

## Entradas | Appetizers

Porções para duas pessoas - Portion for two people

Couvert _____	R\$ 33,00
<small>(crostata, massa de pizza crocante com azeite de oliva, queijo parmesão e orégano) Acompanha queijo cremoso de ervas finas. Crostata, crunchy pizza dough with olive oil, parmesan and oregano served with fine herbs cream cheese.</small>	
Pão Colonial recheado _____	R\$ 32,00
<small>Molho 4 queijos</small>	
Prato Especial   Special Dish _____	R\$ 62,00
<small>Alcachofras, aspargos verdes, presunto parma e parmesão. Artichokes, green asparagus, parma ham and parmesan.</small>	
Provoleta _____	R\$ 41,00
<small>Massa de pizza crocante com queijo parmesão, orégano, azeite de oliva e queijo provolone levemente derretido. Crunchy pizza dough with parmesan, oregano, olive oil and slightly melted provolone.</small>	

## Saladas | Salads

Porções para duas pessoas - Portion for two people

Salada de Folhas e Frios   <i>Green Leaves Salad and Cold Meat</i> _____	R\$ 34,00
<small>Mini folhas hidropônicas, mussarela, salame e tomate seco. Hydroponic mini leaves, mozzarella, salami and sun-dried tomatoes.</small>	
Salada com Alcachofra   <i>Salad with Artichoke</i> _____	R\$ 34,00
<small>Mini folhas hidropônicas, alcachofra e parmesão. Hydroponic mini leaves, artichoke and parmesan.</small>	
Salada à La Marguerita   <i>Marguerita Slad</i> _____	R\$ 34,00
<small>Mini folhas hidropônicas, tomate uva, ricota e manjericão. Hydroponic mini leaves, grape tomatoes, ricotta and basil.</small>	
Salada Gringa   <i>Gringa Salad</i> _____	R\$ 34,00
<small>Mini folhas hidropônicas, cebola dourada e bacon tostado. Hydroponic mini leaves, golden onion and toasted bacon.</small>	



## Pizzas

Porções para duas pessoas - Portion for two people

Alcachofra   <i>Artichokes</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho vermelho mussarela alcachofras molho pesto damasco gorgonzola e orégano. Red sauce, mozzarella, artichokes, pesto sauce, apricot, gorgonzola and oregano.</small>	
Aliche   <i>Aliche</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela, aliche, tomate e orégano. Tomato sauce, mozzarella, aliche, tomato and oregano.</small>	
Atum   <i>Tuna</i> _____	R\$ 92,00
<small>Molho de tomate, mussarela, atum e orégano (catupiry opcional). Tomato sauce, mozzarella, tuna and oregano. (optional Brazilian Cream cheese)</small>	
Baiana   <i>Baiana</i> _____	R\$ 92,00
<small>Molho de tomate, mussarela, calabresa moída, pimenta e orégano. Tomato sauce, mozzarella, ground pepperoni, pepper and oregano.</small>	
Calabresa   <i>Calabresa</i> _____	R\$ 92,00
<small>Molho de tomate, mussarela, calabresa, orégano e cebola (opcional). Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, oregano and onions. (optional)</small>	
Camarão com Alho Poró e Nozes   <i>Shrimp with Leeks and Walnuts</i> _____	R\$ 110,00
<small>Molho de tomate, mussarela, camarão, alho poró, nozes e orégano. Tomato sauce, mozzarella, shrimp, leeks, walnuts and oregano.</small>	

