

A CANTINA DO PRESS

CONDIVIDIAMO IL NOSTRO FORNO DO NOSSO FORNO, PARA COMPARTILHAR



- ✔ **NOSTRO PANE. NOSTRA FOCACCIA 22.**
uma fatia do nosso pão divino, um pedaço generoso da nossa focaccia acompanhados de manteigas temperadas e azeite de oliva
- ✔ **SCACCIA AL POMODORO E CACIOCAVALLO 69.**
a scaccia é um misto de pão e pizza com uma massa ultra fininha, típica na Sicília. Vem recheada com queijo, manjeriço e o nosso incrível molho de tomate. É grande! Feita para compartilhar.
- ✔ **PIZZA MARGHERITA 49.**
fininha, crocante e divina.
- PIZZA MARIDELLA 56.**
fininha, crocante, com sugo, búfala, mortadela italiana com pistache e raspas de limão-siciliano.
- PIZZA CALABRESA ARTIGIANALE 52.**
crocante, com sugo, mozzarella di búfala e calabresa artesanal, finíssima e levemente tostada
- BRUSCHETTA DELLA CANTINA 50.**
quatro fatias do nosso pão, cortadas ao meio e tostadas na chapa nos sabores: tomates coloridos; polvo; caponata; queijo de cabra, presunto de parma e pera assada.

INSALATE SALADAS



- ✔ **INSALATA CAPRESE 43.**
a polpa do tomate com mozzarella de búfala e manjeriço temperados com oliva, balsâmico e saladinha de minialface e rúcula.
- ✔ **INSALATA DI VERDURE ARROSTO CON FORMAGGIO DI CAPRA 44.**
diversos legumes assados servidos com queijo de cabra cremoso.
- ✔ **INSALATA DI RUCOLA SELVAGGIA, OLIO D'OLIVA, LIMONE E PARMIGIANO 33.**
a simplicidade da rúcula selvagem com azeite de oliva, limão-siciliano e lascas de parmigiano.
- INSALATA CAPRICCIOSA 44.**
clássica salada italiana com cenoura, aipo, pimentão vermelho doce e queijo colonial cortados à Julienne, presunto de Parma desfiado com maionese artesanal e minifolhas verdes.
- ✔ **INSALATA PANE VERDE 39.**
minifolhas verdes, farofa do nosso pão e lascas de grana padano.

CI PIACE CONDIVIDERE MAIS PARA COMPARTILHAR

- FRITTI DI MARE 77.**
do litoral de toda a Itália pra mesa da Cantina! Lula, minipolvinho, peixe e camarão levemente empanados e crocantes.
- ✔ **BURRATA E POMODORINI CON PANE 79.**
aquela bola de queijo cremosa por dentro, originária da Puglia, servida com fatias do nosso pão e tomatinhos coloridos suados.
- VITELLO TONNATO 38.**
antipasti lá do Piemonte, que une rosbife de vitela com creme de atum numa combinação perfeita.
- ✔ **COTOLETTA DI MOZZARELLA 35.**
imagina uma fatia de mozzarella empanada no farelo de pão cru e dourada na frigideira com manteiga, servida derretendo por dentro e coberta por tomatinho concassé?
- ✔ **ASPARAGI, BURRO E UOVA 51.**
simples e delicioso: aspargos frescos grelhados, ovo, manteiga e queijo grana padano.
- CALAMARI ALLA GRIGLIA CON BASILICO 57.**
esse veio da Sardenha! Lulinhas tipo os chipirões de Punta e minipolvinhos, tostados na chapa e cobertos por azeite de manjeriço.



FOME DE ITALIANO

O EXECUTIVO DA CANTINA*

*2ª a 6ª - das 12h às 15h

49.00

PRINCIPAL + MINISALADINHA
+ CANNOLO NA SOBREMESA

POLLO ALLA MILANESE

com spaghetti al sugo
ou spaghetti al pesto
ou spaghetti al formaggio
ou spaghetti al burro

✔ PIZZA MARGUERITA

PESCE AL PESTO CON VERDURE ALLA GRIGLIA

FILETTO CON VERDURE ALLA GRIGLIA

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

PASTA MASSAS FRESCAS E LASAGNE FEITAS AQUI NA CANTINA

RAVIOLI DI CODA CON POMODORINI E BASILICO 63.

um ravióli recheado com rabada desfiada e coberto com molho de tomate e manjeriço.

