

# Sallva

## Bar & Ristorante

### Cardápio

sonhe  
seja inspirado  
viva o seu  
melhor

## MENU EXECUTIVO

R\$ 59 por pessoa

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

	Entrada	Principal	Sobremesa*
<b>SEGUNDA</b>	<b>Saladinha Mista</b> Alface, tomatinhos, pepinos, cenoura e molho italiano <b>ou</b> <b>Mini Bruschetta Clássica</b> 1/2 Ciabatta aberta c/ tomate ralado, mozzarella, manjericão e azeite	<b>Polpetone</b> Bolo de carne bovina recheado com mozzarella e servido com Spaghetti ao Pomodoro <b>ou</b> <b>Brasato</b> Sobrecoxa de frango desossada braseada com Gratin de batata e tomatinhos confitados	<b>Mini Profiteroles</b> com sorvete de creme e calda de chocolate
<b>TERÇA</b>	<b>Saladinha Caesar</b> Mix de folhas verdes, queijo grana padano, croutons e molho Caesar <b>ou</b> <b>Ragu de linguiça com torradinhas</b>	<b>Picadinho de Filet</b> Filet mignon picado, flambado e finalizado com molho Roti com farofinha, ovo pochê e arroz branco <b>ou</b> <b>Ravioli ao molho Alfredo</b> Massa artesanal recheada c/ Mozzarella de Búfala ao molho branco	<b>Tortinha de limão e merengue</b>
<b>QUARTA</b>	<b>Saladinha Mista</b> Alface, tomatinhos, pepinos, cenoura e molho italiano <b>ou</b> <b>Mini Bruschetta Clássica</b> 1/2 Ciabatta aberta c/ tomate ralado, mozzarella, manjericão e azeite	<b>Gnocchi com Ragu de Ossobuco</b> Gnocchi ao Roti com ossobuco desossado e agrião precoce <b>ou</b> <b>Spaghetti</b> Massa grano duro ao molho à sua escolha	<b>Mini Profiteroles</b> com sorvete de creme e calda de chocolate
<b>QUINTA</b>	<b>Saladinha Caesar</b> Mix de folhas verdes, queijo grana padano, croutons e molho Caesar <b>ou</b> <b>Ragu de linguiça com torradinhas</b>	<b>Reale</b> Carne bovina Angus cozida a baixa temperatura e servida com risoto grana padano <b>ou</b> <b>Saint Peter</b> Filet de peixe grelhado com amêndoas, creme de espinafre e batatas rústicas	<b>Tortinha de limão e merengue</b>
<b>SEXTA</b>	<b>Saladinha Mista</b> Alface, tomatinhos, pepinos, cenoura e molho italiano <b>ou</b> <b>Mini Bruschetta Clássica</b> 1/2 Ciabatta aberta com tomate ralado, mozzarella, manjericão e azeite	<b>Parmegiana</b> Filet mignon empanado com farinha flocada temperada, gratinado com molho pomodoro e mozzarella. Acompanha arroz branco e batatas fritas <b>ou</b> <b>Brasato</b> Sobrecoxa de frango desossada braseada com gratin de batata e tomatinhos confitados	<b>Mini Brownie 70% cacau</b>

\* Todos os dias: opção de fruta ou café expresso.

## PETISCOS

<b>Arancini de Pupunha</b>	R\$ 45
8 Bolinhos de risoto de palmito servidos com geleia de pimenta e aioli de castanhas. ZERO GLÚTEN E ZERO LACTOSE.	
<b>Batatas Rústicas</b>	R\$ 39
Batatas fritas com casca, temperadas com páprica e alecrim. Acompanham molho aioli	
<b>Bruschetta Clássica</b>	R\$ 49
Ciabatta aberta com tomate ralado, mozzarella de búfala, manjericão e azeite	
<b>Burrata</b>	R\$ 69
Queijo artesanal cremoso de búfala com tomatinhos confitados e redução de balsâmico. Acompanha torradinhas	
<b>Carpaccio de Carne</b>	R\$ 59
Lâminas de carne bovina com molho mostarda, queijo granapadano e alcaparras. Acompanha torradinhas	
<b>Ceviche</b>	R\$ 55
Peixe branco fresco marinado com "leche de tigre", cebola roxa, toque de pimenta dedo de moça e chips de 3 batatas	
<b>Croquetes de Cogumelos</b>	R\$ 49
8 Croquetes de cogumelos servidos com pickles de maxixe e cebola criolla. ZERO GLÚTEN E ZERO LACTOSE.	
<b>Panelinha de Filet</b>	R\$ 65
Isas de filet mignon ao molho gorgonzola. Acompanha pão ciabatta	
<b>Quadrinhos de Polenta</b>	R\$ 45
Porção de polenta frita servida com ragu de linguiçinha artesanal. ZERO GLÚTEN E ZERO LACTOSE.	
<b>Supplí a la Romana</b>	R\$ 45
8 bolinhos de arroz com queijo grana padano. Acompanha geleia de pimenta	
<b>Tartare de salmão</b>	R\$ 59
Salmão fresco picadinho marinado com molho oriental. Acompanha torradinha	

