

Sallva

Bar & Restaurante

Cardápio

sonhe
seja *inspire*
viva *o seu*
melhor



sallvabsb

contato@sallvabsb.com.br

www.sallvabsb.com.br

ALMOÇO EXECUTIVO

R\$ 65

*Servido de segunda a sexta-feira das 12h às 15h. Exceto feriados.

SEGUNDA

Entrada

Saladinha Mista

Mix de folhas, tomatinhos, pepinos, cenoura e molho Italiano.

ou

Mini Bruschetta

1/2 Ciabatta aberta com tomate, mussarela e Pesto de manjericão.

Principal

Polpetone

Disco de carne recheado com mozzarella servido com espagete ao Pomodoro.

ou

Brasato

Sobrecoxa desossada braseada no vinho branco e servida com tomatinho confit e purê de batata.

Sobremesa*

Tortinha de Maçã

Compota de maçã com canela sobre massa sablé. Servido com sorvete de creme.

ou

Fruta da estação

ou

Café Espresso

TERÇA

Saladinha Caesar

Alface americano com molho Caesar, croutons e queijo parmesão.

ou

Capeletti in brodo

Massinha recheada com carne, servida com consomê de legumes.

Reale Angus

Carne bovina Angus, marinada no vinho tinto, cozida à baixa temperatura, com risoto Grana Padano.

ou

Saint Peter

Peixe branco grelhado, servido com creme de espinafre e batatas rústicas.

Mini profiterole

Massa Choux com sorvete de creme e calda de chocolate.

ou

Fruta da estação

ou

Café Espresso

QUARTA

Saladinha Mista

Mix de folhas, tomatinhos, pepinos, cenoura e molho Italiano.

ou

Mini Bruschetta

1/2 Ciabatta aberta com tomate, mussarela e Pesto de manjericão.

Picadinho

Picadinho de filet mignon flambado no conhaque, servido com arroz piamontese e banana frita.

ou

Ravioli al Limone

Massa fresca recheada com queijo da Canastra e limão siciliano ao molho Alfredo.

Mini-Brownie

Bolinho de chocolate 70% cacau.

ou

Fruta da estação

ou

Café Espresso

QUINTA

Saladinha Caesar

Alface americano com molho Caesar, croutons e queijo parmesão.

ou

Capeletti in brodo

Massinha recheada com carne, servida com consomê de legumes.

Rabada

Rabo bovino marinado no vinho tinto, servido com polenta cremosa e agrião.

ou

Melanzane gratinate

Lasanha de berinjela com mozzarella, molho de tomate e azeitonas.

Tortinha de Maçã

Compota de maçã com canela sobre massa sablé. Servido com sorvete de creme.

ou

Fruta da estação

ou

Café Espresso

SEXTA

Saladinha Mista

Mix de folhas, tomatinhos, pepinos, cenoura e molho Italiano.

ou

Mini Bruschetta

1/2 Ciabatta aberta com tomate, mussarela e Pesto de manjericão.

Pernil Suíno

Perfil suíno fatiado, servido molho mostarda, batata assadas e cebola caramelizada.

ou

Lasagna a nostra

Lasanha italiana à bolonhesa, com mussarela e molho alfredo molho Pomodoro.

Mini profiterole

Massa Choux com sorvete de creme e calda de chocolate.