RAVIOLI PERE E FORMAGGIO DI CAPRA 49.

NUOVO ravióli recheado queijo de cabra coberto com peras douradas. Uma sinfonia di sapori dolci e salati!

TORTELLINI AL MIGNOLO CON CREMA DI PARMIGIANO 63.

tipo um tortéi recheado com mortadela italiana e outras coisinhas, servido sobre uma crema de queijo.

AGNOLOTTI DEL PLIN 63.

agnolotti é um agnollini maior, e plin quer dizer beliscão. Essa delícia do Piemonte é recheada com três tipos de carne e segue uma receita ultra clássica. Vem sobre um creme de manteiga, com rasas de casca de limão-siciliano.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 69.

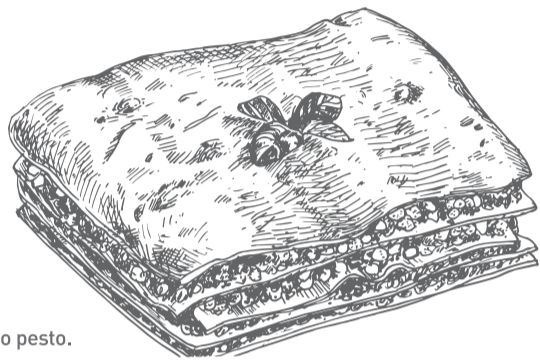
a lasanha bolonhesa, seguindo rigorosamente a receita DOC.

LASAGNA VEGETARIANA 58.

uma lasanha vegetariana incrível com legumes assados e massa com espinafre.

SPAGHETTI AL PESTO 48.

nosso espagete feito na casa, al dente como tem que ser, e um delicioso molho pesto.



PASTA CON RAGÙ DI GAMBERI 61.

massa com ragu de camarão, super leve!

BIGOLI AL RAGÙ D'ANATRA 75.

o bigoli é um tipo de espagete mais grosso e mais seco, bem típico do Vêneto. Esse nosso, com um incrível ragu de pato, é receita lá de Bassano del Grappa.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 57.

a nossa massa à bolonhesa segue a receita DOC de Bolonha. Só pode chamar assim se for fiel a ela, sabiam?

NUOVO PAPPARDELLE E GAMBERI AL LIMONE 65.

a mais elegante das massas longas, bem larga, com molho gryuère aromatizado com limão, camarões salteados e amêndoas laminadas.

FILETTO DI PAILLARD CON RIGATONI E FONDUTA DI FORMAGGIO 72.

Paillard de filé com macarrão artesanal e molho de queijo

VERO TAGLIATELLE AL SUGO 44.

tagliatelle al dente com nosso sugo polpudo e ultra italiano.

FALSO TAGLIATELLE AL SUGO 47.

para quem não quer o carbo da massa, "importamos" do Brasil o tagliatelle de palmito pupunha, com nosso sugo polpudo e ultra italiano.

RISOTTI

RISOTO

RISOTTO ALLA MILANESE 46.

aquele risoto super amarelinho e clássico.

RISOTTO CON PISELLI FRESCHI E MENTA 49.

já esse vai creme de ervilhas frescas e menta. Divino.

DOLCI

CLÁSSICOS ITALIANOS FEITOS NA NOSSA CONFEITARIA

SEMIFREDDO MANDORLATO 24.

aquele gelado italiano de textura suave com sabor de mandolates.

TORTA CAPRESE 29.

essa deliciosa torta se chama caprese pois foi criada em Capri. É a torta de chocolate mais amada da Itália e não vai farinha de trigo na receita.

