



Casa do Sardo

Culinária Mediterrânea



Uma viagem para a **Sardegna** é uma experiência inesquecível. **Uma cultura de 6.000 anos**, ainda presente em território não contaminado, com praias de águas cristalinas.

Nesta viagem você vai encontrar 2 tipos de culinárias:

Uma mais típica do interior, que não teve colonização, baseada nas carnes de **cordeiros, cabras e suínos**. Com o melhor queijo pecorino do mundo, pães artesanais e massas feitas com farinhas naturais.

A área costeira já apresenta uma culinária mais elaborada, com modificações derivadas das colonizações que ocorreram. Esta culinária é baseada principalmente na **pesca fresca** e nas massas e risotos elaborados com **frutos do mar**.

Em nosso cardápio você encontrará muitos **pratos elaborados de forma original**, sempre com produtos frescos e locais, que se juntam a alguns outros típicos importados como: farinhas de trigo 00, azeite extra virgem, queijo pecorino e grana padano e muito mais!



Cervejas

CEVADERIA

Birra do Sardo | R\$25

Pilsen, 4,5% Grad. Alcólica, ABV (500ml)

NR.10 | R\$34

IPA 5,9% Grad. Alcólica, 50% IBU (500ml)

Doctor | R\$34

Imperial Hop Lager, 7,9% Grad. Alc., 24% IBU (500ml)

CASA VALDUGA

Leopoldina | R\$29

Witbier 5,0% Grad. Alcólica, 13% IBU (500ml)

Leopoldina | R\$31

Pilsner 5% Grad. Alcólica, 15% IBU (500ml)

Leopoldina | R\$34

IPA Session 4% Grad. Alcólica, 30% IBU (500ml)

Leopoldina | R\$36

IPA 6,5% Grad. Alcólica, 60% IBU (500ml)

Leopoldina Reserva | R\$118

Grape Ale Chardonnay 8,0% Grad. Alc., 5% IBU (750ml)

Leopoldina Reserva | R\$118

Belgian Tripel 9,0% Grad. Alc., 30% IBU (750ml)

FAMÍLIA BENDITA

Abem | R\$29

Golden Ale, 7,5% Grad. Alcólica, 16% IBU (500ml)

Abem | R\$29

Session IPA, 4,5% Grad. Alcólica, 18% IBU (500ml)



Antipasti

Spuntino (Couvert da Ilha da Sardenha)

Pecorino 100% Caprino, Presunto de Parma, Mortadela italiana, Salame italiano, Grana Padano, Azeitonas e fatias de Pão da Casa

P/ 2 _____ R\$49,

P/ 4 _____ R\$75,

Fritturina di Pesce

Tiras de Peixe fresco, Lula e Camarão fritos temperados com limão _____

R\$69,

Carpaccio di Polpo

Polvo fresco cozido com temperos da casa e servido em fatias geladas com azeite extra virgem, vinagre e limão. Acompanha pão da casa torrado _____

R\$68,

Carpaccio di Polpo e Bottarga _____ R\$98,

Antipasto di Bottarga

Ovas de tainha em lascas com azeite, aipo e Limão Siciliano _____

R\$69,

Funghi Caprini

6 assados ao forno com Queijo de Cabra _____ R\$49,

Pani Frattau

Millefoglie di pergamena di pane, pecorino, pomodoro e ovo (1 pessoa) _____ R\$44,

Bruschetta (Fatias de pão da casa tostados)

Tomate fresco | Búfala | Funghi | Berinjela

2 un _____ R\$19

4 un _____ R\$38

6 un _____ R\$54,

Mix de Bruschettas 2 unidades de cada _____ R\$68

Linguiça Artesanal *assada com cebola roxa* _____ R\$45'

Cesta de Pães artesanais _____ R\$12,'



