Menu Digital
Uma deliciosa viagem gastronômica pelos aromas e sabores da Itália
Viareggio
RISTORANTE

PAISAGEM TOSCANA

Paixão por servir

Há mais de uma década, não existe pra gente nada mais gratificante do que poder começar um novo dia pensando em entregar a você, o que temos de melhor.

E podemos resumir isso em uma única palavra: Servir.

Essa é nossa essência: Servir bem. Aliás, muito bem.

Com essa intenção, buscamos sempre os melhores fornecedores, os melhores ingredientes e exigimos de nossa equipe, cuidado e atenção em todos os detalhes.

É quase uma obsessão.

Queremos que sua experiência ao estar conosco, seja especial e que possamos sempre ter você por perto para continuarmos fazendo o que fazemos melhor.

Obrigado pela confiança.

PAULO ALEXANDRE
SÓCIO PROPRIETÁRIO

GLEIDSON RAMALHO
SÓCIO PROPRIETÁRIO

ROBERTO RODRIGUES
SÓCIO PROPRIETÁRIO

Viareggio RISTORANTE

ANTIPASTO MISTO

SALADA MISTA

CARPACCIO CARCIOFI

LECCO LAKE
ITÁLIA

ANTEPASTO - COUVERT | por pessoa R$ 10

ANTIPASTO MISTO I MEIA R$ 59 - INTEIRA R$ 89

Presunto de parma em fatias, muçarela de búfala em fatias, queijo parmesão em pedaços, berinjelas marinadas, tomates secos, azeitonas pretas e sardela. Acompanha pão italiano fatiado.

BURRATA R$ 59

Famoso queijo de búfala, servido ao molho pesto, tomate cereja, manjericão, rúcula e torradas.

Antipasti

SALADAS

CAESAR R$ 45

Mix de folhas verdes, tiras de filé de frango, croûtons e lascas de parmesão. Acompanha molho Caesar.

CAPRESE R$ 43

Tomates, muçarela de búfala, folhas e molho de manjericão.

MISTA R$ 45

Agrião, alface, cenoura, palmito, tomate, muçarela de búfala e azeitonas pretas. Acompanha molho de mostarda.

PARMA R$ 49

Mix de folhas, presunto parma, alcachofra e palmito ao molho de manjericão.

TROPICALE R$ 46

Alface americana, rúcula, tomate seco, tomate cereja, fatias de manga, muçarela de búfala, cebola crispy e molho balsâmico cremoso.

Insalate

CARPACCIO

CARPACCIO CARCIOFI R$ 52

A base de filé mignon, servido com lascas de parmesão, rúcula, alcaparras e alcachofra ao molho de mostarda.

CARPACCIO ITALIA R$ 48

A base de filé mignon, servido com lascas de parmesão, rúcula, tomate seco, molho de mostarda e alcaparras.

CARPACCIO TRADIZIONALLE R$ 44

A base de filé mignon, servido com lascas de parmesão, alcaparras, molho de mostarda e torradas.

Carpacci

BRUSCHETTA ITALIA

CAPELETTE IN BRODO

RISOTTO MARE

ILHA DE CAPRI
ITÁLIA

BRUSCHETTA

BRUSCHETTA DI FUNGHI | MEIA R$ 20 - INTEIRA R$ 36
Fatias da legítima baguete italiana, cobertas por cubos de tomate temperados, azeite, champignons, funghi seco e leve toque de pimenta dedo de moça.

BRUSCHETTA DE BRIE | MEIA R$ 20 - INTEIRA R$ 36
Fatias da legítima baguete italiana, cobertas com queijo brie e geléia de frutas vermelhas.

BRUSCHETTA ITALIA | MEIA R$ 20 - INTEIRA R$ 36
Fatias da legítima baguete italiana, cobertas por tomates secos, fatias de muçarela de búfala.

BRUSCHETTA TRADIZIONALLE | MEIA R$ 18 - INTEIRA R$ 32
Fatias da legitima baguete italiana, cobertas por tomates frescos picados e temperados.

Bruschette

SOPAS

CAPELETTE IN BRODO R$ 42
Massa tipo capelete, recheada com frango desfiado, cozido em caldo a base de legumes e frango.