\*Todos os nossos molhos são 100% artesanais

## SALADAS

<b>Caesar</b>	R\$ 45
Mix de folhas verdes, queijo grana padano, croutons e molho Caesar	
<b>Caprese</b>	R\$ 49
Tomates italianos, mozzarella de búfala e pesto de manjericão	
<b>Mediterrânea</b>	R\$ 45
Mix de folhas, tomatinhos, azeitonas, pepinos laminados, alcachofras, cenoura laminada e molho italiano: azeite, vinagre, orégano, sal e pimenta calabresa	

## MASSAS

<b>Carbonara</b> .....	R\$ 65
Spaghetti com bacon, ovo orgânico e queijo grana padano	
<b>Gnocchi</b> .....	R\$ 69
Massa artesanal com batata, ovo orgânico, farinha e queijo parmesão. Molho à sua escolha	
<b>Gnocchi com Ragu de Ossobuco</b> .....	R\$ 72
Gnocchi ao Roti com ossobuco desossado e agrião precoce	
<b>Ravioli</b> .....	R\$ 75
Massa artesanal fresca recheada com mozzarella de búfala e molho à sua escolha	
<b>Spaghetti</b> .....	R\$ 69
Massa grano duro e molho à sua escolha	
<b>Spaghetti al Mare</b> .....	R\$ 109
Massa com camarões, lula, polvo e mexilhões ao molho branco com toque de Pomodoro.	

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

\*Todos os nossos molhos são 100% artesanais

## PEIXES E FRUTOS DO MAR

<b>Camarões Crocantes</b> .....	R\$ 129
Camarões GG empanados sobre risoto de alho poró	
<b>Camarões Grelhados</b> .....	R\$ 129
Camarões GG salteados na manteiga com risoto grana padano	
<b>Pescada</b> .....	R\$ 89
Filet de pescada amarela com risoto grana padano e legumes salteados	
<b>Risoto al Mare</b> .....	R\$ 109
Risoto de tomate com camarões, lula, polvo, mexilhões e queijo Grana Padano	
<b>Salmão com Crosta</b> .....	R\$ 89
Salmão com crosta de gergelim, arroz Piamontese e tomatinhos confit	
<b>Salmão Fit</b> .....	R\$ 89
Salmão grelhado servido com arroz 7 grãos e salada mista com redução de balsâmico	
<b>Saint Peter</b> .....	R\$ 79
Filet de peixe grelhado servido com amêndoas, creme de espinafre e batatas rústicas	

## PRATOS INFANTIS

\*Pratos recomendados para menores de 12 anos

<b>Filezinho</b> .....	R\$ 32
Tiras de filet mignon grelhado com arroz e batatas fritas	
<b>Spaghetti</b> .....	R\$ 29
Na manteiga ou com molho pomodoro e queijo parmesão	
<b>Tilápia</b> .....	R\$ 30
Filet de tilápia com arroz e tomatinhos	