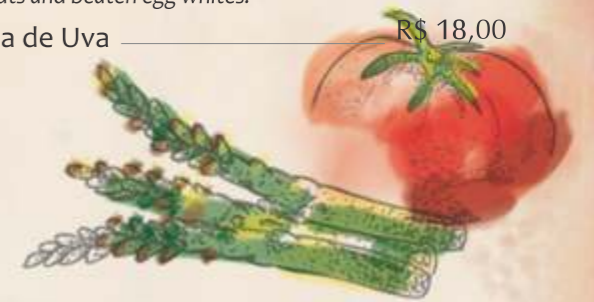
Copa com Pesto   <i>Copa with Pesto</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela, copa e molho pesto. Tomato sauce, mozzarella, copa and pesto sauce.</small>	
Cordeiro Desfiado com Cebola Caramelizada   <i>Sherredded lamb with caramelized onions</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela, cordeiro desfiado, cebola caramelizada e orégano. Tomato sauce, mozzarella, sheredded lamb, caramelized onions and oregano.</small>	
Do Pessali   <i>Pessali's</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela, manjericão, tomate, presunto Tipo Parma e orégano. Tomato sauce, mozzarella, basil, tomato, Parma ham and oregano.</small>	
Do Pizzaiolo   <i>Pizzaiolo's</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela, pimentões, calabresa e cebola. Tomato sauce, mozzarella, bell peppers, pepperoni and onions.</small>	
Filé Mignon   <i>Filet Mignon</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela, filé mignon e orégano. Tomato sauce, mozzarella, filet mignon and oregano.</small>	
Frango   <i>Chicken</i> _____	R\$ 92,00
<small>Molho de tomate, mussarela, frango desfiado e catupiry. Tomato sauce, mozzarella, sheredded chicken and brazilian Cream cheese.</small>	
Margherita   <i>Margherita</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela e mussarela de búfala, tomate, manjericão e orégano. Tomato sauce, mozzarella and buffalo muzzarella, tomato basil and oregano.</small>	
Moda da Casa   <i>Home Style</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela, bacon, aspargos, tomate seco e orégano. Tomato sauce, mozzarella, bacon, asparagus, dried tomatoes and oregano.</small>	
Picanha   <i>Trop sirloin cap</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela, picanha e orégano. Tomato sauce, mozzarella, picanha and oregano.</small>	
Porcini (Sazional)   <i>Porcini (sazional)</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela, porcini, orégano e salsa. Tomato sauce, mozzarella, porcini and oregano.</small>	
Portuguesa   <i>Portuguesa</i> _____	R\$ 92,00
<small>Molho de tomate, mussarela, presunto, ovos cozidos, cebola, azeitona e orégano. Tomato sauce, mozzarella, ham, boiled eggs, onions, olives and oregano.</small>	
Presunto Tipo Parma   <i>Parma Ham</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela, presunto tipo Parma e orégano. Tomato sauce, mozzarella, Parma ham and oregano.</small>	
Quatro Queijos   <i>Four Cheese</i> _____	R\$ 92,00
<small>Molho de tomate, mussarela, gorgonzola, provolone e catupiry. Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, provolone and brazilian Cream cheese.</small>	
Rota dos Espumantes   <i>Rota dos Espumantes</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela, presunto Tipo Parma, figos e orégano. Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, figs and oregano.</small>	
San Danielle   <i>San Danielle</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela, presunto cru, alcachofra e molho pesto. Tomato sauce, mozzarella, raw ham, artichokes and pesto sauce.</small>	
Strogonoff de frango   <i>Chicken strogonoff</i> _____	R\$ 98,00
<small>Molho de tomate, mussarela, batata palha, strogonoff de frango e orégano. Tomato sauce, mozzarella, shoestring potatoes, fchicken strogonoff and oregano.</small>	
Tomate Seco com Rúcula   <i>Dried Tomato with Arugula</i> _____	R\$ 92,00
<small>Molho de tomate, mussarela, tomate seco e rúcula. Tomato sauce, mozzarella, dired tomatoes and rockets.</small>	
Texana   <i>Texana</i> _____	R\$ 92,00
<small>Molho de tomate, mussarela, calabresa moída, ovos, cebola e orégano. Tomato sauce, mozzarella, ground pepperoni, eggs, onion and oregano.</small>	

## Pizzas Doces | Sweet Pizzas

Banana com Gemada   <i>Banana with eggnog</i> _____	R\$ 60,00	R\$ 92,00
<small>Banana, mussarela, chocolate branco, canela e gemada. Banana, mozzarella, white chocolate, cinnamon and eggnog.</small>		
Morango Moreno   <i>Strawberries and chocolate</i> _____	R\$ 60,00	R\$ 92,00
<small>Doce de leite, chocolate preto, morangos e creme de leite. Milk jam, chocolate, strawberries and cream.</small>		
Nozes Caramelizadas   <i>Caramelized Nuts</i> _____	R\$ 60,00	R\$ 92,00
<small>Doce de leite, chocolate branco e nozes. Milk jam, white chocolate and nuts.</small>		
Vale dos Vinhedos   <i>Vineyards Valley</i> _____	R\$ 60,00	R\$ 92,00
<small>Doce de leite, chocolate branco, uvas e creme de leite. Milk jam, white chocolate, grapes and cream.</small>		
Vindima   <i>Grape Harvest</i> _____	R\$ 60,00	R\$ 92,00
<small>Chocolate branco, sorvete de creme artesanal, com calda de uva. White chocolate, handcrafted cream ice cream with grape syrup.</small>		