CREMA DI POMODORI R$ 42
Sopa de creme à base de tomates pelados, legumes, creme de leite, manjericão e cubos de muçarela de búfala.

MINESTRA R$ 42
Sopa de legumes em cubos acompanhada de tiras de filé e massa capellini.

Zuppe

RISOTO

RISOTTO FUNGHI R$ 54
Arroz arbóreo ao creme de leite e cogumelos secos.

RISOTTO MARE R$ 85
Arroz arbóreo ao molho de tomates marinados com camarão, lula, marisco, vinho branco e parmesão ralado.

RISOTTO ITALIA R$ 54
Arroz arbóreo com tomates marinados em cubos, muçarela de búfala, rúcula e parmesão.

Risotti

RAVIOLI DI BUFALA

CANELLONI

PANORAMA POR DO SOL
TOSCANA - ITÁLIA

SPAGHETTI GENOVESE

CONCHIGLIE BIANCHE

Pasta Ripiene
Recheadas

CANELLONI R$ 62
Massa tipo canelone, recheada com seleção de queijos, ao molho branco gratinado.

CAPELETTE AL SUGO R$ 46
Massa tipo capellete, recheada de carne, ao molho sugo.

CONCHIGLIE BIANCHE R$ 57
Massa tipo concha, recheada com três queijos e servida ao molho de tomates frescos.

GNOCCHI DI CARNI SECCA R$ 56
Massa de mandioquinha recheada com carne seca desfiada, servida ao molho sugo.

LASAGNA VERDI R$ 55
Folhas de massa intercaladas de carne moida, presunto e muçarela ao molho bolonhesa.

MELANZANE R$ 48
Lasanha de berinjela, recheada com muçarela e coberta com molho ao sugo.

MEZZALUNA MAMMA DI LUCCA R$ 65
Massa tipo meia lua, recheada com tomates secos e muçarela de búfala ao molho de tomates, catupiry, gorgonzola e tiras de filé mignon.

RAVIOLI DI BÚFALA R$ 62
Massa verde tipo ravioli, recheada com muçarela de búfala ao molho de tomates, manjericão e azeite.

RAVIOLI DI BURRATA R$ 65
Massa branca tipo ravioli, recheada com burrata e raspas de limão ciciliano, servida ao molho limone.

Pasta Secche
Secas

GNOCCHI TRADICIONALLI R$ 49
Nhoque ao molho bolonhesa.

PAPPARDELLE AL FORMAGGIO R$ 59
Massa pappardelle com iscas de filé mignon ao molho de parmesão.

PENNE NATURALE R$ 55
Massa tipo penne, sem glúten, servida ao molho de tomates, manjericão, alho e azeite.

SPAGHETTI GENOVESE R$ 85
Massa tipo espaguete, servida com camarões, tomate cereja, aspargos, azeite e finalizados com camarões empanados.

SPAGHETTI ALLA CALABRIA R$ 45
Massa tipo espaguete, servida ao molho de tomates, calabresa, cebola e berinjela.

TAGLIARINI CARBONARA R$ 55
Massa tipo talharim com parmesão, ovos, tiras de bacon , pimenta do reino e um leve toque de molho branco.

TAGLIARINI MAMMA DI LUCCA R$ 57
Massa tipo talharim, ao molho de tomates, catupiry, gorgonzola e tiras de filé mignon.

TAGLIARINI MARE R$ 85
Massa tipo talharim, ao molho à base de tomates, camarão, lula e marisco.

PICANHA ITALIA

CARRÉ DI CORDEIRO

FILETTI AL LIMONE

VINHEDO CHIANTI
TOSCANA ITÁLIA

CARNES

CARRÉ DI AGNELLO AL VINO R$ 119
Costela de cordeiro grelhada com redução de vinho tinto. Acompanha pappardelle com tomates picados, muçarela de búfala e manjericão.

CARRÉ DI AGNELLO CON FUNGHI R$ 119
Costela de cordeiro grelhada. Acompanha risoto de cogumelos secos e molho de hortelã.

FILETO AL ASPARAGI R$ 82
Filé mignon grelhado, regado ao molho de ervas finas. Acompanha risoto à base de creme de leite e aspargos frescos.

