



# LA NONNA DI LUCCA

## PARA PETISCAR


**COUVERT** 29  
Mix de pães, sardella, alichella, caponata, cebola em conserva e manteiga. Serve 2 pessoas. Porção extra: R\$ 4, cada; cesto de pães extra: R\$ 14.

**PÃO DI AMBROGGI**  38  
Pão italiano recheado com alho, queijos e molho pesto. Serve de 3 a 4 pessoas.


**ARANCINI** 36  
4 bolinhos de risoto, típico de Lucca. Recheios de queijo () ou carne seca. Porção extra de creme de gorgonzola ou geléia de pimentão: R\$ 4, cada.

**CROSTINI DI MINAS**  29  
A versão da Nonna, com fatias de pão de queijo e recheio de pernil desfiado. Acompanha vinagrete e molho de pimenta.

**TÁBUA DA NONNA** 79  
Pão italiano, mozzarella de búfala, presunto di Parma, gorgonzola, parmesão, azeitonas, provolone e manteiga.

**BATATA RÚSTICA**  28  
Pré-assadas, fritas e finalizadas na manteiga com cebola, tomate cereja, alho e alecrim.


**BRUSCHETTAS** 28  
No pão italiano. Escolha até 2 sabores:

**DI FILET**   
Filé Mignon ao creme de gorgonzola, com leve toque de mostarda.

**DA NONNA**   
Tomate temperado, mozzarella de búfala e molho pesto.

**DI LUCCA**  
Mozzarella, parmesão e presunto di Parma, com redução de balsâmico.

**DI BRIE**   
Queijo brie, geléia de pimentão e rúcula.

**TARTUFO**   
Salteado com creme de cogumelos na manteiga e um toque de azeite de trufas brancas.

## SALADAS

**SALADA DEL IMPERATORE** 32  
Mix de folhas, parmesão e croutons, acompanhados de molho tipo Caesar e frango em tiras.

**DA CASA** 33  
Mix de folhas verdes, chips de presunto di Parma, mozzarella de búfala e tomate cereja ao molho da casa.

**DE CARPACCIO** 38  
Finas fatias de carne, servidas com molho de mostarda, alcaparras e rúcula. Acompanha cesta de pão.

## RISOTOS

**NORTE DE MINAS**  49  
Preparado na manteiga de garrafa refogado com abóbora e carne seca.

**CAPRESE**  46  
Com tomate, mozzarella de búfala e manjeriço.



**CAMARÃO** 59  
Camarões salteados ao alho e vinho branco.

## PEIXES

**SALMÃO** 56  
Grelhado com aspargos. Acompanha purê de mandioquinha defumada, legumes na manteiga e molho de mel e laranja.

**FILÉ DE SAINT PETER** 49  
Grelhado, com mix de arroz 7 grãos, grão de bico e aspargos. Acompanha salada de folhas e tomatinhos na cesta de parmesão.

## MASSAS


  **Pratos com opção de substituição da massa por integral ou sem glúten. Converse com o seu garçom.**

**LINGUINI AL SICILIANO DI GAMBERETTI** 59  
Grano duro com camarões ao siciliano.

**SORRENTINO DE BOBÓ DE CAMARÃO** 59  
Massa fresca recheada com camarões e cabotiá, refogados no azeite de dendê, leite de coco e especiarias.

