



Existem coisas que fazem parte do dia a dia de nossas famílias e que de tão especiais a gente busca dividir com os amigos e com todos que estão do nosso lado.

O prazer de reunir as pessoas ao redor da mesa é um deles, assim como o prato que a gente quer servir e compartilhar o sabor, o aroma, e a tradição.

Esse é o nosso prazer: transformar sua visita em um momento inesquecível.

Restaurante Maria Antonieta, irresistível do começo ao fim.



## GLI ANTIPASTI

<b>COUVERT DELLA CASA</b>	<b>48</b>	<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	<b>58</b>
Focaccia, torradas temperadas, manteiga de ervas, patê da casa, azeitonas temperadas e caponata.		Berinjela à milanesa, gratinada com mussarela, molho de tomate e parmesão.	
<b>GAMBERI E CIPOLLE</b>	<b>98</b>	<b>FRITTO DI PESCE</b>	<b>64</b>
Filé de camarão crocante e anéis de cebola empanados.		Tiras de filé de peixe empanadas crocantes com molho do chef.	
<b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b>	<b>39</b>	<b>BURRATA TRADIZIONALE</b>	<b>58</b>
Fatias de pão italiano gratinadas com molho pomodoro, manjericão e parmesão.		Bola de mussarela de búfala recheada com creme de queijo, com focaccia e torradas temperadas.	
<b>PANE ALLA CALABRESA</b>	<b>22</b>	<b>CARPACCIO TRADIZIONALE</b>	<b>65</b>
Pão de linguiça de fabricação própria, seguindo a tradição da genuína receita italiana.		Finas lâminas de carne ao molho de especiarias e parmesão, com focaccia e torradas temperadas.	
<b>FILETTINO ALLA GORGONZOLA</b>	<b>69</b>	<b>CARPACCIO DI POLPO</b>	<b>89</b>
Tiras de filé mignon ao molho de gorgonzola com cesta de focaccia e torradas temperadas.		Finas lâminas de polvo ao molho de especiarias, com focaccia e torradas temperadas.	
<b>FILETTINO AL PEPE VERDE</b>	<b>69</b>	<b>CORNICIONE ( Pizza Bianca )</b>	<b>32</b>
Tiras de mignon ao molho escuro de pimenta verde com cesta de focaccia e torradas temperadas.		Massa finíssima e crocante coberta com parmesão e gorgonzola. <b>*Servido apenas a noite</b>	



## Le Insalate

<b>INSALATA CHARLIE</b>	<b>59</b>	<b>INSALATA CARPACCIO CAPRESE</b>	<b>66</b>
Mix de folhas, tomate, mussarela de búfala, frango marinado e grelhado, azeitonas pretas, nozes ao perfume de mel e molho de pesto genovese.		Finas lâminas de carne ao molho de especiarias e parmesão, mix de folhas verdes, tomates e mussarela de búfala.	
<u>C/ FILÉ MIGNON OU SALMÃO</u>	<u>+18</u>		
<u>C/ CAMARÃO</u>	<u>+22</u>		

## *Le Paste Ripiene*

<b>LASAGNE BOLOGNESE</b>	<b>84</b>	<b>RONDELI DI FORMAGGI E PROSCIUTTO</b>	<b>76</b>
Lasanha à Bolonhesa.		Rondeli de queijo e presunto gratinado com molho de queijos.	
<b>LASANHA AL TARTUFO</b>	<b>94</b>		
Lasanha de carne com azeite trufado.			



## I Risotti

<b>RISOTTO DI ARAGOSTA</b>	<b>148</b>	<b>RISOTTO AL MIGNON</b>	<b>118</b>
Risoto de arbóreo com lagostas flambadas no vinho rosé e um toque de bottarga.		Risoto de arbóreo com tiras de mignon ao molho suave de vinho tinto.	
<b>RISOTTO DI POLPO</b>	<b>139</b>	<b>RISOTTO DI MARE</b>	<b>138</b>
Risoto de arbóreo com polvo.		Risoto de arbóreo com camarões, vôngole, lula, mexilhão e um toque de molho pomodo	
<b>RISOTTO AI GAMBERI E RUCOLA</b>	<b>128</b>	<b>RISOTTO AL RAGÙ D'OSSOBUCCO</b>	<b>108</b>
Risoto de arbóreo com camarões, rúcula e um toque de pomodoro.		Risoto de arbóreo com ragù d'ossobuco.	
<b>RISOTTO DI BACCALÀ</b>	<b>129</b>	<b>RISOTTO AL RAGÙ DI CAPRETTO</b>	<b>108</b>
Risoto de arbóreo com lascas de bacalhau, azeitonas pretas e tomates frescos picados.		Risoto de arbóreo com ragù de cabrito.	