Bebidas

Bebidas

<i>Taça de vinho da casa</i>	R\$25,
<i>Água mineral com ou sem gás (340ml)</i>	R\$6,
<i>Del Valle lata</i>	R\$8,
<i>Refrigerante lata</i>	R\$8,90
<i>Ice tea</i>	R\$8,
<i>Schweppes</i>	R\$8,

Sucos de Frutas da Casa

<i>Uva (sem conservantes e sem açúcar)</i>	R\$15,
<i>Tintarella (laranja, cenoura e beterraba)</i>	R\$18,
<i>Larbacaxi (laranja, abacaxi e hortelã)</i>	R\$18,
<i>Melancia</i>	R\$15,
<i>Laranja</i>	R\$12,
<i>Limonada Suiça</i>	R\$10,
<i>Rinascere (mamão, morango, laranja, abacaxi e hortelã)</i>	R\$21,
<i>Abacaxi</i>	R\$15,
<i>Limonada Siciliana</i>	R\$17,
<i>ACE (Limão Siciliano, laranja, cenoura)</i>	R\$18,

Drinks da Casa

<i>Spritz (Aperol, Prosecco, água com gás)</i>	R\$29,
<i>Negroni (Campari, Gin e Vermute)</i>	R\$29,
<i>Gin-Tônica (Licor típico)</i>	R\$31,
<i>Martini (Gin, Vermut e azeitona)</i>	R\$31,
<i>Arrapato (Caipirinha com rapadura)</i>	R\$28,
<i>Bellu Pibirudu (Caipivodka de abacaxi com gengibre)</i>	R\$28,
<i>Girolimoni (Gin com manjeriço)</i>	R\$28,
<i>Limoncello (Licor c/ Limão Siciliano)</i>	R\$28,
<i>Mirto di Sardegna (Licor típico)</i>	R\$28,
<i>Caipirinha (Cachaças especiais)</i>	R\$24,
<i>Caipivodka (importada)</i>	R\$31,



Os Pescadores e a Cozinha de Mar da Ilha da Sardenha

Fregola aos frutos do mar

Massa biológica de semola pura, típica da Sardenha **R\$84,**

La Voglia di Mare

Spaghetti com polvo, lula, mexilhão, camarão e pomodoro natural **R\$72,**

Fantasia di Mare

Linguine, polvo, lula, camarão, mexilhão, vongole, camarão VG e pomodoro natural **R\$98,**

Vongole e Bottarga

Spaghetti com vongole e bottarga, Limão Siciliano e azeite extra **R\$83,**

Porto Junco

Linguine, camarão, polvo e rúcola **R\$68,**

Gamberoni alla Aquavite

Spaghetti com 2 Camarões VG, flambado na cachaça, camarão e Tomate Cereja **R\$98,**

Super Spaghetti alla Aragosta

(Spaghetti acompanhado de lagosta fresca p/ 2) **R\$260,**

Fettucine Gamberi e Funghi

Massa da casa com camarão e funghi **R\$64,**

Gnocchi Baroa Camarão e Rúcula

Massa artesanal da casa **R\$71,**

Ragú di Pesce Fresco

Ao pomodoro piccare a Carbonara di Mare (Massa a sua escolha) **R\$62,**

Grigliata e Gamberoni Alla Tito **R\$28,**

Porções de 4 ou 8 camarões VG e legumes grelhados (Valor por unidade de camarão)



Sobremesas

Italianas

Tiramisú Original

(Mascarpone italiano, Café lavazza, Biscoito artesanal, ovos caipira Bio, Açúcar e Liquor) _____

R\$29,

Affogato Amaretto (sorvete Amaretto e crema Café) — **R\$24,**

Panna Cotta _____ **R\$18,**

Cannoli Siciliani (unidade) _____ **R\$14,**

Cannoli de Pistache _____ **R\$16,**

Torta Siciliana (Ricota fresca e Limone siciliano) _____ **R\$18,**

Bomba de Pistache _____ **R\$16,**

Bomba de Chocolate _____ **R\$14,**

Outras

Café Espresso Italiano _____ **R\$8,**

Capuccino Italiano _____ **R\$9,**

Latte Macchiato _____ **R\$8,**

Café Corretto Sambuca _____ **R\$18**

Tipicamente Sardo

Amaretto (doce de amêndoas) 2 unidades _____ **R\$19,**

Seadas (pastel de sêmola recheado queijo e laranja + mel com sorvete de queijo pecorino) _____ **R\$32,**