FILETTO VERONESE R$ 58
Filé mignon à milanesa, acompanha salada de rúcula, tomates, muçarela de búfala, farofa de presunto parma e molho de mostarda.

FILETTI AL FUNGHI R$ 82
Medalhões de filé mignon grelhados. Acompanha risoto à base de creme de leite e cogumelos secos.

FILETTI GRATIN R$ 79
Medalhões de filé mignon grelhados, regados ao catupiry. Acompanha canelone recheado de queijos, ao molho branco gratinado.

FILETTI ITALIA R$ 74
Medalhões de filé mignon grelhados, regados ao molho de mostarda. Acompanha massa tipo talharim com muçarela de búfala, tomate seco, rúcula e alho frito.

FILETTI AL LIMONE R$ 78
Medalhões de filé mignon grelhados. Acompanha massa tipo penne, ao molho branco e limão.

FILETTO PARMEGIANA R$ 58
Filé mignon à milanesa, coberto por molho de tomates e muçarela. Acompanha purê de batatas ou arroz branco e batatas fritas.

FILETTO RIPIENO R$ 82
Medalhão de filé mignon grelhado, recheado com queijo brie, coberto com redução de vinho tinto. Acompanha risoto de cogumelos (shitake, shimeji e champignon).

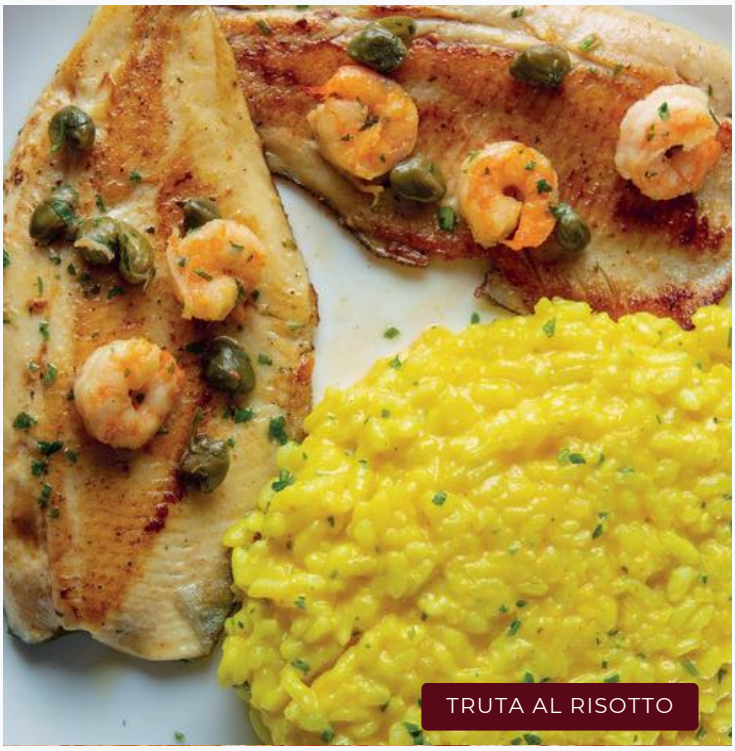
FILETTO VIAREGGIO R$ 62
Filé mignon grelhado, salpicado com alho frito. Acompanha salada de agrião, alface, cenoura, palmito, tomate, muçarela de búfala, azeitonas pretas e molho de mostarda.

PICANHA ITALIA R$ 85
Picanha importada grelhada, salpicada com alho frito. Acompanha massa tipo talharim, com tomate seco, muçarela de búfala e rúcula.

POLPETONE ALLA SALVIA R$ 59
Bolo de carne moida empanada, recheada com muçarela. Acompanha massa talharim na manteiga e sálvia.

RAGU DI OSSOBUCO R$ 62
Servido com risoto a base de arroz arbóreo, creme de leite, açafrão e parmesão.

POLLO VIAREGGIO



TRUTA AL RISOTTO

APPULA, ITÁLIA

BADEJO NAPOLITANO

PEIXE

Pesce

BADEJO MARE R$ 98
Filé de badejo grelhado, coberto de molho à base de tomates, camarão, lula e mariscos. Acompanha risoto de frutos do mar.

BADEJO NAPOLITANO R$ 84
Filé de badejo grelhado, coberto de cubos de tomates temperados com azeite, alho frito e manjericão. Acompanha cenouras, brócolis e batatas cozidas puxadas na manteiga.

