

## La Pizza

Massa fina Artesanal.

### Mozzarella

Molho de tomate e mussarela.

R\$35 (i) R\$51 (g)

### Veneza

Molho de tomate, mussarela, presunto, campignon, cebola e orégano. R\$39 (i) R\$59 (g)

### Napolitana

Molho de tomate, mussarela, presunto ralado, tomate, azeitona preta, queijo parmesão e orégano. R\$39 (i) R\$59 (g)

### Villa Allegra

Molho de tomate pomodorini italiano, presunto Parma, mussarela de búfala, tomate seco e rúcula. R\$40 (i) R\$65 (g)

### Margherita

Molho de tomate, mussarela, rodela de tomate, manjeriço fresco e orégano.

R\$36 (i) R\$55 (g)

### Quattro Formaggi

Molho de tomate, mussarela, parmesão, gorgonzola e Catupiry. R\$40 (i) R\$65 (g)

### Calabresa

Molho de tomate, mussarela, calabresa, cebola e azeitonas. R\$39 (i) R\$60 (g)

(i) Individual (g) Grande

### Portuguesa

Molho de tomate, mussarela, presunto, calabresa, cebola, pimentão, ovo cozido, azeitonas pretas e orégano. R\$39 (i) R\$62 (g)

### Frango com Catupiry

Molho de tomate, mussarela, frango com catupiry e orégano. R\$40 (i) R\$62 (g)

### Alho e Provolone

Mussarela, molho de tomate, alho laminado, queijo provolone e orégano. R\$40 (i) R\$62 (g)

### Toscana

Mussarela, calabresa flambada no conhaque e pesto de azeitona. R\$40 (i) R\$62 (g)

### Quattro Stagioni

Mussarela, tomates frescos com parmesão gratinado, salame, presunto e linguiça calabresa. R\$40 (i) R\$62 (g)

### Del Pizzaiolo

Molho de tomate, mussarela, chutney de manga e manjeriço. R\$40 (i) R\$62 (g)

### Banana com canela

Banana com canela. R\$35 (i)

# Antipasti

Entradas e petiscos.

## Couvert opcional

(Porção sugerida para 2 pessoas)

Cesta de Pães Italianos feitos na casa.

Acompanha sardella, paté, geleia de pimentões vermelhos e manteiga. **R\$29**

## Pizza Bianca **R\$14**

## Cesta de Pães c/ Manteiga **R\$18**

## Berinjela alla Parmigiana **R\$29**

## Filé Aperitivo

(servido com torradas)

Isclas de filé acebolado em molho madeira. **R\$45**

## Bruschetta al Pomodoro

Fatias de pão italiano levemente tostadas, aromatizadas com alho, coberta com polpa de tomates frescos temperados com alho, manjericão e orégano. **R\$29**

## Carpaccio Tradizionale

Carpaccio de Carne temperado com molho tradicional, alcaparras e queijo parmesão ralado. Acompanha cestinha de pães. **R\$32**

## Insalata Caesar

Caesar Salad. Alface americana, molho

Caesar, croutons e queijo parmesão ralado. **R\$30**

## Insalata Caprese

Salada Caprese. Tomates em rodela e

mussarela de búfala temperados em azeite,

orégano e folhas frescas de manjericão. **R\$35**

# Zuppa nel Pane

## Minestrone de Legumes com Carne

Servido no pão italiano. **R\$39**

## Minestrone de Legumes

Servido no pão italiano. **R\$35**

## Sopa de Cebola

Servida na tigela com 2 fatias

de pão gratinadas. **R\$32**

# Paste

Massas de nossa fabricação.