## I Capretti & Agnelli

<b>COSCIOTO DI CAPRETTO TRADIZIONALE</b>	<b>245</b>	<b>CARRÉ D'AGNELLO</b>	<b>128</b>
(2 A 3 PESSOAS) Perna de cabrito na tradicional receita da família Guimarães, com arroz e batatas baby.		Carré de cordeiro grelhado ao molho escuro com nhoque gratinado ao creme.	
<b>COSCIOTO DI CAPRETTO c/ PASTA</b>	<b>257</b>	<b>STINCO D'AGNELLO</b>	<b>129</b>
(2 A 3 PESSOAS) Perna de cabrito na tradicional receita da família Guimarães, com massa italiana.		Mini perna de cordeiro cozida no próprio molho com risoto parmigiano.	
<b>COSCIOTO DI CAPRETTO c/ RISOTTO</b>	<b>269</b>		
(2 A 3 PESSOAS) Perna de cabrito na tradicional receita da família Guimarães, com risoto parmigiano.			



## Le Paste Secchi

<b>SPAGHETTI CARBONARA CLÁSSICO</b> 95	<b>FETTUCCINE AI FORMAGGI GRATINATI</b> 74
Massa italiana com molho a base de pancetta, ovos e queijo pecorino	Massa italiana gratinada com molho cremoso de queijos.
<b>PENNE ALLA MARINARA</b> 122	<b>SPAGHETTI AL POMODORO</b> 64
Massa italiana com camarões, vôngole, lula, mexilhão e molho de tomate italiano.	Massa italiana com molho de tomate italiano e manjeriçã
<b>GNOCCHI AL VERO RAGÙ BOLOGNESE</b> 81	<b>FETTUCCINE AL RAGÙ D'OSSOBUCO</b> 84
Massa italiana com o verdadeiro ragù bolognaesa.	Massa italiana com o mais puro ragù d'ossobuco.

## GLI RAVIOLI

<b>RAVIOLI DI SOGNI</b> 116	<b>RAVIOLI DI ZUCCA</b> 84
Ravioli verde recheado com queijo cremoso, camarões, requeijão, pomodoro e especiarias.	Ravioli de abóbora com manteiga e sálvia.
<b>RAVIOLI VERDI DI RICOTTA E SPINACI</b> 86	<b>RAVIOLI DI BUFALA</b> 84
Ravioli verde de ricota e espinafre, gratinado ao molho de queijos e um toque de pomodoro.	Ravioli de mussarela de búfala com molho pomodoro e basílico.
<b>RAVIOLI D'OSSOBUCO</b> 88	<b>RAVIOLI DI RICOTA</b> 85
Ravioli de ragù d'ossobuco no próprio molho.	Ravioli de ricota de búfala com molho pomodoro e pancetta.
<b>RAVIOLI D'AGNELLO</b> 88	<b>RAVIOLI DELL'AMORE</b> 85
Ravioli de cordeiro gratinado com creme de funghi sechcci.	Ravioli de ricota, uvas passas e castanha com molho cremoso e tomate concassê.