MILLEFOGLIE DI MELE E PANNA MONTATA 20.

a versão italiana da mil-folhas divina do Press, com fatias de maçã assada e creme chantilly.

PANNA COTTA 29.

a panna cotta foi criada no Piemonte. É como um flan feito de creme de leite fresco com sabor e textura suaves, coberto com calda artesanal de frutas vermelhas.

TIRAMISÙ 27.

o tiramisù da nossa Chef Pâtissier já superou todas as expectativas de quem experimentou.

CANNOLI 31.

o cannolo ou os cannoli, no plural, é um clássico da Sicília. Uma casquinha crocante em forma de tubo - cannolo no dialeto siciliano. Os nossos são recheados com creme de doce de leite, ricota com pistache e creme.

VEGETARIANO

VEGANO

OGGI!

PARMIGIANA DI MELANZANE

parmigiana per tutti! Beringela empanada no pão, nosso sugo polpudo, queijo parmesão e a obrigatória casquinha gratinada, servida com uma fatia nosso pão.

35,

CARNE E PESCE

A TRADIÇÃO EM CARNES E PEIXES

VITELLO ALLA MILANESE 61.

vitela bem fininha, empanada no pão e dourada na manteiga. Acompanha tomatinhos concassé.

OSSOBUCO 92.

aquele ossobuco de muito respeito, acompanhado de risoto alla milanese.

FILETTI DI PESCE IN CROSTA DI PINOLI 105.

filé de robalo assado com crosta de pinoli e um toque de vinho branco. Acompanha verduras grelhadas.

PARMIGIANA DI MANZO 87.

filé empanado no pão coberto com mozzarella de búfala, nosso sugo polpudo e gratinado com parmigiano. Acompanha batatas crocantes.

BUGLIONE ALLA TOSCANA 79.

um prato incrível da Toscana. Filé de cordeiro preparado na panela de ferro e servido sobre uma polenta mole de milho-branco.

FILETTO ALLA GRIGLIA 84.

filé mignon grelhado e risoto de ervilhas e menta.

POLLO ALLA PARMIGIANA 59.

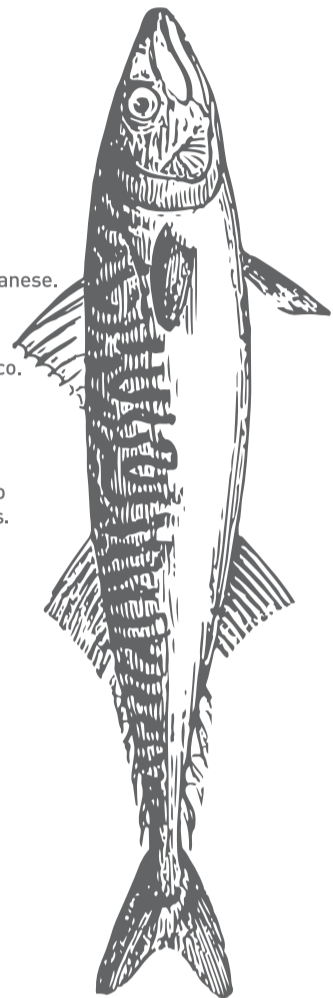
peito de frango empanado no pão coberto com mozzarella de búfala, nosso sugo polpudo e gratinado com parmigiano. Acompanha batatas crocantes.

AGNELLO 99.

carré de cordeiro acompanhado de risoto de ervilhas e menta.

BISTECCA ALLA FIORENTINA 230.

(serve 2 pessoas)
corte típico da Toscana, parecido com o T-bone (com aprox. 1,2kg), feito na grelha e servido ao ponto. Acompanha uma farofa de pangrattato, que é tipo uma farinha de pão muito deliciosa.



ASSEMBLA

COMBINE

FILETTO ALLA GRIGLIA 84.

PARMIGIANA DI MANZO 87.

POLLO ALLA PARMIGIANA 64.