Sorvete Artesanal da Casa

Sabores Variados (à mesa) Taça + Sabores _____ **R\$28,**

Sabores Variados (a bola) _____ **R\$18,**

Torta Artesanal do dia _____ **R\$23,**

Torta de Pistache _____ **R\$26,**

Licores p/ as Sobremesas

Mirto e Limoncello artesanal _____ **R\$28,**



Su Pixi Friscu Piscau *(Peixe fresco pescado no dia)*

Filé de Peixe do Dia à Moda Sarda A "VERNACCIA" - (Vinho típico branco) grelhado e flambado.

Acompanha Fregola Sarda (típica) elaborada com caldo de peixe, cubos de peixe e camarão fresco

Prato para 2 pessoas _____ **R\$180,**

Prato para 1 pessoa _____ **R\$110,**

Filé de Peixe ao "Açafrão"

Acompanha Fregola com peixe, açafrão e tomate cereja

Prato para 2 pessoas _____ **R\$180,**

Prato para 1 pessoa _____ **R\$110,**

Polvo à Marinara (para 2 pessoas) _____ R\$270,

Polvo inteiro cozido no Vinho branco, azeite extra virgem, salsinha, aipo, filé de tomate fresco e batata.

Acompanha Risoto ao pesto e Polvo.





Os Pastores e a Cozinha Típica do Interior

Culurgione _____ **R\$62,**

Massa fresca recheada com batata, Queijo Pecorino e hortelã

Malloreddus alla Campidanese _____ **R\$58,**

Massa típica Sarda, Linguíça Artesanal e Queijo Pecorino

Malloreddus al Ragú de Cordeiro _____ **R\$68,**

Massa típica Sarda molho de cordeiro desfiado, Shitake e Queijo Pecorino

Gnocchi Brócolis e Linguíça _____ **R\$58,**

Massa fresca, Linguíça Artesanal, brócolis, Queijo Pecorino e pão ralado

Tortelloni _____ **R\$58,**

Massa da casa, recheada com quatro queijos

Garganelli São Cristóvão _____ **R\$54,**

Massa da casa, recheada com mozzarella, molho pomodoro, funghi e manjeriço

Fettucine al Pesto Carloforte _____ **R\$52,**

Fettucine ai Funghi Freschi _____ **R\$52,**

Spaghetti alla Russo _____ **R\$58,**

Omelete recheado com Spaghetti à Carbonara

Malloredus al Vegetariano _____ **R\$56,**

Massa da casa com Ragú de Brócolis, Shitake e pecorino

Gnocchi Artesanal "Ballu Tundu" _____ **R\$78,**

Gnocchi Baroa, Shitake, Salame Finocchiona Toscana, Crema de Pecorino



Sa Pezza (carne) do Interior da Sardenha

Nero-Nero (vino da bere, vino da mangiare) — R\$98,

Filé Mignon flambado ao vinho tinto acompanha Arroz Negro com tempero da casa

Nero-Verde — R\$98,

Filé Mignon grelhado ao vinho tinto acompanha Fettucine Verde ao Pesto

Agnello alla Vernaccia (Cordeiro ao Vinho Especial)

Cordeiro produção natural, cozido ao vinho branco, azeite e cebola roxa

- Acompanhamento Risotto ai Funghi Porcini — R\$106,

- Acompanhamento Risotto com Cebola Roxa — R\$104,

Filetto Mignon alla Boscaiola — R\$98,

Filé Mignon grelhado acompanha Risotto ao Funghi Fresco

Filetto alla Tonino — R\$98,

Filé Mignon grelhado e Fettucine com Creme de Funghi Porcini

Leitão Bio da Casa (Leitão a Mamma Mia) — R\$108,

Acompanha Malloredus ao Molho de Linguiça e Leitão, Pomodoro e Pecorino

Aceitamos Encomendas para Leitão assado Inteiro.