## Sobremesas | Desserts

Cassata _____	R\$ 28,00
<small>Sorvete de creme, sorvete de doce de leite, amêndoas e doce de leite. Vanilla ice cream, milk jam ice cream, almonds and milk jam.</small>	
Mini Fondue _____	R\$ 28,00
<small>Mini fondue de chocolate meio amargo com morangos e uvas. Mini bittersweet chocolate fondue with strawberries and grapes.</small>	
Sorvete de Forno servido na Xícara _____	R\$ 19,00
<small>Sorvete de creme com morangos, nozes e claras em neve. Oven vanilla ice cream with strawberries, walnuts and beaten egg whites served in the cup.</small>	
Sorvete de Forno _____	R\$ 28,00
<small>Sorvete de creme com morangos, nozes e claras em neve. Oven vanilla ice cream with strawberries, walnuts and beaten egg whites.</small>	
Taça de Sorvete de creme com calda de Uva _____	R\$ 18,00
<small>Cup of vanilla ice cream with grape sauce</small>	



O Prato da Boa Lembrança foi criado com a proposta de divulgar restaurantes que primam pela excelência dos ingredientes e qualidade no serviço, além de exaltar as peculiaridades regionais. A ideia é que os apreciadores da boa gastronomia possam levar para casa a recordação de uma refeição memorável o cliente que pedir esse prato ganha uma cerâmica exclusiva e pintada à mão, com o desenho original inspirado na receita do mesmo. Após as primeiras chuvas do outono, a natureza nos presenteia com uma de suas mais belas iguarias, os cogumelos. Neste momento entra em cena nosso explorador e chef de cozinha Altemir Pessali, experiente caçador de cogumelos selvagens, identifica e seleciona até a mesa este ingrediente ilustre. Aliado ao pappardelle, massa tradicional de nossa região, preparada pelas habilidosas mãos das nonnas, surge o nosso prato da boa lembrança edição 2020. Parppadelle ai funghi porcini. Prato individual R\$ 90,00

Bom apetite!

## Entradas | Appetizers

Porções para duas pessoas - Portion for two people

Couvert \_\_\_\_\_ R\$ 31,00

(crostata, massa de pizza crocante com azeite de oliva, queijo parmesão e orégano)  
Acompanha queijo cremoso de ervas finas.

*Crostata, crunchy pizza dough with olive oil, parmesan and oregano served with fine herbs cream cheese.*

Pão Colonial recheado \_\_\_\_\_ R\$ 32,00

Molho 4 queijos

Prato Especial | Special Dish \_\_\_\_\_ R\$ 62,00

Alcachofras, aspargos verdes, presunto parma e parmesão.

*Artichokes, green asparagus, parma ham and parmesan.*

Provoleta \_\_\_\_\_ R\$ 41,00

Massa de pizza crocante com queijo parmesão, orégano, azeite de oliva e queijo provolone levemente derretido.

*Crunchy pizza dough with parmesan, oregano, olive oil and slightly melted provolone.*

## Saladas | Salads

Porções para duas pessoas - Portion for two people

Salada de Folhas e Frios | *Green Leaves Salad and Cold Meat* \_\_\_\_\_ R\$ 34,00

Mini folhas hidropônicas, mussarela, salame e tomate seco.

*Hydroponic mini leaves, mozzarella, salami and sun-dried tomatoes.*

Salada com Alcachofra | *Salad with Artichoke* \_\_\_\_\_ R\$ 34,00

Mini folhas hidropônicas, alcachofra e parmesão.

*Hydroponic mini leaves, artichoke and parmesan.*

Salada à La Marguerita | *Marguerita Slad* \_\_\_\_\_ R\$ 34,00

Mini folhas hidropônicas, tomate uva, ricota e manjeriço.

*Hydroponic mini leaves, grape tomatoes, ricotta and basil.*

Salada Gringa | *Gringa Salad* \_\_\_\_\_ R\$ 34,00

Mini folhas hidropônicas, cebola dourada e bacon tostado.

*Hydroponic mini leaves, golden onion and toasted bacon.*

## Massas | Pasta

Porções para duas pessoas - Portion for two people

Capeleoni de Pato | *Capeleoni by Pato* \_\_\_\_\_ R\$ 108,00

Manteiga, sálvia e parmesão.

*Butter, sage and Parmesan.*

Espaguete à Carbonara | *Carbonara Spaghetti* \_\_\_\_\_ R\$ 89,00

Ovo, nata, queijo e bacon.