## *Di Mare*

<b>ARAGOSTA COM ERBI E PASTA NERA</b> 197	<b>CAMARÃO “BAR DAS OSTRAS”</b> 126
Filé da Cauda de lagosta grelhada na manteiga de ervas, servida com massa negra e legumes filetados.	A famosa receita Alagoana de camarão, patrimônio “imaterial” do estado de Alagoas, servida com farofa, arroz branco e salada de tomate, cebola e coentro.
<b>POLPO SETTE MARI</b> 128	<b>SPAGHETTI GAMBERI “DI OSTRICHE”</b> 122
Tentáculos de Polvo grelhados na manteiga de ervas, servido com nhoque assado.	Famosa receita do camarão Bar das Ostras servido com spaghetti
<b>PESCE ALLA VENEZIANA</b> 118	<b>GAMBERI CROCANTE</b> 118
Filé de peixe grelhado ao molho cremoso de camarões, alcaparras e cogumelos, com risoto de tomate seco.	Camarões empanados e recheados com mussarela de búfala, servido com risoto de brócolis.
<b>PESCE AL LIMONE</b> 115	<b>SPAGHETTI GAMBERI ALLE CREMA DI FORMAGGI GRATINATI</b> 124
Filé de peixe grelhado ao molho de tomate cereja e ervas aromáticas, com risoto de limão siciliano.	Camarões gratinados ao molho de queijos, servido com spaghetti gratinado.
<b>PESCE PORTO FINO</b> 114	<b>FETTUCCINE GAMBERI A CALABRIA</b> 120
Filé de peixe grelhado, lâminas de berinjela, batatas, molho cremoso de ervas e castanhas.	Camarões ao molho pomodoro levemente picante e rúcula, servido com fettuccine.
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> 118	<b>GAMBERI VERA ARRUDA</b> 124
Filé de salmão grelhado ao molho de manteiga, alcaparras e cogumelos com legumes no vapor.	Camarões com spaghetti Nero di Sephia ao molho de creme de leite, mascarpone e pimentões vermelho e amarelo.



## GLI BACCALÀ

<b>BACCALÀ PASCUAL</b>	<b>178</b>	<b>BACCALÀ ORIGINALE</b>	<b>178</b>
Lombo de Bacalhau grelhado, batatas sauté, molho cremoso de manteiga e salsa, com arroz de brócolis.		Lombo de bacalhau grelhado com arroz de amêndoas, batatas salteadas e cebola, pimentão vermelho e amarelo puxados no azeite.	

## Dalla Griglia & Forno – Le Carni & Polli

<b>TAGLIATA DI MANZO</b>	<b>113</b>	<b>POLLO TOSCANO</b>	<b>83</b>
Bife Ancho grelhado e fatiado, servido com azeite trufado, acompanhado de batatas assadas ou salada de folhas verdes, tomate cereja e parmesão.		Filé de peito de frango, molho toscano com mussarela de búfala e risoto de aspargos verdes	
<b>MIGNON GENOVESE</b>	<b>112</b>	<b>POLLO AL PESTO GENOVESE</b>	<b>81</b>
Filé mignon ao molho pesto genovese com fettuccine na manteiga de salsa.		Filé de peito de frango grelhado com nhoque ao pesto genovese.	
<b>MIGNON DEL GALLO NERO</b>	<b>118</b>	<b>LOMBATINA DI MAIALE SPECIALE</b>	<b>98</b>
Filé mignon ao molho toscano e aspargos verdes, com risoto de parmesão.		Prime Rib suino grelhado, molho pomodoro e funghi porcini com risoto de limão siciliano.	
<b>MIGNON ALLA MARIA ANTONIETA</b>	<b>118</b>	<b>OSSOBUCO CON POLENTA</b>	<b>98</b>
Filé mignon ao molho roti com tomate seco, ervas aromáticas e alho, servido com risoto de berinjela.		Ossobuco cozido no próprio molho com polenta cremosa.	
<b>MIGNON AI FUNGHI E RISOTTO</b>	<b>118</b>	<b>PAILLARD ALLA MILANESE</b>	<b>79</b>
Filé mignon ao molho de funghi secchi, com risoto de parmesão e batata gratinada .		Finíssimo filé mignon à milanesa, servido com fettuccine ao molho pomodoro.	
<b>FILETTO ALLA PARMIGIANA</b>	<b>105</b>	<b>PAILLARD COM FETTUCCINE ALLA CREMA</b>	<b>79</b>
Filé mignon à milanesa, gratinado com mussarela, molho pomodoro e parmesão, com arroz e batatas.		Finíssimo filé mignon grelhado, servido com fettuccine ao creme.	
<b>MIGNON AL PEPE VERDE</b>	<b>115</b>	<b>MINI FIORENTINA DI MANZO</b>	<b>159</b>
Filé mignon com fettuccine ao molho escuro de pimenta verde.		Bisteca Fiorentina grelhada na manteiga com batatas .	
		<b>MIGNONETE FORMAGGI GRATINATI</b>	<b>106</b>
		Tornedor de filé mignon com batata, gratinado aos quatro queijos.	