Risotti

Risotto 4 Mori _____ **R\$89,**

Riso Negro com camarão, aspargos, Tomate Cereja e Camarão VG, bottarga ralada

Risotto ai Funghi Freschi _____ **R\$59,**

Riso Arborio italiano com funghi fresco cozido no azeite e vinho branco

Risotto Camarão e Funghi _____ **R\$69,**

Riso Arborio italiano com funghi, camarões frescos cozidos no azeite e no vinho branco e Crema de Pecorino (sem manteiga)

Risotto Camarão, Aspargos e Crema Pecorino **R\$72,**

Riso Arborio italiano com camarão e aspargos frescos (sem manteiga)

Risotto Mediterrâneo _____ **R\$89,**

Riso Arborio italiano com frutos do mar frescos e Camarão VG

Insalatone

Insalatona Sarda _____ **R\$68,**

Salada de alface, rúcula, acabaxi grelhado, camarão grelhado e perninhas de polvo grelhadas

Insalatona di Pesce _____ **R\$68,**

Salada de alface, rúcula, tomate, beringela grelhada, cenoura, beterraba e filé de peixe do dia

Insalatona di Laticini _____ **R\$52,**

Salada de alface, rúcula, tomate, Mussarela de Búfala, ricota fresca e Parmesão

Zuppe (Sopas)

Zuppa di Frutti di Mare _____ **R\$78,**

Sopa de frutos do mar

Minestrone di Legumi _____ **R\$48,**

Legumes

Minestrone di Carni e Legumi _____ **R\$52,**

Sopa de carne e legumes

* Todas acompanham torradas artesanais



Tradizione

Mister Manlio Scopigno detto “il folosofo”:

Albertosi Martiradonna, Zignoli, Cera, Niccolai,
Tomasini, Nené, Greatti, Gori, Domenghini, Riva.

Lasanha di Bologna	_____	R\$64,
Gnocchi Pomodoro e Pecorino	_____	R\$49,
Linguine Bolognesa	_____	R\$49,
Spaghetti Pomodoro	_____	R\$45,
Spaghetti Carbonara	_____	R\$59,
Spaghetti Aglio e Olio	_____	R\$35,

Piatti per i Bambini

Até 12 anos

Spaghetino Bologna, manteiga e pomodoro	—	R\$38,
Gnocchi Bologna, manteiga e pomodoro	_____	R\$38,
Beef Kids (arroz, fritas e carne)	_____	R\$38,



10 Anos da Casa

Burrata Tradicional Artesanal (100% Bufala) — R\$68,
Acompanha Azeitona, Pesto, Parma e Pães

Parmigiana de Berinjela Originale — R\$54,
Pomodoro, Parmesão, Bufala, Scamorza Defumada
**Dica do Chef: Experimentar Fria*

Spaghetti “Cacio j Pepe al Mare” — R\$88,
Bottarga, Vongole sem casca, Queijo Pecorino e
Pimenta do Reino

Gnocchi “Verão 2022” Artesanal
- Burrata, Tomate, Pesto e Camarão — R\$72,
- Vegetariano: Sem Camarão — R\$52,

Gnocchi Nero a “Porto Junco” — R\$72,
Gnocchi a Tinta de Lula, Camarão, Polvo e Rúcola

Fettuccine Vermelho “Mare e Terra” — R\$98,
Camarão, Polvo, Linguiça, Shitake e Pecorino

Penne Artesanal da Casa — R\$72,
Burrata, Crema Pecorino, Gorgonzola Alemão, Pecorino
(12 meses), Shitake e Salame





Bebidas Naturais

Grande novidade na casa!