SALMONE PAOLO R$ 76
Filé de salmão grelhado e regado com molho de alcaparras. Acompanha batatas, cenoura e brócolis cozidos puxados na manteiga.

SALMONE AL RISOTTO R$ 78
Filé de salmão grelhado, regado com molho de alcaparras. Acompanha risoto a base de creme de leite, limão siciliano e parmesão.

TRUTA AL RISOTTO R$ 68
Filé de truta grelhado, servida com alcaparras e camarões. Acompanha risoto a base de creme de leite, açafrão e parmesão.

TRUTA BARESE R$ 64
Filé de truta grelhada, servida com alcaparras. Acompanha espaguete ao brócolis, alho e óleo.

FRANGO

Polli

POLLO ITALIA R$ 49
Filé de frango grelhado. Acompanha massa tipo talharim com tomates secos, muçarela de búfala, rúcula, alho frito e azeite.

POLLO MILANESE R$ 48
Filé de frango à milanesa. Acompanha risoto à base de creme de leite e limão.

POLLO VIAREGGIO R$ 48
Filé de frango grelhado, salada de agrião, alface, cenoura, palmito, tomate, muçarela de búfala e azeitonas pretas. Acompanha molho de mostarda.

SCALOPPINE BAMBINE

GNOCCHI

CRIANÇAS EM SIENA ITÁLIA

MENU BAMBINI

Menu exclusivo para crianças.

PASTAS BAMBINI R$ 35

Escolha uma de sua preferência: Penne, Spaguetti, Gnocchi ou Capelli de Angelli
Molhos a sua escolha: Branco, bolonhesa, sugo ou rosê.

POLLO BAMBINI R$ 35

Peito de frango grelhado, servido com purê de batatas.

SCALOPPINE BAMBINI R$ 45

Corte do filé mignon grelhado, servido com spaguetti ao sugo.

SAINT PETER BAMBINI R$ 34

Filé de tilápia grelhado, servido com Capelli de Angelli na manteiga.

PARMEGIANA BAMBINI R$ 45

Corte do filé mignon à milanesa, servido com arroz e batatas fritas.

MOUSSE KIDS R$ 14

Uma bola do nosso delicioso mousse de chocolate com chantilly.

GELATTO KIDS R$ 14

Uma bola de nosso delicioso sorvete de creme com calda de chocolate.

MOUSSE KIDS

SCALOPPINE AL LIMONE

POLPETTONE

RAGU DI OSSOBUCO

TAGLIARINI MAMMA DI LUCCA

FILETTO VERONESE

RUA DE FLORENÇA
ITÁLIA

EXECUTIVO

COUVERT + PRATO + BEBIDA* + SOBREMESA R$ 70**

No almoço de segunda a sexta-feira (exceto feriados)

GNOCCHI DI CARNI SECCA
Massa de mandioquinha recheada com carne seca desfiada, coberta com molho ao sugo.

LASAGNA DI MELANZANE
Lasanha de berinjela, recheada com muçarela e coberta com molho ao sugo.

RAVIOLI DI BUFALA
Massa tipo ravioli verde, recheada de muçarela de búfala, servida ao molho de tomates, manjericão e azeite.

SPAGUETTI ALLA CALABRIA
Massa tipo espaguete, servida ao molho de tomates, calabresa, cebola e berinjela.

POLLO BARESE
Filé de frango grelhado, servido com espaguete ao brócolis, alho e óleo.

POLLO A PARMEGIANA
Filé de frango à milanesa, coberto com molho de tomates e muçarela. Acompanha arroz e batatas fritas.

FILETTO VERONESE
Filé mignon à milanesa, acompanha salada de rúcula, tomates, muçarela de búfala, farofa de presunto parma e molho de mostarda.

POLPETTONE
Bolo de carne moida empanada, recheada com muçarela. Acompanha purê de batatas.

RAGU DI OSSOBUCO
Servido com risoto a base de arroz arbóreo, creme de leite, açafrão e parmesão.

SCALOPPINE AL LIMONE
Escalopes de filé mignon grelhados, regados ao molho limone. Acompanha massa tipo penne ao molho branco e limão.