## Tagliolini Saltimbocca

Massa fina artesanal, servida com camarões picados salteados com cebola na manteiga em molho de creme de leite fresco e queijos. Gratinado com queijo parmesão. **R\$59**

## Pappardelle alla Romanesca

Massa larga de semolina, em molho mesclado de creme de leite fresco e molho de tomates, presunto de Parma picado, ervilhas frescas e salsa. **R\$45**

## Fettuccine alla Bolognese

Fetutine com tradicional molho à Bolonhesa. **R\$41**

## Fettuccine alla Parisiense

Fetutine ao creme de leite, presunto, frango, petit pois e champignons gratinados. **R\$44**

## Fettuccine alla Siciliana

Fetutine ao molho de tomates frescos, berinjela frita, bacon, mussarela de búfala e manjericão. **R\$47**

## Tagliatelle Verdi alla Boscaiola

Massa longa de espinafre ao molho funghi secchi, corações de alcachofra e presunto de Parma. **R\$55**

## Paglia e Fieno Cipriani

Massa fina artesanal verde e branco com presunto de Parma ao molho de creme de queijo e sálvia. **R\$47**

## Spaghetti Mare e Monti

Espaguete com molho de alho-poró, cogumelos frescos e camarões flambados no vinho branco. **R\$68**

# Gnocchi

De nossa fabricação.

## Alla Romana (Gnocchi Verdi)

Iscas de filé mignon flambadas, alho-poró, funghi Porcini e molho rosado. **R\$47**

## Amatriciana

Cubinhos de bacon em azeite, alho, cebola, filés de tomates frescos e manjericão. **R\$41**

## Pomodoro e Basilico

Azeite, alho, filés de tomates frescos, molho suco e manjericão. **R\$40**

## Quattro Formaggi

Tradicional molho de quatro queijos, molho bechamel e creme de leite fresco. **R\$45**

## Alla Zingara

Alho, azeite, alho-poró, vinho branco, curry, creme de leite e camarão. **R\$55**

## Bolognese

Clássico molho à bolonhesa. **R\$41**

# Pasta Ripiene

Massas recheadas de nossa fabricação.

## Tortelloni Fraganza del Bosco

Tortelone Aroma do Bosque, recheado com cinco queijos especiais, tomates frescos picados e delicioso molho de ervas frescas aromáticas batidas em azeite extra virgem, salpicado com castanha granulada. **R\$55**

## Ravioli di Pollo

Ravioli de Frango em molho cremoso de creme de leite fresco e catupiry. Coberto com nozes granuladas e gratinado com parmesão. **R\$45**

## Ravioli di Agnello

Ravioli de cordeiro coberto com iscas de cordeiro no próprio molho. **R\$54**

## Ravioloni di Mela Verde

Raviolone de Maçã, coberto com molho cremoso de queijos e sementes de papoula. **R\$45**

## Lasagne alla Bolognese

Lasanha à Bolonhesa com queijo e gratinada com parmesão. **R\$45**

## Cannelloni Verdi di Ricotta

Canelone Verde, recheado com ricota fresca, uva passas, nozes e espinafre. Gratinado com molho branco e queijo parmesão. **R\$45**

## Rondelle di Formaggio e Prosciutto

Rondele de Queijo e Presunto, molho quatro queijos. Gratinado com molho branco e queijo parmesão. **R\$42**

## Garganelli alla Don Giuseppe

Recheado com mussarela, em molho sugo com tomates italianos, manjericão e queijo parmesão. **R\$47**

---

# Grano Duro

Massas italianas de grano duro.

## Spaghetti alla Carbonara

Espagete com molho cremoso de bacon, queijo parmesão e gema de ovos. **R\$46**

## Spaghetti con Gamberi in Cartoccio

Espagete com camarões preparados em molho de vinho branco e ervas finas, azeite, alho e tomates frescos no cartoccio. **R\$69**

## Penne alla Calabrese

Pene em molho de tomates frescos, azeite, alho, cebola e linguiça calabresa fatiada. **R\$45**

## Penne al Salmone

Pene, cubos de salmão flambados com vodka, salteados na manteiga com cebola, champignon e molho rosado de creme de leite fresco e molho de tomate. **R\$49**

# Carni

Carnes Nobres.

