

SUGESTÕES

FILET GRELHADO

Com fettuccine ao funghi

👤👤 189,00 👤 105,00

PINTADO GRATINADO COM CATUPIRY

Com arroz e batata sauté

👤👤 179,00 👤 105,00

PICANHA OSVALDO ARANHA

Com arroz com ovo, farofa e batata frita

👤👤 205,00 👤 123,00

CAMARÃO EMPANADO

Com risoto de brie

👤👤 179,00 👤 109,00

PICANHA DE CORDEIRO

Com risoto de alho poró

👤👤 173,00 👤 98,00

BIFE ANCHO

Com arroz com brócolis e batata frita

👤👤 165,00 👤 95,00



Bife Ancho

ENTRADAS

ANTIPASTI

Salaminho, tomate seco, azeitona, mussarela de búfala, manteiga e molho do chef
Salami, dried tomatoes, olives, buffalo mozzarella

58,00

CESTO DI PANE

Manteiga e molho do chef
Bread with butter and chef's spread

23,00

BRUSCHETTA

Pão italiano, tomate e manjeriçã fresco
Italian bread bruschetta of tomato and fresh basil

58,00

PROVOLETTA

Queijo Provolone ao forno e cesto de pães
Gratin of provolone cheese and assorted bread

59,00

SALSICCIA DI PROVOLONE

Linguiça provolone
Provolone sausage

78,00

SALSICCIA ARTIGIANALE

Linguiça artesanal com chimichurri e pão
Handmade sausage with chimichurri and bread

58,00

SALADA CAPRESE

Salada com Mussarela de búfala, tomate fresco, manjeriçã e rúcula
Caprese salad

58,00

Bruscheta



INFANTIL

PENNE AL SUGO DI POMODORI E STRISCETTE DI MANZO

Penne ao molho de tomate com iscas de filé
Penne with tomatoes sauce and filet strips

👤 39,00

STRISCETTE DI MANZO, RISO E PATATI

Iscas de filé, arroz e batata frita
Filet strips, rice and french fries

👤 39,00

OBS: Alteração terá acréscimo (consulte)

OBS: There will be a fee for changes of the side dishes, please ask the waiter

RISOTOS

RISOTTO AI GAMBERI

De camarão
Shrimp

👤 93,00

RISOTTO DI FRUTTI DI MARE

Camarão, lula e polvo
Shrimp, squid and octopus

👤 93,00

RISOTTO DI FUNGHI SECCHI

Funghi secchi
Dried mushrooms

👤 79,00

Risotto Di Frutti Di Mare



TRADICIONAIS

FUSILLI À DIAMANTINA

Bacon, alho e couve puxados na cachaça, molho pomodoro, pimenta calabresa, queijo minas, catupiry e linguiça
Fusilli with bacon, garlic and kale sauté with cachaça, tomato sauce, dried pepper, fresh cheese, catupiry

👤👤 109,00 👤 75,00

SPAGHETTI ALL' AGLIO E OLIO

Espagete ao alho e azeite com iscas de filé, shoyu e manjeriço
Garlic and olive oil spaghetti

👤👤 99,00 👤 75,00

PENNE A 3 FORMAGGI E GAMBERETTI GRATINATI

Gorgonzola, muçarela e parmesão e camarão gratinado
Penne gratin with 3 cheese sauce and

👤👤 139,00 👤 95,00

PENNE ALL'ARRABBIATA

Com pimenta calabresa, tomate, bacon
Penne with calabresa chili, tomato and bacon

👤👤 89,00 👤 69,00



Fusilli à Diamantina

📌📌 /aglieoliopenedo





TRADICIONAIS

GNOCCHI AL SUGO DI POMODORI GRATINATI

Com muçarela e manjeriço
Gnocchi with mozzarella and basil

👤👤 99,00 👤 79,00

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

👤👤 119,00 👤 89,00

PENNE ALLA NAPOLETANA

Tomate, manjeriço fresco e mussarela de búfala
Penne with tomato, fresh basil and buffalo mozzarella cheese

👤👤 93,00 👤 69,00

PENNE CON SALSA DI GORGONZOLA E STRISCETTE DI MANZO

Com iscas de filé e molho de gorgonzola
Penne with gorgonzola sauce and filet strips

👤👤 116,00 👤 83,00

FETTUCCHINE CON SALSA DI FORMAGGI E PAILLARD

Paillard de filé mignon ao molho de queijos
Fettuccine with cheese sauce and filet mignon paillard