## CARNES

<b>Brasato</b> .....	R\$ 65
Sobrecoxa de frango desossada braseada, servida com gratin de batata e tomatinhos confitados	
<b>Costelinha suína</b> .....	R\$ 69
Costela suína assada com molho Barbecue e servida com batatas rústicas	
<b>Escalope</b> .....	R\$ 76
Filet mignon grelhado e finalizado com molho Roti. Acompanha arroz Piamontese	
<b>Filet au Poivre</b> .....	R\$ 89
Filet mignon ao molho de pimenta verde, Roti e creme de leite fresco. Acompanha arroz 7 grãos	
<b>Filet Gorgonzola</b> .....	R\$ 96
Filet mignon com molho de queijo gorgonzola e risoto grana padano	
<b>Fraldinha Red Angus</b> .....	R\$ 85
Fraldinha grelhada com arroz Piamontese, legumes salteados e molho Barbecue	
<b>Ossobuco Angus</b> .....	R\$ 82
Corte bovino com osso ao molho Roti servido com risoto grana padano	
<b>Parmegiana</b> .....	R\$ 82
Filet mignon empanado com farinha flocada temperada, gratinado com molho pomodoro e mozzarella. Acompanha arroz branco e batatas fritas	
<b>Polpetone</b> .....	R\$ 72
Bolo de carne bovina recheado com mozzarella e servido sobre spaghetti ao Pomodoro	
<b>Reale Angus</b> .....	R\$ 82
Carne bovina Angus marinada por 12 horas no vinho tinto, cozida a baixa temperatura e servida com risoto grana padano	
<b>Risoto de Rabada</b> .....	R\$ 82
Servido com crispy de queijo e agrião precoce	

\* O ponto de nossas carnes são, por padrão, medium.  
 Caso deseje um ponto específico, solicite ao garçom no momento do pedido.

## PRATOS FAMÍLIA

<b>Escalope para 4 pessoas</b> .....	R\$ 259
Filet mignon grelhado e finalizado com molho Roti. Acompanha arroz Piamontese	
<b>Parmegiana para 4 pessoas</b> .....	R\$ 259
Filet mignon empanado com farinha flocada temperada, gratinado com molho pomodoro e mozzarella. Acompanha arroz branco e batatas fritas	
<b>Salmão com Crosta para 4 pessoas</b> .....	R\$ 259
Salmão com crosta de gergelim, arroz Piamontese e tomatinhos confit	

## VEGANOS, VEGETARIANOS E LOW CARBS

<b>Gnocchi de Batata Roxa</b> .....	R\$ 69
Gnocchi de batata roxa com chia ao molho de castanhas com pistaches salteados. VEGANO E LOW CARB	
<b>Risoto Trufado de Funghi</b> .....	R\$ 85
Risoto de 3 cogumelos frescos (Paris, Shitake e shimeji), com queijo grana padano e azeite trufado. VEGETARIANO.	
<b>Spaghetti de Pupunha</b> .....	R\$ 72
Polpetone de berinjela sobre palmito de pupunha laminado ao molho pomodoro. VEGANO E LOW CARB	

## SANDUÍCHES

<b>Burger Angus</b> .....	R\$ 36
Pão brioche, 150g de carne com mozzarella, bacon, salada, barbecue e aioli	
<b>Ciabatta de Filet</b> .....	R\$ 36
Ciabatta com paillard de filet mignon, mozzarella, aioli e mix de folhas	
<b>Ciabatta de Ossobuco</b> .....	R\$ 32
Ciabatta com ragu de ossobuco, mozzarella de búfala e rúcula baby	

## SOBREMESAS

<b>Ciocolatíssimo</b> .....	R\$ 34
Bolo cremoso de chocolate 70% cacau com telha de amêndoa, sorvete e chantilly	
<b>Fruta da Estação com Raspas de Limão</b> .....	R\$ 15
<b>Gelatto</b> .....	R\$ 18
Taça de sorvete. 2 bolas. Consulte os sabores disponíveis	
<b>Mousse de Pistaches</b> .....	R\$ 32
Preparado com creme de leite fresco, pistaches e lascas de chocolate meio amargo	
<b>Pannacotta</b> .....	R\$ 30
Creme de coco com geleia de frutas vermelhas. ZERO GLÚTEN, ZERO LACTOSE E ZERO AÇÚCAR	
<b>Tiramissú</b> .....	R\$ 33
Camadas de creme de queijo e biscoito banhado no café, finalizado com chocolate em pó 100% cacau	
<b>Torta de Limão Siciliano</b> .....	R\$ 25
Base de massa sablé com creme de limão siciliano e merengue, sobre geleia de frutas vermelhas	