## DOLCI

<b>IL VERO TIRAMISU</b>	<b>39</b>	<b>PETIT GATEAU</b>	<b>39</b>
A verdadeira e tradicional sobremesa dos italianos, feita com biscoito, café, chocolate e o tradicional e italianíssimo Mascarpone. Sob consulta.		Bolo de chocolate recheado de chocolate branco e sorvete de creme com calda de chocolate quente.	
<b>TORTELLI ALLA NUTELLA</b>	<b>38</b>	<b>CREME DE PAPAYA</b>	<b>32</b>
Tortelli recheado de Nutella com calda quente de morangos frescos e sorvete de creme.		Mamão batido com sorvete de creme e licor de cassis.	
<b>CREMA ALLA FRAGOLA</b>	<b>38</b>	<b>ABACAXI FLAMBADO</b>	<b>32</b>
Crema de morango com pedaços de morango e sorvete de leite.		Abacaxi flambado no licor e sorvete de creme.	
<b>LIMONCELLO</b>	<b>32</b>	<b>BANANA FLAMBADA</b>	<b>32</b>
Limão Siciliano recheado com sorvete do próprio limão.		Banana flambada com grappa, canela e sorvete de creme.	
<b>BROWNIE DE CHOCOLATE</b>	<b>38</b>	<b>BRIGADEIRO DE COLHER</b>	<b>18</b>
Bolo de chocolate e nozes, com sorvete de creme e calda de chocolate quente.		Brigadeiro mole servido em colher.	
<b>PANNA COTTA</b>	<b>32</b>	<b>TAÇA DE SORVETE</b>	<b>25</b>
Clássica sobremesa italiana a base de creme de leite com calda de frutas vermelhas.		Duas bolas de sorvete com cobertura ou calda de chocolate quente.	
<b>CREPE ALLA DOLCE DI LATTE</b>	<b>34</b>	<b>FRUTAS DA ESTAÇÃO</b>	<b>17</b>
Crepe recheado com doce de leite artesanal, servido com sorvete de nata e crocante de crumble.			



## BEBIDAS

### REFRIGERANTE/ÁGUA/SUCO

Refrigerante Lata 350 ml	9
Água Mineral s/gás PREMIUM 300 ml	9
Água Mineral c/gás PREMIUM 300 ml	9
Tônica Schweppes Lata 350 ml	10
Schweppes Citrus lata 350 ml	10
Água de Coco(COPO)	12
Água de Coco(JARRA)	22
Suco de Fruta(COPO)	12
Suco de Fruta(JARRA)	22
Sucos Especiais*(COPO)	15
Sucos Especiais*(JARRA)	28
*ESPECIAIS: MORANGO, UVA, LIMA DA PÉRSIA	
Sprite Lemon Fresh ou H <sub>2</sub> O	10
Energético	18
Suco de Uva Integral (BRANCO/TINTO)	20

### ÁGUAS IMPORTADAS

Perrier 330 ml	21
Perrier 750 ml	34
San Pellegrino 250 ml	18
San Pellegrino 505 ml	28

### CHOPP E CERVEJAS

Chopp Heineken	14
Chopp de Vinho Tinto Long Neck	18
Heineken Long Neck	14
Budweiser Long Neck	13
Stella Artois Long Neck	14
Heineken 0,0% álcool Long Neck	14
Cerveja Escura Long Neck	14