SCALOPPINE VIAREGGIO
Escalopes de filé mignon grelhados, cobertos por molho à base de cogumelos. Acompanha massa tipo talharim ao molho de tomates.

TAGLIARINI MAMMA DI LUCCA
Massa tipo talharim, ao molho de tomates, catupiry, gorgonzola e tiras de filé mignon.

SAINT PETER NAPOLITANO
Filé de Saint Peter grelhado, coberto por cubos de tomates temperados com azeite, alho frito e manjericão. Acompanha cenouras, brócolis e batatas cozidas puxadas na manteiga.

*BEBIDAS (Água mineral, sucos naturais ou refrigerantes).

**SOBREMESAS (consulte o garçom).

Menu Executivo

Viareggio RISTORANTE

CHEESECAKE R$ 20
Suave creme de queijo, camada de farofa de biscoito e coberto com calda de frutas vermelhas.

CREMA DI COCCO R$ 14
Delicioso manjar à base de coco em flocos, coberto com calda de ameixas.

CREMA DI PAPAIA OU MANGO R$ 22
Sorvete de creme batido com papaya ou manga, servido com licor de cassis ou amaretto.

GELATTO ALLA VANIGLIA R$ 16
Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas ou chocolate.

MOUSSE AL CHOCCOLATO R$ 19
Coberto com chantilly.

PETIT GATEAU AL CIOCCOLATO R$ 28
Bolo com recheio cremoso ao forno, servido com sorvete de creme, castanhas e calda de chocolate.

TIRAMISÙ R$ 27
Famosa sobremesa italiana à base de biscoito champagne, embebido em café, queijo mascarpone e raspas de chocolate.

TORTA DI LATTE R$ 20
Torta à base de doce de leite, coberta com coco crocante caramelizado.

TORTA OLANDESE R$ 22
Leve creme holandês, coberto com calda cremosa de chocolate e biscoito calipso.

TIRAMISÙ

PETIT GATEAU
AL CIOCCOLATO

RUA DE BELLAGIO
ITÁLIA

BEBIDAS

ÁGUA 300ml (com ou sem gás) R$ 8
ÁGUA 500ml SAN PELLEGRINO/PANNA R$ 23
H2O 500ml R$ 10
REFRIGERANTE LATA 350ml R$ 11
SUCO NATURAL 300ml R$ 12
ICE TEA R$ 13
CERVEJA LONG NECK R$ 14
CERVEJA 600ml R$ 20
CERVEJA CERPA 350ml R$ 16
CAMPARI R$ 18
STEINHAEGER R$ 16
TEQUILA R$ 25
RUM BACARDÍ R$ 15
CONHAQUE FUNDADOR R$ 26
SCOTCH WHISKY (8 anos R$ 25 | 12 anos R$ 32)
TAÇA DE VINHO DO PORTO R$ 25
TAÇA DE ESPUMANTE R$ 20
LICORES (Limoncello, Grappa, Sambuca ou Licor 43) R$ 28
CAFÉ EXPRESSO R$ 8
CAPPUCCINO R$ 10
CHÁ QUENTE SABORES R$ 9

DRINKS E CAIPIRINHAS

NEGRONI R$ 38
APEROL SPRITZ R$ 30
GIN TÔNICA R$ 36
BLOODY MARY R$ 32
SUCO DE TOMATE TEMPERADO R$ 22
CAIPIRINHA VELHO BARREIRO R$ 25
CAIPIRINHA ESPECIAL (Espirito de Minas) R$ 33
CAIPIROSKA SMIRNOFF R$ 30
CAIPIROSKA ESPECIAL (Absolut) R$ 36
CAIPIRINHA SAQUÊ R$ 28

Viareggio RISTORANTE

RUA FERNANDES MOREIRA 1244
CHÁCARA SANTO ANTÔNIO | SÃO PAULO

SEG À SÁB. DAS **11:30 ÀS 23:30**
DOMINGOS E FERIADOS DAS 12:00 ÀS 23:00

DELIVERY | RESERVAS | EVENTOS
5181-2196 | 2533-7085
94516-1590

-18
ÁLCOOL PARA MENORES É PROIBIDO

viareggioristorante.com.br

viareggio.ristorante viareggioristorante