**PAPARDELLE AL RAGU** 55  
Massa fresca, regada com ragú de carne.

**SPAGHETTI AO COGUMELO PROVENÇAL**   55  
Cogumelos Shimeji, Shitake e Paris puxados no azeite, alho e especiarias.

**GNOCCHI BRASILIANO**  50  
De mandioquinha, recheado com carne seca, ao molho especial de queijo.

**RAVIÓLI DI POMODORO** 50  
Massa verde fresca recheada com mozzarella de búfala e tomate seco ao molho pomodoro.

**RONDELI VERDE** 49  
Massa verde fresca recheada com ricota, espinafre, nozes e passas ao vinho, ao molho rosê.

**GNOCCHI DE BATATA** 48  
Acompanha o molho de sua preferência: Ragú de carne, de calabresa ou bolonhesa.

**SPAGHETTI LA CARBONARA**   47  
Tradicional carbonara a base de bacon, ovos e parmesão.


**PENNE QUATRO QUEIJOS** 45  
Mix de queijos: gorgonzola, parmesão, provolone e cream cheese.

## CARNES

**MEDALHÃO AO MOLHO MOSTARDA** 59  
Medalhão de filé mignon, servido com batatas rústicas.

**SALTIMBOCCA A LA ROMANA** 59  
Filé mignon à moda Romana, coberto por mozzarella de búfala, presunto di Parma e sálvia, servido com purê de batata e salada na cesta de parmesão.

**POLPETONE**   57  
Recheado com queijo, servido com spaghetti ao pomodoro.

**POLLO AO MOLHO DE ERVAS** 40  
Coxa e Sobrecoxa desossada, servidas com purê de batata ao  alho e legumes na manteiga.

**PARMEGIANA DA NONNA** 54  
Filé mignon ao molho pomodoro, servido com arroz e fritas.

## BAMBINOS

Escolha entre:

- Arroz e Fritas e um Acompanhamento ou
- Massa e um Acompanhamento.

Massas: Penne, Spaghetti ou Linguini;

Molhos: branco, pomodoro, alho e óleo, na manteiga ou bolonhesa;

Acompanhamento: Filézinho de carne ou de frango.

# LA NONNA DI LUCCA

O MAIS QUE ESPECIAL:

## Spaghetti al Formaggio

*Preparado no parmesão curado e flambado ao conhaque.*

ACOMPANHA FAROFA DE PÃES ESPECIAL DA CASA. ESCOLHA O MOLHO DE SUA PREFERÊNCIA. O ACOMPANHAMENTO DEIXARÁ SEU PRATO AINDA MAIS GOSTOSO!

### La Nonna

Molho pomodoro especial da casa finalizado com azeite trufado. ✓

69

### Di Lucca

Molho branco finalizado com azeite trufado. ✓  
Opcional: bacon.

69

### Limone New!

Molho branco e um toque cítrico de molho limone. ✓  
Opcional: bacon.

69

## ACOMPANHAMENTOS PARA O FORMAGGIO

#### SALTIMBOCCA A LA ROMANA 39,90

Filé mignon grelhado ao vinho branco, coberto por mozzarella de búfala, presunto di Parma e sálvia.

#### MEDALHÃO AO MOLHO MOSTARDA 39,90

Medalhão de filé mignon grelhado servido com molho de mostarda em grãos.

#### PARMEGIANA DA NONNA 39,90

Nossa receita familiar de Parmegiana, feita com filé mignon e molho pomodoro especial da casa.

#### CAMARÃO AL LIMONE 39,90

Camarão salteado na manteiga com alho, ervas e cebola. Finalizado com limão siciliano.

#### FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA New!

Tiras de filé mignon ao molho madeira, puxado com cogumelo Paris fresco.

#### POLPETONE

Recheado com queijo e coberto com molho pomodoro da casa.

#### RAGU DE CARNE

Tradicional e delicioso ragú de carne bovina.

#### RAGU DE CALABRESA 25

Nosso blend de linguiças frescas e defumadas, preparado com molho pomodoro e especiarias.

#### 36 PERNIL DESFIADO New! 27

Finamente temperado com especiarias regado com limão siciliano.

#### 34 MIX DE COGUMELO À PROVENÇAL ✓ 29

Mix de cogumelos salteados no alho, ervas e vinho.

# LA NONNA DI LUCCA

## SOBREMESAS

### DULCEZZA TRIO 27

Três tradicionais sobremesas Italianas: Zabaione com morango, Palha Italiana e Cannoli ao creme de Ricota.