*Egg, cream, cheese and bacon.*

Noque com Ragú de cordeiro | *Gnocchi with lamb ragout* \_\_\_\_\_ R\$ 108,00

recheado com mussarela, cordeiro desfiado, cebola, tomate pelatti, molho vermelho, vinho tinto, especiarias, parmesão e salsa.

*Stuffed with mozzarella, shredded lamb, onion, pelatti tomato, red sauce, red wine, spices, parmesan and parsley.*

Ravióli com Gorgonzola | *Ravioli with Gorgonzola* \_\_\_\_\_ R\$ 104,00

Recheado com frango, gorgonzola, nata e nozes.

*Stuffed with chicken, gorgonzola, cream and walnuts*

Tortéi à Moda da Casa | *Home Style Tortéi* \_\_\_\_\_ R\$ 104,00

Recheado com abóbora, tomate seco, nata, cebola e castanhas.

*Stuffed with pumpkin, sun-dried tomatoes, cream, onions and nuts.*

Talharim com Alcachofras | *Tagliatelle With Artichoke* \_\_\_\_\_ R\$ 106,00

Manteiga, alcachofras, azeitonas, nata, bacon, alcaparras e berinjela.

*Butter, artichokes, olive cream, bacon, capers and eggplant.*

## Peixe | Fish

Porções para duas pessoas - Portion for two people

Salmão | Salmon \_\_\_\_\_ R\$ 159,00

Molho de nata e alcaparras ou molho gorgonzola.

(Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.)

*Cream sauce and capers or gorgonzola sauce.*

*(It accompanies risotto with herbs and season vegetables.)*

## Risotos | Risotos

Porções para duas pessoas - Portion for two people

Alcachofras | Artichoke \_\_\_\_\_ R\$ 99,00

Manteiga, alcachofra, azeitonas, nata, bacon, alcaparras, berinjela.

*Butter, artichokes, olives, cream, bacon, capers and eggplant.*

Aspargos Verdes | *Green asparagus* \_\_\_\_\_ R\$ 99,00

Aspargos e brodo. (Sugestão do Chef, adicionar parma tostadinho e queijo parmesão)

*Asparagus and brodo. (Chef's suggestion: add roasted Parma and parmesan)*

Cordeiro | *Lamb* \_\_\_\_\_ R\$ 99,00

Cordeiro desfiado, alho, cebola, alecrim, brodo, manteiga, salsa e parmesão.

*Shredded lamb, garlic, onion, rosemary, brodo, butter, parsley and parmesan.*

Pato | *Duck* \_\_\_\_\_ R\$ 99,00

Pato desfiado, cebola, sálvia, brodo, manteiga, salsa e parmesão.

*Shredded duck, onion, sage, brodo, butter, parsley and parmesan.*

Tomate Seco com Rúcula | *Dried Tomatoes* \_\_\_\_\_ R\$ 99,00

Nata, tomate seco, castanhas, rúcula e cebola.

*Cream, dried tomatoes, chestnuts, rockets and onions.*

## Carnes | Meat

Porções para duas pessoas - Portion for two people

Pato ao Forno à Lenha | *Duck to the Wood Oven* \_\_\_\_\_ R\$ 159,00

Coxa / sobrecoxa de pato assada no forno à lenha, acompanha purê de batatas e

calda de laranja com alecrim.

*Duck thigh / overcooked in a wood-fired oven, served with mashed potatoes and*

*orange syrup with rosemary.*

Filé com Alho Poró e Gorgonzola | *Filet with Leek and Gorgonzola* \_\_\_\_\_ R\$ 163,00

Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.

*Accompanies risotto with herbs and season vegetables.*

Filé com Molho de Quatro Queijos | *Four Cheese Filet.* \_\_\_\_\_ R\$ 163,00

Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.

*Accompanies risotto with herbs and season vegetables.*

Filé Grelhado | *Grilled Fille* \_\_\_\_\_ R\$ 153,00

Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.

*Accompanies risotto with herbs and season vegetables.*

Filé com Porcini (sazonal) | *Fillet with Porcini (seasonal)* \_\_\_\_\_ R\$ 169,00

Acompanha risoto de parmesão e pimenta preta, legumes da estação.

*Accompanies parmesan risotto and black pepper, seasonal vegetables.*

Filetto Alla Crema i Funghi | *Filetto Alla Crema i Funghi* \_\_\_\_\_ R\$ 154,00

Filet mignon cortado em pequenos pedaços com molho de cogumelos colhidos pelo

Pessali nos bosques da região. Acompanha risoto de sua escolha.

