



Viareggio

RISTORANTE



Desde
2009



Paixão por servir

Há 16 anos, 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



BRUSCHETTA DI BRIE



CARPACCIO CARCIOFI



ANTIPASTO MISTO



ANTEPASTI

ANTIPASTO MISTO | MEIA R\$ 68 - INTEIRA R\$ 98

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\$ 64

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

COUVERT R\$ 10 (por pessoa)

Pão Italiano servido com beringela marinada, sardela e provolone.



BRUSCHETTE

BRUSCHETTA DI BRIE | MEIA R\$ 20 - INTEIRA R\$ 38

Fatias da legítima baguete italiana, cobertas com queijo brie e geléia de frutas vermelhas.

BRUSCHETTA ITALIA | MEIA R\$ 22 - INTEIRA R\$ 40

Fatias da legítima baguete italiana, cobertas por tomates secos, fatias de muçarela de búfala.

BRUSCHETTA TRADIZIONALLE | MEIA R\$ 20 INTEIRA R\$ 38

Fatias da legítima baguete italiana, cobertas por tomates frescos picados e temperados.



CARPACCI

CARPACCIO CARCIOFI R\$ 58

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

CARPACCIO ITALIA R\$ 55

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

CARPACCIO TRADIZIONALLE R\$ 46

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

INSALATE

CAESAR R\$ 49

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

MISTA R\$ 49

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

PARMA R\$ 55

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

TROPICALE R\$ 52

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



VILA NA TOSCANA



RAVIOLI DI BÚFALA



PAPPARDELLE AL FORMAGGIO



MINESTRA



PASTA

CANELLONI R\$ 67

Massa tipo canelone, recheada com seleção de queijos, ao molho branco gratinado.

CONCHIGLIE BIANCHE R\$ 64

Massa tipo concha, recheada com três queijos e servida ao molho de tomates frescos.

LASAGNA VERDI R\$ 60

Folhas de massa intercaladas de carne moída, presunto e muçarela ao molho bolonhesa.

MEZZALUNA MAMMA DI LUCCA R\$ 70

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\$ 67

Massa verde tipo ravioli, recheada com muçarela de búfala ao molho de tomates, manjerição e azeite.

GNOCCHI TRADIZIONALI R\$ 54

Nhoque ao molho bolonhesa.

GNOCCHI DI MANDIOQUINHA R\$ 65

Massa Nhoque com molho de tomates, manjerição e azeite.

PAPPARDELLE AL FORMAGGIO R\$ 65

Massa pappardelle com iscas de filé mignon ao molho de parmesão.

PENNE NATURALE R\$ 62

Massa tipo penne, sem glúten, servida ao molho de tomates, manjerição, alho e azeite.

TAGLIARINI CARBONARA R\$ 60

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

TAGLIARINI MAMMA DI LUCCA R\$ 65

Massa tipo talharim, ao molho de tomates, catupiry, gorgonzola e tiras de filé mignon.

TAGLIARINI MARE R\$ 89

Massa tipo talharim, ao molho à base de tomates, camarão, lula e marisco.

ZUPPE

CAPELETTE IN BRODO R\$ 45

Massa tipo capelete, recheada com frango desfiado, cozido em caldo a base de legumes e frango.

CREMA DI POMODORI R\$ 45

Sopa de creme à base de tomates pelados, legumes, creme de leite, manjerição e cubos de muçarela de búfala.

MINISTRA R\$ 45

Sopa de legumes em cubos acompanhada de tiras de filé e massa capellini.

RISOTTI

RISOTTO FUNGHI R\$ 57

Arroz arbóreo ao creme de leite e cogumelos secos.

RISOTTO MARE R\$ 89

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.

CARRÉ DI AGNELLO CON FUNGHI



PICANHA ITALIA



FILETTO RIPIENO



VINHEDO CHIANTI
TOSCANA ITÁLIA



CARNI

CARRÉ DI AGNELLO AL VINO R\$ 129

Costela de cordeiro grelhada com redução de vinho tinto. Acompanha pappardelle com tomates picados, muçarela de búfala e manjeriço.

CARRÉ DI AGNELLO CON FUNGHI R\$ 129

Costela de cordeiro grelhada. Acompanha risoto de cogumelos secos e molho de hortelã.

FILETTO AL ASPARAGI R\$ 89

Filé mignon grelhado, regado ao molho de ervas finas. Acompanha risoto à base de creme de leite e aspargos frescos.

FILETTO VERONESE R\$ 64

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

FILETTI AL FUNGHI R\$ 89

Medalhões de filé mignon grelhados. Acompanha risoto à base de creme de leite e cogumelos secos.

FILETTI GRATIN R\$ 89

Medalhões de filé mignon grelhados, regados ao catupiry. Acompanha canelone recheado de queijos, ao molho branco gratinado.

FILETTI ITALIA R\$ 78

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\$ 85

Medalhões de filé mignon grelhados. Acompanha massa tipo penne, ao molho branco e limão.