### TIRAMISSÙ DI SIENA 29

Camadas de biscoitos tipo champagne embebidas em café, entremeadas por creme a base de queijo mascarpone e polvilhados com cacau.

### PANNA COTTA 26

De chocolate branco, com frutas vermelhas, zestes de limão siciliano cristalizadas e folhas de manjeriço.

### CRUMBLE DE MAÇÃ 22

Compota de maçã com especiarias, uva passa e farofa crocante de açúcar mascavo. Finalizado com sorvete de creme.

### MOUSSE DE NUTELLA 23

Servido com calda de frutas vermelhas.

### PETIT GATEAU DE LARANJA 28

Chocolate Callebaut de Laranja, servido com sorvete de Limão.

### O PUDIM 16

A Clássica e deliciosa versão do pudim de leite.

### FERRUGEM

Creme de Amarula, Jack Daniels, sorvete de creme e bolacha Negresco.

- Individual 26
- Para compartilhar 38

### FREDDO DE PAPAYA AL LIQUORE

Papaia batido com sorvete de creme, servido com licor de cassis.

- Individual 16
- Para compartilhar 29

### BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO 23

Brownie polvilhado com cacau, acompanhado de sorvete de creme e calda de chocolate.

### PETIT GATEAU 24

Servido com sorvete de creme, calda de chocolate e polvilhado com cacau.

## BEBIDAS

### NÃO ALCOÓLICAS

#### CHÁ GELADO 9

Capim Santo / Framboesa / Lichia com Gengibre / Pêssego com Gengibre / Morango com Baunilha ou Maçã com Limão

#### SUCO NATURAL 7,20

Limão / Laranja / Melancia / Abacaxi ou Maracujá

#### SODA ITALIANA 9,90

Maçã Verde / Cranberry / Gengibre / Tangerina / Cereja / Morango / Grenadine / Limão Siciliano / Blueberry / Lemon Tea / Menta Glacial / Falernum e Toranja

#### SUCO DE UVA INTEGRAL 14

#### SUCO DE TOMATE TEMPERADO 12,90

#### LIMONADA SUÍÇA 9,90

#### REFRIGERANTES 6,60

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Guaraná / Guaraná Zero / Soda / Tônica / Schweppes Citrus

#### H2O 8,90

Limão / Limoneto

#### ÁGUA - 300 ML 5,20

#### CAFÉ EXPRESSO 5,90

### COQUETÉIS NÃO ALCOÓLICOS

- Capim Santo, Lichia e Limão 16
- Água de Coco, Lichia e Uva 16
- Maracujá, Lichia e Hortelã 14
- Pêssego, Morango e Laranja 14
- Kiwi, Maçã e Limão 13
- Abacaxi com Coco 13

### CERVEJAS

- DEVASSA TROPICAL BEER 8,90
- EISENBAHN PILSEN 9,90
- EISENBAHN WEIZENBIER 12,90
- EISENBAHN PALE ALE 12,90
- EISENBAHN DUNKEL 12,90
- EISENBAHN KÖLSH 12,90

## CAIPIRINHAS

Escolha o sabor e o destilado:

### SABORES:

#### DA NONNA

Tomate cereja, limão taiti, manjeriço.

#### DO NONNO

Rúcula e uva.

#### MORANGO COM PIMENTA ROSA

#### TANGERINA COM GENGIBRE

#### ABACAXI COM LIMÃO SICILIANO

#### LIMÃO SICILIANO E GENGIBRE

#### LICHIA COM PIMENTA ROSA

#### MARACUJÁ E MANJERICÃO

#### TRADICIONAL DE LIMÃO

### DESTILADOS:

- Cachaça Tradicional 24
- Cachaça Premium 26
- Saquê 26
- Vodka Normal 26
- Vodka Premium 31
- Vodka Super Premium 38

### LONG DRINKS

#### JACK LEMONADE 31

Jack Daniel's, Cointreau, suco de limão e refrigerante de limão.

