



*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, manjericão, 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

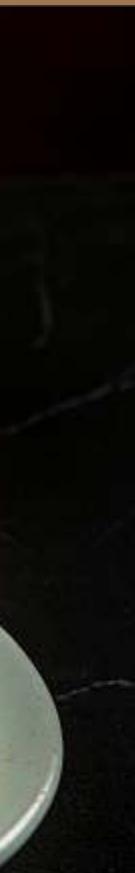
Fatias da legítima baguete italiana, cobertas com queijo brie e geléia de frutas vermelhas.

### 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 manjericão.

### 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 TRADIZIONALLI 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 PARMEGIANA



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](http://viareggioristorante.com.br)

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

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



Menu Digital