👤👤 116,00 👤 89,00



Penne Alla Napoletana

📱 /aglioecoliopenedo

ESPECIAIS DO MAR

SPAGHETTI AL PESTO E GAMBERI

Com camarão, manjeriço, azeite, alho, nozes e queijo parmesão

Spaghetti with pesto sauce and shrimp

👤👤 139,00 👤 91,00

SPAGHETTI CON SALSA GORGONZOLA E GAMBERI

Com camarão e molho de gorgonzola

Spaghetti with gorgonzola sauce and shrimp

👤👤 139,00 👤 91,00

SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORI

Com molho pomodoro e camarão

Spaghetti with pomodoro sauce and shrimp

👤👤 139,00 👤 91,00

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Camarão, lula, polvo e molho pomodoro

Spaghetti with pomodoro sauce, shrimp, squid, octopus

👤👤 139,00 👤 91,00

FETTUCCHINE MARE E MONTE

Camarão e truta defumada

Fettuccine with shrimp and smoked trout

👤👤 139,00 👤 91,00

LASAGNA CON TROTA AFFUMICATA

Com massa branca com truta defumada

Green lasagna with smoked trout

👤👤 154,00 👤 103,00

Fettuccine Mare e Monte

📌📍 /aglioeoliopenedo



PEIXES

TROTA CON RISO E PATATI O FETTUCCINE AL BURRO

Truta com arroz e batata sauté ou Fettuccine na manteiga
Trout with rice and sauté potatoes or Fettuccine in butter sauce

MOLHOS

Alcaparras Caper sauce - 75,00 🧑

Amêndoas Almond sauce - 75,00 🧑

A Belle Meunière Belle Meunière sauce - 78,00 🧑

Com Camarão no Azeite Shrimp and olive oil sauce - 79,00 🧑

BADEJO GRELHADO COM MOLHO DE CAMARÃO

Com risoto de alho poró

🧑🧑 229,00 🧑 126,00

SALMONE

Salmão

Gratinado au Poivre (limão)

Salmon gratin with pepper

🧑🧑 203,00 🧑 119,00

A Belle Meunière

Salmon a Belle meunière

🧑🧑 203,00 🧑 119,00

Salmão com Risoto de Camarão

Salmon with shrimp risotto

🧑🧑 229,00 🧑 115,00

AZIFIRONI

Camarão, champignon e palmito

🧑🧑 219,00 🧑 123,00

Salmone

CARNES

FILETTO SCANDINAVO

Alho laminado com champignon, arroz cheiroso e tomate recheado com catupiry
Steak with garlic, mushrooms, rice and catupiry cheese stuffed tomato

👤👤 198,00 👤 119,00

PICANHA AL CHIMICHURRI

Com molho chimichurri, arroz cheiroso e batata frita
Picanha with chimichurri sauce, rice and French fries

👤👤 205,00 👤 123,00

PICANHA ESPECIAL

Com arroz, brócolis, palmito e champignon

👤👤 208,00 👤 125,00

FILETTO ALLA PARMEGIANA

Com gnocchi pomodoro
Steak with gnocchi and tomato sauce

👤👤 189,00 👤 105,00

FILETTO AL PEPPE

Filé au poivre com fettuccine na manteiga
Steak au poivre with fettuccine and butter sauce

👤👤 189,00 👤 105,00

FILETTO IN SALSA DI SENAPE

Tornedor com molho de mostarda e espaguete na manteiga com ervas
Tournedos with mustard sauce and spaghetti in herb and butter sauce

👤👤 189,00 👤 105,00

MEDAGLIONE CON SALSA DI ALBICOCCHES

Medalhão com molho de damasco e risoto de brie
Medallion with apricot sauce and brie risotto

👤👤 189,00 👤 105,00



Filetto Scandinavo

📌 /aglioecoliopenedo

BEBIDAS

Whisky 8 Anos 30,00

Whisky 12 Anos 36,00

Old Eight 25,00

Vodka Importada 32,00

Steinhaeger 21,00

Amarula 23,00

Frangélico 23,00

Cointreau 18,00

Caipirinha 23,00

Caipivodka 27,00

Caipivodka Importada 38,00

NÃO ALCÓOLICOS

Refrigerantes 10,00

Água 6,00

H₂O_h 14,00

Suco (uva / laranja / abacaxi / limão) 14,00

Suco 2 Sabores 18,00

Ice Tea 10,00

CERVEJAS

CERVEJA ESPECIAL

Therezópolis Gold

22,00

CERVEJA 600ML

21,90

CERVEJA LONG NECK

14,90

CHOPP ARTESANAL

CHOPP 300ML

14,00

CHOPP 500ML

19,00

CACHAÇAS

Saliboa 15,00

Salinas 15,00

Boazinha 15,00

Lua Nova 15,00

SOBREMESAS

Petit Gateau 26,80

Creme Papaia 25,80

Sorvete 16,00

Café Expresso 7,00