+

risoto piselli ou tagliatelle al sugo ou insalata di rucola ou insalata caprese ou tagliatelle al burro ou verdure alla griglia ou risoto alla milanese ou tagliatelle al formaggio

A CANTINA DO PRESS

E O BAR, AH, O BAR... ELE FICA NO LOUNGE E SE CHAMA BARZELLETTA PORQUE

BARZELLETTA EM ITALIANO QUE DIZER PIADA, DIVERSÃO. ENTÃO É MESMO PARA SENTAR E ESQUECER DA VIDA, DAR MUITA RISADA,

ENCONTRAR AMIGOS OU AMORES. EM MEIO AOS DRINKS QUE VOCÊ ADORA E À RECRIAÇÕES QUE SÃO UMA LINDEZA. É PARA TODOS. TEM

MESA PARA SENTAR COM OS MAIS CHEGADOS. TEM MESA PARA SER COMPARTILHADA. TEM ESPAÇO ATÉ PARA QUEM QUER FICAR

SOZINHO. TROCANDO UMA IDEIA COM O CELULAR.

BARZELLETTA

CLÁSSICOS ITALIANOS

- AMERICANO campari, carpano rosso, soda 33.
- ANGELO AZZURRO gin, triple sec, curaçau blue, limão-siciliano 32.
- GIN AND IT gin, carpano rosso 38.
- GOD FATHER johnnie walker red label, disaronno 42.
- NEGRONI gin, carpano rosso, campari 41.
- NEGRONI SBAGLIATO carpano rosso, campari, espumante 39.
- GARIBALDI campari, syrup, suco de laranja 33.

SPRITZERS

- APEROL SPRITZ aperol, espumante, soda 39.
- APPLE SPRITZ licor de maçã-verde, polpa de pêssego, espumante 39.
- AMARETTO SPRITZ disaronno, espumante, soda 44.
- CAMPARI SPRITZ campari, espumante, soda 38.
- BELLINI SPRITZ polpa de pêssego, espumante, soda 39.
- CYNAR SPRITZ cynar, espumante, soda 32.
- HUGO licor de flor de sabugueiro, espumante, hortelã, soda 44.
- LEMONCELO SPRITZ limoncello, espumante, soda 49.
- MARTINI SPRITZ EXTRA DRY vermouth dry, espumante, limão taiti, hortelã, soda 42.
- MARTINI BIANCO SPRITZ vermouth bianco, espumante, maçã-verde, soda 42.
- VIOLET SPRITZ violet syrup, espumante, soda 37.

MARTINIS

- DRY MARTINI gin, vermouth dry, azeitona 35.
- HEMINGWAY MARTINI vermouth dry, absolut, pomelo, baunilha, maraschino 33.
- VODKA DIRTY MARTINI absolut, vermouth dry, suco de azeitona e azeitona 33.
- GIMLET MARTINI gin, suco de limão, syrup 33.
- VESPER MARTINI gin, vodca, lillet, sumo de limão-siciliano 44.
- PERFECT MARTINI gin, vermouth rosso, vermouth dry, cereja 33.
- ESPRESSO MARTINI vodca, licor tia maria, espresso 31.
- DI MODENA MARTINI morango, vodca, aceto balsâmico di modena 33.
- APPLE MARTINI licor de maçã-verde, vodca, vermouth dry 33.
- VIOLET MARTINI violet syrup, gin, vermouth dry 37.



DOSES

- CAMPARI 16.
- GIN GORDON'S 29.
- LICOR 43 23.
- LICOR COINTREAU 25.
- LIMONCELLO 29.
- WHISKY CHIVAS REGAL 29.
- WHISKY JOHNNY WALKER BLACK 30.
- WHISKY JOHNNY WALKER RED 25.

DIVERSOS

- COCA E GUARANÁ normal e zero, 250 ml 8.90
- SPRITE lemon fresh 9.80
- ÁGUA com ou sem gás 7.30
- ÁGUA TÔNICA normal e zero, 250 ml 9.
- SUCO DE UVA integral 300 ml 15.
- CHÁ MATE com gás 9.
- mate com limão ou preto com limão

OUTROS CLÁSSICOS

- GIN AND TONIC gin, tônica 35.
- GT BOMBAY gin, pepino, limão, cereja 42.
- BLOOD MARY 31.
- VIRGIN MARY o blood, sem álcool 29.
- MANHATTAN jack daniel's, carpano rosso, angostura, cereja 41.
- COSMOPOLITAN vodca, cranberry, cointreau, limão 32.
- MARGARITA 38.
- PISCO SOUR 41.
- MOJITO 32.