## Filetto al Brie

Tornedor de filé grelhado, recheado com queijo Brie, coberto com molho de alho-poró e servido com pene ao molho cremoso de queijos. **R\$65**

## Paleta de Cordeiro

Assada ao forno, marinada no vinho branco e acompanha batatas ao forno e arroz de hortelã. **R\$69**

## Saltimbocca alla Romana

Escalopes de filé com fatias de presunto de Parma salteados na manteiga e sálvia, com purê de batatas gratinado. **R\$62**

## Baby Beef Villa Allegra

Baby Beef grelhado, molho de tomates frescos ao rosmarino servido com arroz de passas brancas. **R\$62**

## Filetto ai Funghi Secchi

Filé mignon grelhado ao molho funghi seco e batatas ao forno. **R\$65**

## Filettino al Limone

Escalopes de filé mignon ao molho aromatizado com limão e servido com espaguete na manteiga. **R\$59**

## Paillard con Fettuccine

Filé fino grelhado servido com Fettuccine no molho branco aromatizado com queijos. **R\$59**

## Filettino alla Piemontese

Escalopis de filé mignon ao molho madeira com arroz à piemontese. **R\$59**

## Brasato al Barolo

Lombo de boi assado no forno com cerveja preta e vinho tinto, servido com parpadele na manteiga e sálvia **R\$55**

## Menu per Bambini

Menu infantil.

## Filettino de Pollo con Riso e Patatine Fritte

Filézinho de frango grelhado com arroz e fritas. **R\$26**

## Spaghetino Bolognese

Espaguete com clássico molho à bolonhesa. **R\$26**

## Filettino com Penne

Escalopinhos com pene. **R\$29**

## Risotto

Risoto.

### Risotto di “Rabada”

Risoto de arroz arbóreo com rabada desfiada, alho-poró crocante e levemente apimentado com pimenta biquinho. **R\$59**

### Risotto ai Funghi Porcini

Risoto de arroz arbóreo italiano com cogumelos porcini e cebola salteada na manteiga. **R\$64**

### Risotto Agli Asparagi

Risoto de arroz arbóreo italiano com camarões médios e aspargos frescos com cebola salteada na manteiga com vinho branco. **R\$69**

## Pollo

Aves.

### Filetto di Pollo alla Fiorentina

Filé de frango grelhado servido com creme de espinafre e arroz de açafrão. **R\$45**

### Filetto di Pollo al Limone

Filé de frango em molho leve com toque de molho madeira e aromatizado com limão e servido com espaguete na manteiga. **R\$42**

## Pesci

Peixes e frutos do mar.

### Filetto di Pesce con Verdure

Filé de peixe do dia com Legumes grelhados, servido com legumes salteados na manteiga. **R\$59**

### Filetto di Pesce con Riso alla Crema di Limone Siciliano

Filé de peixe do dia grelhado e servido com arroz cremoso de limão siciliano. **R\$62**

### Salmone al Riso Nero

Filé de Salmão grelhado em molho de laranja, maracujá e mel, servido com risoto arbóreo negro, cebola, alho, aspargo e vinho branco. **R\$75**

### Trota con Salsa di Uva

Filé de Truta grelhado ao molho de uva salteado na manteiga, uva Itália, vinho branco e creme de leite fresco. Servida com arroz de castanha. **R\$60**

### Trota con Salsa di Gamberi e Riso ai Broccoli

Filé de Truta grelhado com molho de camarão e arroz de brócolis. **R\$65**

# Dolce

Sobremesas e Doces Finos.

## Tiramisù

Tiramisù Italiano, preparado com queijo mascarpone, biscoitos Champagne embebidos em café e licor com cobertura de chocolate em pó. **R\$21**

## Torta Alemã **R\$18**

## Petit Gateau

Com sorvete de creme. **R\$21**

## Torta alla Villa Allegra

Torta Saltimbocca com três camadas de levíssima massa de pão de ló, recheada com chantilly e creme de damasco. **R\$19**

## Torta Alla Panna

Torta de Nata com três camadas de levíssima massa de chocolate intercaladas com chantilly e cobertura de chocolate. **R\$19**

## Gelato

Sabores: Baunilha | Chocolate | Morango  
**R\$9 (1b) R\$16 (2b)**

## Doce de Banana

Com sorvete de queijo. **R\$18**

## Creme de Papaya **R\$19**

## Banana Flambada

Com Sorvete de Creme **R\$39**

## Torta Crocante

Leve creme de baunilha intercalado com biscoito e doce de leite. Cobertura de crocantes de castanha de caju com doce de leite. **R\$18**

# Cafê e Te

Cafés e Chás

## Café Espresso Gourmet **R\$5**

## Café Espresso com Chantilly **R\$7**

## Cappuccino **R\$8**

## Chá Diversos Sabores **R\$5**



# Bevande

Água, sucos e refrigerantes.