*Filet mignon cut into small pieces with mushroom sauce harvested by Pessali in the woods of the region.*

## Sobremesas | Desserts

Cassata \_\_\_\_\_ R\$ 28,00

Sorvete de creme, sorvete de doce de leite, amêndoas e doce de leite.

*Vanilla ice cream, milk jam ice cream, almonds and milk jam.*

Mini Fondue \_\_\_\_\_ R\$ 28,00

Mini fondue de chocolate meio amargo com morangos e uvas.

*Mini bittersweet chocolate fondue with strawberries and grapes.*

Sorvete de Forno servido na Xícara \_\_\_\_\_ R\$ 19,00

Sorvete de creme com morangos, nozes e claras em neve.

*Oven vanilla ice cream with strawberries, walnuts and beaten egg whites served in the cup.*

Sorvete de Forno \_\_\_\_\_ R\$ 28,00

Sorvete de creme com morangos, nozes e claras em neve.

*Oven vanilla ice cream with strawberries, walnuts and beaten egg whites.*

Taça de Sorvete de creme com calda de Uva \_\_\_\_\_ R\$ 18,00

*Cup of vanilla ice cream with grape sauce.*



O Prato da Boa Lembrança foi criado com a proposta de divulgar restaurantes que primam pela excelência dos ingredientes e qualidade no serviço, além de exaltar as peculiaridades regionais. A ideia é que os apreciadores da boa gastronomia possam levar para casa a recordação de uma refeição memorável o cliente que pedir esse prato ganha uma cerâmica exclusiva e pintada à mão, com o desenho original inspirado na receita do mesmo. Após as primeiras chuvas do outono, a natureza nos presenteia com uma de suas mais belas iguarias, os cogumelos. Neste momento entra em cena nosso explorador e chef de cozinha Altemir Pessali, experiente caçador de cogumelos selvagens, identifica e seleciona até a mesa este ingrediente ilustre. Aliado ao pappardelle, massa tradicional de nossa região, preparada pelas habilidosas mãos das nonnas, surge o nosso prato da boa lembrança edição 2020. Pappardelle ai funghi porcini. Prato individual R\$ 90,00

Bom apetite!

\* Consulte nossas opções de massas sem glúten e sem lactose.

## Bebidas | Drinks

Cachaça Bucco   <i>Cachaça Bucco</i>	R\$ 10,00
Caipirinha de Limão   <i>Caipirinha Lemon</i>	R\$ 26,00
Caipirinha de Morango   <i>Caipirinha Of Strawberry</i>	R\$ 26,00
Cognac   <i>Brandy</i>	R\$ 30,00
Grappa   <i>Grappa</i>	R\$ 10,00
Martini   <i>Martini</i>	R\$ 12,00
Whisky 8 anos   <i>Whisky 8 years</i>	R\$ 17,00
Whisky 12 anos   <i>Whisky 12 years</i>	R\$ 20,00
Spritz   <i>Spritz</i>	R\$ 23,00
Água Mineral   <i>Mineral water</i>	R\$ 5,00
Cerveja Extra   <i>Extra Beer</i>	R\$ 16,00
Cerveja Long Neck   <i>Long Neck Beer</i>	R\$ 9,00
Refrigerante   <i>Soda</i>	R\$ 5,50
Suco de Uva Integral   <i>Whole Grape Juice</i>	R\$ 11,00
Taça Vinho Tinto   <i>Red Wine Cup</i>	R\$ 18,00
Taça Vinho Branco   <i>White Wine Cup</i>	R\$ 18,00
Taça Espumante Brut   <i>Brut Sparklin Cup</i>	R\$ 18,00
Taça Espumante Moscatel   <i>Moscatel Sparkling Cup</i>	R\$ 18,00
Café Nespresso   <i>Nespresso Coffee</i>	R\$ 6,00
Chá   <i>Tea</i>	R\$ 5,00

\* Consulte licores.

\* Consulte nossas cervejas artesanais regionais.



TRATTORIA | PIZZARIA | ESPAÇO PARA EVENTOS



Est. RS 444 / Km 18,9 / Bento Gonçalves / RS / Brasil  
 Vale dos Vinhedos / Serra Gaúcha / Fone: (54) 3459.1392  
 mammagama@gmail.com / www.mammagama.com.br  
 f/trattoriამამმაგამა