Sem álcool, sem conservantes e corantes.

Altíssimo teor de frutas.

Orange Mix (Red Orange) _____ R\$19,

morango, laranja e tahiti

Orange Apple _____ R\$19,

maçã verde, tahiti e laranja

Pink _____ R\$13,80

morango, cranberry, tahiti e água mineral

Soda Italiana (fruta, água, gás e gelo):

Morango e gengibre _____ R\$13,80

Cranberry _____ R\$13,80

Morango _____ R\$13,80

Maçã verde _____ R\$13,80

Tangerina _____ R\$13,80

Mate da Casa com a Erva Mate (fruta, chá preto e gelo)

Limão Siciliano _____ R\$13,80

Cranberry _____ R\$13,80

Morango _____ R\$13,80





Pizzas

Base da massa:

Farinha de Arroz, farinha de Soja e Italiana 00.

Super saudável!!

Margherita | R\$58,

tomato, alho, manjericão e Búfala

Burrata, Rúcula e Speak | R\$58,

Atum Fresco cebola e Azeitonas | R\$58,

Parmegiana | R\$58,

Beringela, tomato, búfala e manjericão

Salame, Calabresa e Alcachofra | R\$58,

Barbaricina | R\$58,

funghi e salame

Funghi e Beringela | R\$58,

Mortadela e Burrata | R\$58,

Presunto Cru, Queijo de Cabra e Rúcula | R\$58,

Queijo de Ovelha e Finocchiona | R\$58,



Bolos e Tortas

OBS: O tamanho Baby cortamos 8 fatias bem servidas 17 cm, a média 16 fatias e a grande 25 fatias 32 cm.

Torta de Pistache com chocolate (R\$ 225,00)

Gourmet

Recheio de pistache, cobertura com creme de chantilly de chocolate e granela de pistache (pão de ló de chocolate)

Torta de Brigadeiro Gourmet com Morangos (R\$ 165,00) Tradicional

Duas camadas de recheio, uma de brigadeiro e outra de morango (pão de ló)

Torta Ruby (R\$ 170,00) Gourmet

Mousse de chocolate branco (bavarese), com amarelas no interior, molhada ao licor, glasse branca com decoração em amarelas.

Torta Siciliana (R\$ 145,00) Tradicional

Ricota e limão siciliano

Torta de Nozes (R\$ 165,00)

Bolo branco recheado com nozes

Torta Tiramissu (R\$ 225,00)

Mascarpone e biscoito savoyard

Babies

Tiramissu e Pistache | 157,00

Outras | 120,00

Grandes

Tiramissu e Pistache | 270,00

Outras | 182,00



100% Leite de Ovelha

Frescos:

IOGURTE _____ **R\$13,**

Naturalmente mais adocicado, é rico em nutrientes, tem textura firme e cremosa. (Caixa com 6 embalagens de 120g ou na versão de 120g)

QUEIJO FRESCO _____ **R\$39,**

O frescal de ovelha é leve, com sabor e textura suaves. Rico em proteínas, minerais e de fácil digestão. (250g)

RICOTA _____ **R\$47,**

Preparada a partir da dessora dos queijos maturados, é uma opção com poucas calorias e muito nutritiva. (230g)

COALHADA _____ **R\$41,**

A inspiração para este produto veio do Oriente Médio, onde tradicionalmente a coalhada é feita com leite de ovelha. Tem textura cremosa, aveludada e acidez agradável. (200g)

BOURSIN EM CONSERVA _____ **R\$58,**

Queijo de massa cremosa, as bolinhas são enroladas manualmente e preservadas em mistura de azeite e óleo de girassol, condimentada com alecrim e pimenta-rosa. (160g)

BOURSIN EM PASTA _____ **R\$49,**

Queijo de massa cremosa inspirado na tradicional culinária francesa. Pode ser condimentado ou usado em receitas. (250g)