Água Mineral sem Gás R\$5

Água Mineral com Gás R\$6

Tônica Schweppes R\$6

Schweppes R\$6

Refrigerante Garrafa R\$5

Refrigerante Lata R\$6

Ice Tea R\$6

Matte Leão R\$4,80

Suco de Laranja R\$7

Suco Especial R\$8

Suco Misto R\$9

Suco de Tomate R\$12

Suco Misto 650ml R\$21

Suco Misto 1,5l R\$36

Suco Laranja 650ml R\$15

Suco Laranja 1,5l R\$32

# Birre

Chopps & Cervejas Especiais.

Chopp Brahma

Tulipa 300ml R\$7,50 Caldereta 330ml R\$8,50

Chopp Brahma

Old fashion 200ml R\$5,50

Stella Artois

Premium Lager 275ml R\$9,90

Brahma Malzbier

Malzbier 335ml R\$9,90

Therezópolis Gold

Premium American Lager 600ml R\$18

Heineken

Pilsen 335ml R\$9,90

Brahma 0,0%

Pilsen sem álcool 355ml R\$9,90

Eisenbahn

Weizenbier 355ml R\$14,50

Eisenbahn

Pilsen 355ml R\$14,50

Budweiser

Pilsen 355ml R\$9,90



# Spirits e Distillates

Aperitivos & Destilados.

Whisky Teacher's R\$14

Whisky Black & White R\$16

Whisky Red Label R\$18

Whisky Black Label R\$21

Jack Daniel's R\$21

Whisky Buchanas R\$22

Whisky Chivas Regal R\$22

Whisky J&B R\$16

Vodka Absolut R\$18

Vodka Smirnoff R\$11

Tequila R\$14

Rum Bacardi R\$9

Martini Dry | Bianco R\$9

Gim Nacional R\$12

Gim Gordons R\$21

Cachaça Villa Allegra R\$6

Canarina R\$25

Germana R\$12

Maria da Cruz R\$4,90

Salineira R\$14

Seleta R\$7

Steinhager Schlichte R\$17

Steinhager Becosa R\$8

Grappa Carpene Malvoti R\$18

Vinho do Porto R\$20

Campari R\$11

# Bevande e Cocktail

Drinks e Coquetéis.

Caipirinha R\$14

Caipivodka R\$18

Caipivodka Importada R\$23

Coquetel de Frutas  
(sem álcool) R\$13

Coquetel de Frutas  
(com álcool) R\$19

Alexander R\$17

Dry Martini R\$17

Hi-Fi R\$16

Marguerita R\$23

Cuba Libre R\$16

Blood Mary R\$18

Sex on the Beach R\$18

Mojito R\$18

Pina Colada R\$19

Daiquiri R\$19

Kir R\$19

Tequila Sunrise R\$22

Sangria Grande R\$39

Sangria Pequena R\$29

# Sugestões do Chef

As opções favoritas do nosso chef.

## Polpettone alla Parmigiana

Bolo de carne moída de filé mignon, recheado com mussarela, coberto com molho de tomate, acompanhado de purê de batatas ou massa longa ao burro e Sália. **R\$59**

## Bruschetta Mezzo a Mezzo

Fatias de pão italiano com tomates, queijo, pesto de azeitonas e cogumelos Paris com gorgonzola **R\$29**

## Raviolini di Ricotta al Burro e Salvia

Delicados raviolis de ricota feitos na casa, preparados com manteiga e sália. **R\$45**

## Tagliatelle al Nero di Seppia con Gamberi

Massa longa artesanal feita com tinta de lula salteada no azeite e alho com camarão VM temperado. **R\$75**

## Gnocchi Tricolori

Gnocchi de batata e espinafre com molhos de pomodoro, quatro queijos e pesto de manjericão. **R\$47**

## Risoto Mare e Monti

Risoto de arroz arbóreo italiano com camarão, alho, cogumelos, alho-poró, azeite, vinho branco e molho madeira. **R\$69**

# Sobremesa

A favorita.

## Rotolone della Nonna

Receita de família do rocambole de laranja. **R\$16**