FILETTO PARMEGIANA R\$ 65

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

FILETTO RIPIENO R\$ 89

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\$ 68

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\$ 92

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



POLLO ITALIA



BADEJO NAPOLITANO



COSTA AMALFITANA



SALMONE PAOLO



TRUTA AL RISOTTO



PESCE

BADEJO MARE R\$ 106

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

BADEJO NAPOLITANO R\$ 89

Filé de badejo grelhado, coberto de cubos de tomates temperados com azeite, alho frito e manjerição. Acompanha cenouras, Brócolis e batatas cozidas puxadas na manteiga.

SALMONE PAOLO R\$ 82

Filé de salmão grelhado e regado com molho de alcaparras. Acompanha batatas, cenoura e brócolis cozidos puxados na manteiga.

SALMONE AL RISOTTO R\$ 82

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\$ 72

Filé de truta grelhado, servida com alcaparras e camarões. Acompanha risoto a base de creme de leite, açafraão e parmesão.



POLLO

POLLO ITALIA R\$ 54

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

POLLO MILANESE R\$ 52

Filé de frango à milanesa. Acompanha risoto à base de creme de leite e limão.

POLLO VIAREGGIO R\$ 52

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





TAGLIARINI MAMMA DI LUCCA



SCALOPPINE VIAREGGIO



POLLO VIAREGGIO



LASAGNA VERDI



POLLO PARMEGGIANA



TOSCANA

EXECUTIVO

COUVERT + PRATO + BEBIDA* + SOBREMESA R\$ 75**

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

GNOCCHI RIPIENO

Massa de batata recheado com muçarela, coberto com molho ao sugo.

LASAGNA VERDI

Folhas de massa intercaladas de carne moída, presunto e muçarela ao molho bolonhesa.

RAVIOLI DI BUFALA

Massa tipo ravioli verde, recheada de muçarela de búfala, servida ao molho de tomates, manjeriço e azeite.

POLLO VIAREGGIO

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

POLLO PARMEGIANA

Filé de frango a milanesa coberto com muçarela e molho de tomates. 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.

PAILLARD DI MIGNON

Grelhado e servido com massa talharim ao molho Alfredo

SCALOPPINE VIAREGGIO

Escalopes de filé mignon grelhados. Acompanha massa tipo talharim ao molho de tomates frescos.

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 manjeriço. Acompanha cenouras, brócolis e batatas cozidas puxadas na manteiga.

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

**SOBREMESAS (consulte o garçom).



TORRE PISA



PETIT GATEAU AL CIOCCOLATO



TIRAMISÙ

DOLCE

CHEESECAKE R\$ 22

Suave creme de queijo, camada de farofa de biscoito e coberto com calda de frutas vermelhas.

CREMA DI COCCO R\$ 15

Delicioso manjar à base de coco em flocos, coberto com calda de ameixas.

CREMA DI PAPAIA OU MANGO R\$ 24

Sorvete de creme batido com papaya ou manga, servido com licor de cassis ou amaretto.

GELATTO ALLA VANIGLIA R\$ 17

Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas ou chocolate.

MOUSSE AL CIOCCOLATO R\$ 19

Coberto com chantilly.

PETIT GATEAU AL CIOCCOLATO R\$ 30

Bolo com recheio cremoso ao forno, servido com sorvete de creme, castanhas e calda de chocolate.

TIRAMISÙ R\$ 29

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

TORTA DI LATTE R\$ 22

Torta à base de doce de leite, coberta com coco crocante caramelizado.

TORTA OLANDESE R\$ 24

Leve creme holandês, coberto com calda cremosa de chocolate e biscoito calipso.

BEVANDE

ÁGUA 300ml (com ou sem gás) R\$ 8,5

ÁGUA 500ml SAN PELLEGRINO/PANNA R\$ 25

H2O 500ml R\$ 11

REFRIGERANTE LATA 350ml R\$ 11

SUCO NATURAL 300ml R\$ 13

CERVEJA LONG NECK R\$ 16

CERVEJA 600ml R\$ 22

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\$ 28

TAÇA DE ESPUMANTE R\$ 30

LICORES (Limoncello, Grappa, Sambuca ou Licor 43) R\$ 30

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 (Espírito de Minas) R\$ 33

CAIPIROSKA SMIRNOFF R\$ 30

CAIPIROSKA ESPECIAL (Absolut) R\$ 36

CAIPIRINHA SAQUÊ R\$ 28

APEROL SPRITZ



RUA FERNANDES MOREIRA, 1244
CHÁCARA SANTO ANTÔNIO | SÃO PAULO

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

DELIVERY | RESERVAS | EVENTOS

5181-2196 | 2533-7085

☎ 94516-1590

viareggioristorante.com.br

📷 [viareggio.ristorante](https://www.instagram.com/viareggio.ristorante)

📘 [viareggioristorante](https://www.facebook.com/viareggioristorante)



Menu Digital