ou

Fruta da estação

ou

Café Espresso

PETISCOS

- Arancini de Pupunha** R\$ 45
8 Bolinhos de risoto de palmito servidos com geléia de pimenta e aioli de castanhas. ZERO GLÚTEN E ZERO LACTOSE.
- Batatas Rústicas** R\$ 39
Batatas fritas com casca, temperadas com páprica e alecrim. Acompanham molho aioli.
- Bruschetta Clássica** R\$ 49
Ciabatta aberta com tomate ralado, azeite, mozzarella de búfala, tomatinho, alho negro e manjericão.
- Burrata** R\$ 69
Queijo artesanal cremoso de búfala com mix de tomatinhos, molho Pesto e creme de balsâmico. Acompanha torradinhas.
- Carpaccio de Carne** R\$ 59
Lâminas de carne bovina com molho mostarda, queijo grana padano e alcaparras. Acompanha torradinhas.
- Ceviche** R\$ 55
Peixe branco fresco marinado com "leche de tigre", cebola roxa, toque de pimenta dedo de moça e chips de 3 batatas.
- Croquetes de Cogumelos** R\$ 49
8 Croquetes de cogumelos servidos com pickles de maxixe, aioli de castanhas e cebola criolla. ZERO GLÚTEN E ZERO LACTOSE.
- Duetto** R\$ 59
2 Salsichões suínos, tipo Holandês, grelhados e servidos com molho mostarda. Acompanha ciabatta fatiada.
- Impanato** R\$ 119
5 Camarões GG empanados com aioli e batatas rústicas.
- Panelinha de Filet** R\$ 65
Isclas de filet mignon ao molho gorgonzola. Acompanha pão ciabatta.
- Supplí alla Romana** R\$ 45
8 bolinhos de arroz com queijo grana padano e geléia de pimenta.

***Todos os nossos molhos são 100% artesanais**

SALADAS

- Caesar** R\$ 45
Mix de folhas verdes, queijo grana padano, croutons e molho Caesar.
- Caprese** R\$ 49
Tomates italianos, mozzarella de búfala, creme balsâmico e molho Pesto.
- Mediterrânea** R\$ 45
Mix de folhas, tomatinhos, azeitonas, pepinos, alcachofras, cenoura e molho italiano (azeite, vinagre, orégano, sal e pimenta calabresa).

MASSAS

- Carbonara** R\$ 65
Spaghetti grano duro com guanciale, ovo orgânico e queijo grana padano.
- Gnocchi Ragú** R\$ 72
Massa artesanal com batata, ovo orgânico, farinha e queijo, salteada na manteiga de ervas e servida com ossobuco desfiado ao Rotí.
- Ravioli al Limone** R\$ 75
Massa artesanal fresca recheada com queijo da Canastra, sobre molho branco ao toque de limão siciliano e queijo grana Padano.
- Spaghetti alla Puttanesca** R\$ 72
Massa grano duro ao Pomodoro com azeitonas pretas, alcaparras e anchova.

À SUA MODA: Escolha 1 massa e 1 molho:

- Gnocchi** R\$ 69
Massa artesanal com batata, ovo orgânico, farinha e queijo.
- Ravioli** R\$ 72
Massa artesanal fresca recheada com queijo da Canastra e siciliano.
- Spaghetti** R\$ 65
Massa grano duro.

- MOLHOS** **Alfredo** (molho branco à base de creme de leite fresco e queijo grana padano)
- Bolognese** (molho à base de carne bovina e pomodoro)
- Pomodoro** (tomates italianos, salsão, cebola, alho, beterraba, orégano e manjeriço fresco)

*Todos os nossos molhos são 100% artesanais

PEIXES E FRUTOS DO MAR

- Camarões Crocantes** R\$ 129
Camarões GG empanados sobre risoto de alho poró.
- Polvo alla griglia** R\$ 109
Tentáculos grelhados sobre spaghetti nero, com aioli e tomatinhos Confit.
- Risoto de camarões** R\$ 109
Risoto de camarões com molho de ostra e amêndoas laminadas.
- Risoto al Mare** R\$ 129
Risoto Pomodoro com camarões, anéis de lula, polvo e mexilhões.
- Salmao alla griglia** R\$ 92
Salmão grelhado sobre risoto Grana padano com pickles de maxixe e tomatinhos.
- Saint Peter** R\$ 79
Peixe branco grelhado servido com amêndoas laminadas, creme de espinafre e batatas rústicas.