CERVEJAS

- CERVEJA BECKS 16.
- CERVEJA CORONA 16.
- CERVEJA STELLA 15.

A CANTINA DO PRESS

CAIPIRAS

- LIMÃO SICILIANO com gengibre
cachaça 27 - smirnoff 29. - absolut 37.
- CLÁSSICA DE LIMÃO
cachaça 27. - smirnoff 29. - absolut 37.
- MORANGO
cachaça 29. - smirnoff 30. - absolut 40.

NOSSAS SODAS

- UVA sem adição de açúcar 14.
- HIBISCO COM LIMÃO-SICILIANO 14.
- GENGIBRE E PÊSSEGO 14.

ESPRESSO

- ESPRESSO RISTRETTO 7.50
15 ml com a essência do café
- ESPRESSO 7,
30 ml de café equilibrado
- ESPRESSO LUNGO 7.50
com 50 ml fica mais suave
- ESPRESSO DESCAFEINADO 8.50
equilibrado e sem cafeína
- ESPRESSO AMERICANO 10,
140 ml de café bem diluído como os americanos gostam
- ESPRESSO DOPPIO 10.50
intenso na xícara de 100ml
- ESPRESSO DOPPIO DESCAFEINADO 10.90
- ESPRESSO ROMANO 7.50
intenso e aromatizado com raspas de limão
- CHÁ NACIONAL 7,
- CHÁ IMPORTADO 8.50

VINHOS ITALIANOS

ESPUMANTE

BEL COLLE Asti Millesimato • Piemonte (6072)
BEDIN Extra Dry • Prosecco • Veneto (05004), (05725)
FERRARI • Maximum Brut • Trento (06616)

BRANCO

MÉDICE ERMETE Bianco Dolce dell'Emilia • Lambrusco Salamino
Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri • Emilia-Romagna (05007)
VILLA CARDÉTO • Pinot Grigio • Umbria (05594)
UMBERTO CESARI Iove • Trebbiano di Romagna • Emilia-Romagna
(05008), (05726)
ROCCA DELLE MACIE Orvieto • Trebbiano Toscano, Verdello,
Grechetto-drupeggio, Malvasia Toscana • Toscana (05011), (05939)
VILLA BIANCHI • Verdicchio • Abruzzo (05012), (05729)
BORGO SELENE • Grillo • Sicilia (05009)
ARMANI • Pinot Grigio • Veneto (05014)
CURATOLO ARINI • Grillo • Sicilia (05016)
ROCCA DELLE MACIE Moonlite • Chardonnay, Vermentino, Pinot Grigio
Toscana (09534)
FEUDO MACCARI Olli • Grillo • Sicilia (06316)
ANSELMI San Vincenzo • Garganega, Sauvignon, Chardonnay
Veneto (05941)

ROSÉ

FEUDO MACCARI Rosé Di Neri • Nero d'Avola • Sicilia (06315)

