomates confitados, burrata, amêndoas laminadas e manjeriço. 🌿

DELL'ORTO

PORTOBELO & RISOTTO VERDE (*Toscana*) R\$ 139

Cogumelo Portobello grelhado servido sobre risoto de arroz carnaroli, caldo aromático de legumes, espinafre orgânico e parmigiano. Finalizado com microgreens. 🌿 🌿

PIATTO DELL'ORTO (*Apúlia*) R\$ 79

Mix de legumes verdes da estação grelhados com azeite extra virgem, amêndoas laminadas e zestes de limão siciliano. 🌿 🌿 🍷

INSALATA DI FOGLIE (*Verona - Vêneto / Venezia*) R\$ 59

Mix de alfaces e radicchio roxo envolto em emulsão de aceto balsâmico de Modena e lascas de parmigiano. 🌿

BISTECCA ALLA FIORENTINA



DALLA TERRA

AGNELLO & RISOTTO ALLA MILANESE R\$ 189
(*Abruzzo / Lazio / Lombardia*)

Naco de paleta de cordeiro assada lentamente com especiarias e ervas, servida com o clássico risoto com açafrão. Finalizado com demi glace de cordeiro e pistache.

CONFIT D'ANATRA, RISOTTO AI FUNGHI E ARANCE R\$ 189
(*Lombardia / Veneto*)

Coxa de pato confitado em baixa temperatura com toque de especiarias e cítricos. Acompanhado de risotto com arroz carnaroli, cogumelo funghi e toque de laranja. 🌿

BISTECCA ALLA FIORENTINA (*Florença - Toscana*)..... R\$ 389

700 a 800 gr composto por parte do filé mignon e parte do contrafilé. Servida com demi glace tartufata, alho assado e ervas aromáticas. 🌿

PARMEGGIANA DO CASA (*Campania*) R\$ 169

Feito com filé de Angus, servido com molho pomodoro de tomate San Marzano, finalizado com burrata e acompanhado de purê de batatas cremoso.

MEDAGLIONI DE FILETTO & PASTA AL FORMAGGIO (*Valle D'Aosta*)... R\$ 159

Medalhões de filé de angus acompanhados de spaghetti fresco feito no Casa e fonduta de parmigiano.



MILLIE FOGLIE DI PATATE ALLA CARBONARA

CONTORNI

MILLIE FOGLIE DI PATATE ALLA CARBONARA (*Roma - Lazio*) R\$ 79

Mil folhas de batatas, crocante por fora e cremoso por dentro, regado com molho carbonara e guanciale crocante. 🌿

SPAGHETTI AL BURRO & SALVIA (*Milão - Lombardia*) R\$ 79

Spaghetti fresco feito no Casa, envolto em molho de manteiga e sálvia. 🌿

SPAGHETTI CACIO E PEPE (*Lazio*) R\$ 89

Espaguete sem glúten, queijo pecorino e pimenta malabar. 🌿 🌿

POLENTA CREMOSA (*Vêneto*) R\$ 49

Com azeite de oliva extra virgem. 🌿 🍷

Com queijo mascarpone e parmigiano. 🌿

PURÊ DI PATATE (*Emília Romagna*) R\$ 49

Com crumble de parmigiano e aveia. 🌿



BUDINO CLÁSSICO EM CROSTA DE GRANA PADANO

DOLCI

TIRAMISÚ GIOSTRA (*Treviso - Veneto*) R\$ 79

Creme à base de mascarpone, café, savoiardi, vermute, licor de cacau e chocolate meio amargo. Finalizado à nossa moda.

TORTA ALL'UVA VITÓRIA E SFREGOLA (*Lombardia*) R\$ 79

Torta cremosa com compota de uvas Vitória, farofa crocante com amêndoas e manteiga. Acompanha gelato de uva artesanal e local.

DUO DI CANNOLI (*Sicilia*)..... R\$ 59

De ricota, laranja e água de flor de laranjeira e chocolate branco com pistache.

BUDINO CLÁSSICO EM CROSTA DE GRANA PADANO R\$69

(*Emilia Romagna*)

Uma releitura da receita da família Peccin, em homenagem a avó Irma. Uma versão de pudim com panna cotta, finalizado com nata fresca batida, tuile de parmigiano e cereja amarela.

TORTA AL CIOCCOLATO & NOCCIOLA (*Piemonte*)..... R\$ 79

Torta úmida de chocolate meio amargo e avelãs. Acompanhada de nata fresca batida e compota de morangos com toque de aceto balsâmico de Modena.

AFFOGATO (*Firenze - Toscana*) R\$ 59

Gelato de nata artesanal e local, servido com expresso duplo e biscotti de amêndoas.

GIRO DI GELATI (*Toscana / Sicilia*)..... R\$ 79

Mini degustação de gelatos artesanais locais. 🌿



@GIOSTRACUCINA