CARNES

Costelinha BBQ	R\$ 72
Costela suína defumada e assada ao molho Barbecue, acompanha batatas rústicas.	
Filet Gorgonzola	R\$ 96
Filet mignon com molho de queijo gorgonzola, servido com risoto grana padano e redução de Balsâmico.	
Fraldinha BBQ	R\$ 89
Fraldinha grelhada sobre molho Barbecue, servida com arroz Biro-biro e legumes grelhados.	
Parmiggiana	R\$ 85
Filet mignon empanado, gratinado e servido ao Pomodoro. Acompanha arroz branco e batatas fritas.	
Pollo al vino	R\$ 69
Sobrecoxa desossada marinada no vinho branco, assada e servida com tomatinho confit e purê de batatas.	
Polpetone	R\$ 75
Disco de carne bovina empanado, recheado e gratinado com mozzarella, servido com spaghetti Pomodoro.	
Reale Angus	R\$ 85
Carne bovina Angus marinada por 12 horas no vinho tinto, cozida à baixa temperatura e servida com risoto grana padano.	
Scaloppine	R\$ 85
Escalopes de filet mignon grelhados banhados com molho Rotif e servidos com spaghetti Alfredo.	

***Os grelhados são servidos, por padrão, ao Ponto.**

Caso deseje um ponto específico, solicite ao garçon no momento do pedido.

PRATOS FAMÍLIA

Parmiggiana para 4 pessoas	R\$ 310
4 Filés mignons empanados, gratinados e servidos ao Pomodoro. Acompanham arroz branco e batatas fritas.	
Scaloppine para 4 pessoas	R\$ 310
Medalhões de filet mignon grelhados ao molho Rotif. Acompanham espaguete ao molho Pomodoro.	
Salmao alla griglia para 4 pessoas	R\$ 310
Salmões grelhados sobre risoto Grana padano com picles de maxixe e tomatinhos Confit.	

PRATOS INFANTIS

***Pratos recomendados para menores de 12 anos**

Filezinho	R\$ 32
Tiras de filet mignon grelhado com arroz e batatas fritas.	
Espaguetinho	R\$ 29
Na manteiga ou com molho pomodoro e queijo parmesão.	
Tilapinha	R\$ 30
Filet de tilápia com arroz e tomatinhos.	

VEGANOS, VEGETARIANOS E LOW CARBS

Gnocchi Roxo.....R\$ 69

Gnocchi de batata roxa com chia ao molho de castanhas, pistaches salteados e mix de brotos. VEGANO E LOW CARB.

Risoto Ai Funghi.....R\$ 86

Risoto de cogumelos frescos (Paris, Shitake e shimeji), com queijo grana padano, funghi sec, mini brotos e alho negro. VEGETARIANO.

Polpetone de berinjela defumada.....R\$ 72

Polpetone de berinjela defumada sobre spaghetti de tapioca ao Pomodoro. VEGANO E LOW CARB.

SANDUÍCHES

Burger Angus.....R\$ 36

Pão brioche, 150g de carne (blend Angus), mozzarella, bacon, alface, tomate, molho Barbecue e Aioli.

Ciabatta de Filet.....R\$ 36

Ciabatta com paillard de filet mignon, mozzarella, Aioli e mix de folhas.

SOBREMESAS

Brownie de chocolate.....R\$ 28

Bolo cremoso de chocolate com sorvete de creme e calda Chocolate-Baileys.

Due cioccolatini.....R\$ 29

Torta Mousse de 2 chocolates (branco e meio amargo), farofinha de Brownie, telha de amêndoas e morangos frescos.

Diletto di Sallva.....R\$ 39

Mil folhas com brigadeiro de pistache e framboesas.

Fruta da Estação.....R\$ 18

Gelatto italiano.....R\$ 18

Taça de sorvete. 2 bolas à sua escolha: Amarena, Chocolate Belga, Creme, Fior di Latte, Pavê Italiano, Stracciatella e Frutas Vermelhas (ZERO LACTOSE).

IL Segreto di Pietro.....R\$ 35

Uma especialidade do nosso Chef Pâtissier: Profiterole recheado com compota de maçã e creme Diplomata. Servido com sorvete de creme.

Pannacotta zero.....R\$ 28

Creme de coco com geleia de frutas vermelhas. ZERO GLÚTEN, ZERO LACTOSE E ZERO AÇÚCAR.

Tiramissú.....R\$ 37

Corte em camadas de biscoitos de champagne embebidos em café e licor, entremeadas com creme de mascarpone e finalizadas com cacau em pó.

Tartelete de Limão Siciliano.....R\$ 28

Base de massa sablé com creme de limão siciliano e marshmallow artesanal.