### SODA ITALIANA

Sem Álcool	17
Com Gin Nacional	24
Com Gin Importado	32

### WHISKY(DOSE 60 ML)

White Horse - 8 anos	14
Logan Heritage Blend 8 anos	19
Ballantine's - 8 anos	15
Johnie Walker Red Label - 8 anos	18
Johnie Walker Black Label - 12 ano	24
Chivas - 12 anos	20
OldParr - 12 anos	24

### CLUBE MARIA ANTONIETA - GARRAFA

Chivas 12 anos	290
Johnnie Walker Red Label 8 anos	200
Johnnie Walker Black Label 12 anos	320
OldParr 12 anos	300
Royal Salute 21 anos	1.690
Absolut	170
Grey Goose	290
Chaçã 51 Reserva Especial	190

### DESTILADOS E APERITIVOS (DOSE 60 ML)

Campari	9
Martini Bianco	9
Vodka Smirnoff	11
Vodka Absolut	17
Vodka Grey Goose	24
Rum Montila	9
Rum Bacardi	9
Gin Nacional Seagram's	8
Gin Importado Tanqueray	17
Tequila Mexicana	14
French Brandy VSOP Marquis de Villard	29
Cognac Martell VSOP	65



## BEBIDAS

### CAIPIROSCAS E CAIPIRINHAS

Caipirosca c/ Smirnoff	28
Caipirosca*ESPECIAL c/ Smirnoff	25
Caipirosca c/ Absolut	29
Caipirosca*ESPECIAL c/ Absolut	32
Caipirosca c/ Grey Goose	38
Caipirosca*ESPECIAL c/ Grey Goose	42
Caipirinha c/ Cachaça	20
Caipirinha ESPECIAL c/ Cachaça*	26

\*Especial: morango, uva, lima da pérsia

### COQUETÉIS

<b>NEGRONI</b>	<b>36</b>
<i>Gin Tanqueray, Campari, Vermute tinto e laranja.</i>	
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>35</b>
<i>Aperol, espumante, água com gás e laranja.</i>	
<b>NOA NOA FROZEN</b>	<b>29</b>
<i>Rum, Conhaque, Suco de Maracujá e Groselha.</i>	
<b>FROZEN MARGARITA</b>	<b>29</b>
<i>Tequila, Cointreau, suco de limão e açúcar.</i>	
<b>SEX AND THE BEACH</b>	<b>30</b>
<i>Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e groselha.</i>	
<b>COQUETEL DE FRUTAS s/álcool</b>	<b>24</b>
<i>Suco de fruta, creme de leite, leite condensado.</i>	
<b>BLUE LAGOON</b>	<b>30</b>
<i>Vodka, Blue Curaçau, suco de limão e sprite.</i>	
<b>ALEXANDER</b>	<b>28</b>
<i>Brandy, licor de cacau, creme de leite e canela.</i>	
<b>PIÑA COLADA</b>	<b>28</b>
<i>Rum suco de abacaxi, leite de coco e creme de leite.</i>	
<b>MARGARITA</b>	<b>30</b>
<i>Tequila, suco de limão e Cointreau.</i>	
<b>DRINQUES C/ GIN (Importado)</b>	
<b>GIN 1810</b>	<b>32</b>
<i>Gin, água tônica, morango e laranja</i>	
<b>GIN TONIC</b>	<b>32</b>
<i>Gin, água tônica e limão tahiti</i>	

### LICORES (TAÇA 70 ML)

Ciocolato Peperoncino	23
Amaretto Di Venezia	23
Grappa Nacional Miolo	18
Grappa Italiana	27
Cointreau	26
Tia Maria	29
Cuarenta Y Tres	29
Drambuie	32
Frangelico	28
PeachTree	29
Lemoncello Italiano	26
Lemoncello Nacional	19
Baileys	25
Amarula	25

### CACHAÇAS (DOSE 60 ML)

51 Reserva Especial	29
Leblon	14
Sagatiba Pura	10
Sagatiba Velha	13
Nega Fulô	12
Germana	13
Seleta	10
Brejo dos Bois Envelhecida	13
Caraçuipe Prata	10
Caraçuipe Ouro	13

### CAFÉS E CHÁS

Café Espresso	9
Cappuccino pequeno	10
Cappuccino grande	15
Café Descafeinado	9
Chás diversos	8