TINTO

MÉDICE ERMETE Lambrusco Rosso Dolce dell'Emilia • Romagna (6073)
BORGO SELENE • Nero d'Avola • Sicilia (05028), (05733)
VILLA CARDÉTO • Sangiovese • Umbria (05025), (09260)
UMBERTO CESARI Iove • Sangiovese • Emilia-Romagna (05026), (05732)
MÓI VARVAGLIONE • Primitivo de Puglia • Puglia (06447)
12 MEZZO VARVAGLIONE • Primitivo Del Salento • Puglia (06370)
UMANI RONCHI Podere • Montepulciano d'Abruzzo • Abruzzo (05030)
ROCCA DELLE MACIE Vernaiolo • Chianti • Toscana (05052)
BEL COLLE Barbera D'Asti • Piemonte (6083)
PACCAMORA • Syrah • Sicilia (05931)
RACEMI I Monili • Primitivo del Tarantino • Puglia (05037)
ANARKOS • Puglia (05039)
ARMANI • Pinot Nero • Veneto (05041)
UMANI RONCHI Rosso Conero Serrano • Abruzzo (05040), (08754)
RUBIZZO Chianti • Toscana (05035)
FEUDO MACCARI Neré • Nero d'Avola • Sicilia (06314), (05855)
CORTO DI PASSO • Nero d'Avola • Sicilia (5938)
ALIOOTTO • Toscana • Toscana (05045)
LAMBRUSCO • Concerto • lambrusco • Reggiano (6076)
MICHELE CASTELLANI Campo del Biotto • Valpolicella Classico
Veneto (05047)
CURATOLO ARINI • Nero d'Avola • Sicilia (05044)
BEL COLLE Langhe Nebiolo • Piemonte (6084)
ZIGGURAT • Montefalco • 2019 • Umbria (05051)
ARCHIDAMO • Primitivo di Manduria • Puglia (05049)
ROCCA DELLE MACIE • Chianti Classico • Toscana (05031)
ROCCA DELLE MACIE Tenuta Sant'Alfonso • Chianti Classico
Toscana (05102)
SAN FABIANO Calcinaia • Chianti Classico • Toscana (05141)
CAPRILI • Rosso di Montalcino • Toscana (07917)

UVAS ITALIANAS EM VINHOS BRASILEIROS

ESPUMANTE

BOSSA Nº5 • Prosecco • Bento Gonçalves (05448)
PEDRUCCI • Occasione • Moscatel • Garibaldi (6438)

BRANCO

DUNAMIS • Pinot Grigio • Campanha Gaúcha (5700), (5746)
DON LAURINDO • Malvasia de Cândia • Vale dos Vinhedos (05924)

TINTO

DON BONIFÁCIO Habitat Doppio • Sangiovese/Merlot
Caxias do Sul (05247)
DON BONIFÁCIO Habitat • Refosco • Caxias do Sul (05641)
PIZZATO • Egidola • Vale dos Vinhedos (05767)
CASA VALDUGA Terroir Exclusivo • Arinarnoa • Serra do Sudeste
(05771)
LIDIO CARRARO • Teroldego • Serra do Sudeste (05248)
LIDIO CARRARO • Nebbiolo • Serra do Sudeste (05249)

GARRAFA



171,
189,
440,

CÁLICE
ISOML



46,

88,

126,
125,

176,

179,
179,

199,
223,
224,

228,
295,

225,

88,

119,

126,

128,

141,

149,

149,

169,

171,

194,

199,

218,

218,

221,

221,

225,

229,

235,

235,

239,

248,

265,

272,

274,

340,

340,

369,

396,

GARRAFA



99,
99,

96,

186,

192,

192,

199,

254,

480,

745,

25,

ITALIANOS - RESERVA ESPECIAL DA CANTINA DO PRESS

ESPUMANTE

FERRARI PERLÉ • Brut • Trento (05081)
GIULIO FERRARI • Riserva del Fondatore • Trento (05082)

BRANCO

VILLA RAIANO • Fiano di Avellino • Campania (05100)
PIO CESARE L'Altro • Chardonnay • Piemonte (51141)
GRAVNER Anforat • Ribolla • Friuli Venezia Giulia (05829)

TINTO

FELLINE Sinfarosa • Zinfandel • Puglia (05412)
LAURENTO DOC Riserva • Sangiovese di Romagna • Emilia-Romagna
(05840)
PIO CESARE • Barbera d'Alba • Piemonte (5104)
BEL COLLE • Barolo • Nebbiolo • Piemonte (6367)
ISOLE E OLENA • Chianti Classico • Toscana (05718)
SAN FABIANO Cellole Gran Selezione • Calcinaia Chianti Classico
Toscana (05108)
MICHELE CASTELLANI I Castei • Amarone Classico • Veneto (08077)
FEUDO MACCARI Animardente Etna Rosso • Sicilia (05937)
CAPRILI • Brunello di Montalcino • Toscana (05109)
CÁ LA BIONDA • Amarone Classico • Veneto (05839)
PIO CESARE • Barolo • Piemonte (5111)
ISOLE E OLENA • Cepparello • Toscana (05112)