DOCE DE LEITE _____ **R\$38,**

Nossa receita foi desenvolvida para aproveitar ao máximo a doçura natural do leite de ovelha - tem apenas 10% de açúcar. (200g)



100% Leite de Ovelha

Maturados:

AVECUIA _____ **R\$26,**

Queijo de mofo branco com textura, sabor e processo de produção semelhantes aos queijos franceses Brie e Camembert. Maturado por 8 a 10 dias. (100g)

PORÃ _____ **R\$26,**

A massa cremosa do boursin é borrifada com *Penicillium candidum*, o mesmo mofo branco do queijo Camembert e levada à câmara de maturação por 7 a 10 dias. (100g)

MARATIMBA _____ **R\$26,**

Nosso único queijo preparado com 50% de leite de ovelha e 50% de leite de vaca — fornecido pelo laticínio vizinho Milk Menk. Matura por cerca de 5 meses. (Peça inteira de cerca de 3kg ou fração de 100g)

GUAIANÁ _____ **R\$35,**

Nosso queijo mais “manual”, moldado e prensando artesanalmente em tecido. Passa de 30 a 45 dias na caverna de maturação. (Peça inteira de 1,2kg ou fração de 100g)

ARARITAGUABA _____ **R\$46,**

Nosso queijo tipo pecorino. Para prepará-lo são necessários 40 litros de leite ovelha, para cada peça de 6 quilos, e mais 12 meses de descanso na caverna de maturação. (Peça inteira de cerca de 6kg ou fração de 100g)

SALUMERIA
ROMANI
EMBUTIDOS TÍPICOS ITALIANOS

Salumeria



Bresaola | R\$30 (100gr)

Tipo de carne: Bovina

Original de: Valtellina - Itália

Presunto de carne bovina.



Copa | R\$25 (100gr)

Tipo de carne: Suína

Original de: Piacenza - Itália

Carne avermelhada com gordura marmorizada, maciez.



Culatello | R\$36 (100gr)

Tipo de carne: Suína

Original de: Região de Parma - Itália

Presunto cru sem osso em forma de pêra, macio, perfumado e levemente adocicado.



Speck | R\$29 (100gr)

Tipo de carne: Suína

Original de: Alto Ádige - Itália

Presunto cru defumado exclusivamente de pernil inteiro sem osso e com pele.



Guanciale | R\$24 (100gr)

Tipo de carne: Suína

Original de: Região central - Itália

Feito a partir da bochecha suína, entremeado de músculos e gordura.



Pancetta | R\$22 (100gr)

Tipo de carne: Suína

Original de: Piacenza - Itália

Extraída da peça inteira da barriga suína sem osso e sem pele.

SALUMERIA
ROMANI
EMBUTIDOS TÍPICOS ITALIANOS

Salumeria



Lardo di Colonnata | R\$12 (100gr)

Tipo de carne: Suína

Original de: Colonnata - Itália

Obtida da gordura lombar com pele de suínos especiais.



Salame Italiano | R\$18 (100gr)

Tipo de carne: Suína

Original de: Regiões diversas - Itália

Embutido feito com pernil, sobrepata e toucinho lombar de suínos selecionados.



Finocchiona | R\$21 (100gr)

Tipo de carne: Suína

Original de: Toscana - Itália

Salame de carnes selecionadas de suínos pesados, condimentado com funcho e páprica picante.



Mortadela Bologna | R\$16 (100gr)

Tipo de carne: Suína

Original de: Bologna - Itália

Embutido de carnes suínas, cor rosada, massa fina com pequenos cubos de toucinho.



Salsiccia Calabria | R\$19 (100gr)

Tipo de carne: Suína

Original de: Calábria - Itália

Linguíça com sabor intenso picante e avermelhado pela utilização da páprica.



Pastrami | R\$22 (100gr)

Tipo de carne: Bovina

Original de: Romênia e Turquia

Carne magra bovina condimentada, cor avermelhada, sabor suave e textura macia e succulenta.