#### MOJITO ALLA FRAGOLA 27

Rum Superior, morango, xarope de morango, hortelã, açúcar e água com gás.

#### LITCHI MOJITO 27

Rum Superior, lichia, hortelã, açúcar e água com gás.

#### MELA MOJITO 27

Rum Superior, maçã, limão taiti, hortelã, açúcar e água com gás.

*Continua na página seguinte...*

# LA NONNA DI LUCCA

## BEBIDAS

CONTINUAÇÃO

### ESPECIAIS DO CHEF

#### CHOCO NONNA 36

Licor de chocolate do chefe, cachaça busca vida, xarope de morango e raspa de chocolate branco.

#### RUM FLAMBÉ 36

Rum 7 anos, cointreau, suco de limão taiti, açúcar mascavo, xarope de açúcar, mix do chefe e canela.

#### MOSCOW MULE DA NONNA 35

Vodka, suco de limão taiti, xarope de açúcar, angostura bitter e espuma de gengibre.

#### CREMA AMARULA 31

Amarula, Benedictine, Rum Havana 3 anos e suco de abacaxi.

#### TEQUILA SOUR 31

Tequila, suco de limão taiti, suco de abacaxi, angostura bitter, toque do chef e açúcar.

#### GARIBALDI DO NONNO 27

Aperol e suco de laranja.

#### FRAGOLA FRIZZANTE 27

Saquê, espumante, xarope de morango, suco de cranberry, morango e açúcar vermelho.

#### MIMOSA 27

Espumante, suco de laranja e cereja.

#### SANGRIA DE VINHO TINTO- JARRA 70

Vinho suave e mix de frutas selecionadas.

### GIN TONIC

#### SANTA NONNA 44

Gin tanqueray ten, tônica, pepino, suco de limão taiti e capim santo.

#### LIMONE 35

Gin befeater, tônica, limão siciliano, xarope de limão siciliano.

#### GIM GRAPE FRUIT 35

Gin bombay grape fruit, xarope de toranja e tônica.

#### BRASILIANO 35

Gin bombay, tônica, limão siciliano e limão taiti.

#### MELA VERDE 35

Gin befeater, xarope de maçã verde, suco de limão taiti, maçã e tônica.

#### FRUTA ROSSA 35

Gin befeater, tônica, xarope de morango, suco de limão taiti e morango.

### MARGARITAS

#### TRADICIONAL 33

Tequila, cointreau, suco de limão taiti e sal.

#### ALLA FRAGOLA 33

Tequila, cointreau, suco de limão taiti, xarope de morango e sal vermelho.

#### GREEN APPLE 33

Vodka, xarope de maçã verde, suco de limão taiti, suco de maçã

### COQUETELARIA CLÁSSICA

#### NEGRONI 36

#### COSMOPOLITAN 31

#### GIM TONICA 31

#### DRY MARTINI 31

#### BLOODY MARY 31

#### MANHATTAN 31

#### APEROL SPRITZ 31

#### PISCO SOUR 31

#### KIR ROYAL 31

#### PINÃ COLADA 31

#### BELLINI 31

#### MOJITO 31

Esperamos que aproveite cada momento no La Nonna di Lucca



Couvert artístico: R\$ 10

Procure pelo símbolo para localizar opções:

Vegetarianas:

Vegana:

Sem lactose:

E de substituição da massa por:

Spaghetti Integral

Spaghetti sem Glúten

NOSSA TAXA DE SERVIÇO É DE 13% VISTO NOVA LEGISLAÇÃO DAS GORJETAS. A TAXA É OPCIONAL.

## Benvenuto!

Faça seu check-in no Facebook e tenha acesso ao nosso Wi-fi.



Aproveite e curta nossa página e fique por dentro de nossas promoções.

NÃO ACEITAMOS CHEQUES.