OUTROS VINHOS

ESPUMANTE

LIDIO CARRARO Faces • Brut • Serra do Sudeste - Brasil (03105)
CASA PEDRUCCI • Brut Rosé • Garibaldi - Brasil (05679), (05748)
DUNAMIS • Brut • Serra Gaúcha (05683)
LÍRICA • Brut • Encruzilhada do Sul - Brasil (05680), (08530)
LA LINDA • Extra Brut • Luján de Cuyo - Argentina (03102)
PIZZATO • Brut Rosé • Vale dos Vinhedos - Brasil (05920)

BRANCO

PIZZATO Fausto • Chardonnay • Serra Gaúcha - Brasil (03118), (09862)
BODEGA BOUZA Chardonnay • Montividiú - Uruguai (06416), (06431)
ANSELMO MENDES Muros Antigos • Alvarinho • Minho - Portugal (06522)

ROSÉ

CLAUDE VAL • Sud de France - França (07894), (09210)
MARIE GABI • Campanha - Brasil (09535)

TINTO

AMALAYA • Malbec • Salta - Argentina (07533)
CONDE DE VIMIOSO Sommelier Edition • Tejo - Portugal (05933)
DON BONIFÁCIO • Pinot Noir • Caxias do Sul - Brasil (05852)
LIDIO CARRARO • Merlot • Vale dos Vinhedos - Brasil (05999)
EL PRINCIPAL MEMORIAS • Pirque - Chile (05665)
ALVES DE SOUZA Quinta da Gaivosa • Douro - Portugal (06903)
VIÑA ALICIA Brote Negro Colección de Familia • Malbec
Luján de Cuyo - Chile (06925)

GARRAFA



529,
1.974,

299,

392,

1.269,

325,

330,

399,

499,

510,

565,

635,

719,

739,

894,

1.212,

1.279,

GARRAFA



99,

119,

102,

145,

145,

194,

125,

299,

299,

139,

159,

145,

198,

199,

550,

571,

635,

997,

CÁLICE
ISOML



25,

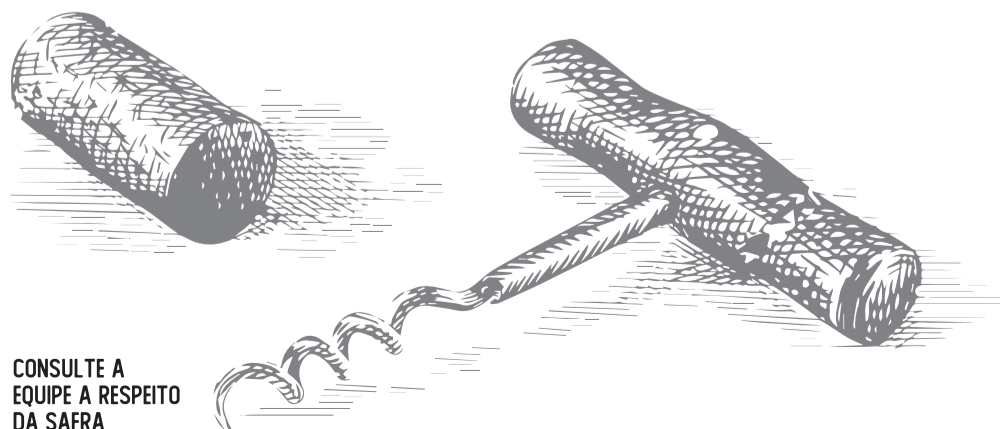
29,

29,

28,

49,

29,



CONSULTE A
EQUIPE A RESPEITO
DA SAFRA