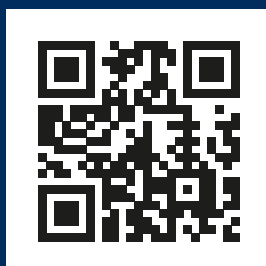


spaccioRar

G A S T R O N O M I A

Menu Executivo

Acesse nosso site!



Curitiba/PR

Courvet

1. Focaccia

Pão rústico italiano de massa leve e aerada. Acompanha azeite de oliva e manteiga Rar Gastronomia.

Executivo

2. Spaghetti al “Gran Formaggio Rar” con escalopine alla parmigiana

R\$ 69,00

(Espaguete ao molho Gran Formaggio Rar com parmigiana)

Spaghetti ao molho bechamel com Gran Formaggio Rar, acompanhado de bife à parmegiana.

Sugestão de harmonização: Vinho Avvento Merlot

3. Amatriciana

R\$ 58,00

Massa curta ao clássico molho de tomate, guanciale crocante, pimenta e queijo pecorino.

Sugestão de harmonização: Vinho MASI Bardolino

4. Risotto al limone siciliano e pesce alla romana

R\$ 64,00

(Risoto de limão siciliano e peixe a Romana)

Risoto de limão siciliano com parmesão Rar Gastronomia, acompanha do filé de tilápia a Romana.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut

5. Risotto ai funghi

R\$ 64,00

(Risoto de cogumelo)

Risoto com queijo parmesão e manteiga finalizado com creme de moranga cabotia é servido com cogumelos salteados.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Pinot noir

6. Pollo e verdure alla griglia

R\$ 46,00

(Frango grelhado com verduras e salada)

Peito de frango grelhado, com molho de manteiga Rar Gastronomia e vinho Avvento Sauvignon Blanc, acompanhado de legumes grelhados e salada.

(Opção com filé de tilápia grelhada - R\$56,00)

Sugestão de harmonização: Vinho Avvento Sauvignon Blanc

7. Mousseline di patate con saltimbocca di pollo

R\$ 59,00

(Mousseline de batata com saltimbocca de frango)

Mousseline de batata com parmesão e creme de leite Rar Gastronomia, acompanhado de filé de frango com jamon serrano Rar Gastronomia e sálvia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Chardonnay

8. Lasagna de zucchini e mandorle

R\$ 54,00

(Lasanha de abobrinha e amêndoas)

Lasanha de abobrinha com creme de amêndoas, molho vermelho, queijo pecorino romano e amêndoas laminadas.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut

(OPÇÃO SEM LACTOSE, SEM GLUTEN E VEGETARIANA)

Cardápio desenvolvido pelos
chefs da Spaccio Rar em apoio de:

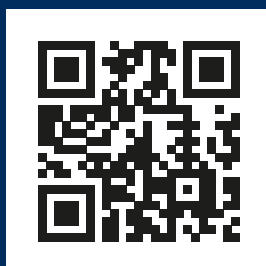


spaccioRar

G A S T R O N O M I A

Menu Principal

Acesse nosso site!



Curitiba/PR

Entradas

1. Tábua de frios

Tábua P

R\$ 43,00

Serve 1 pessoa. Gran Formaggio Rar, salame milano, prosciutto cru, torradinhas de pão, damasco, castanha de caju, manteiga e azeite de oliva Assemblage Rar Gastronomia.

Tábua M

R\$ 79,00

Serve duas pessoas. Acompanha queijo Gran Formaggio Rar, parmesão Rar Gastronomia, salame milano, presunto cru italiano, pães, damasco, castanha de caju e manteiga Rar Gastronomia.

Tábua G

R\$ 149,00

Serve até quatro pessoas. Acompanha queijo Gran Formaggio Rar, parmesão Rar Gastronomia, salame milano, presunto cru italiano, pães, damasco, castanha de caju, azeitona sem caroço e manteiga Rar Gastronomia.

Sugestão de Harmonização: Vinho Collezione Merlot

2. Crudo di pesce

R\$ 39,00

(Crudo de peixe)

Cubos delicados de tilápia crua marinados, acompanhados de manga fresca, sementes de abóbora e molho cítrico.

Sugestão de harmonização: Vinho Avvento Sauvignon Blanc

Tempo de preparo: 20 minutos

3. Trio de bruschettas

R\$ 39,00

Porção com três bruschettas, sabores: Brie com mel e uva | presunto cru espanhol com redução de balsâmico e Merlot | Parmesão Rar Gastronomia e tomate confit.

Sugestão de harmonização: Espumante Cuvee Nilva

4. Dadinho de Gran Formaggio Rar

R\$ 40,00

Porção com quatro dadinhos de tapioca feitos com queijo Gran Formaggio Rar e acompanhado de geleia de abacaxi com pimenta.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Gewurztraminer

5. Croqueta de batata e prosciutto

R\$ 34,00

Bolinhas de batata recheadas com presunto cru italiano Rar Gastronomia com creme azedo.

Sugestão de harmonização: Espumante Cuvée Raul Brut

6. Salada Spaccio Rar

R\$ 42,00

Mix de folhas com lascas de presunto cru italiano Rar Gastronomia, lascas de maçã crocante, queijo Gran Formaggio Rar e croutons.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut

7. Salada de Maçã

R\$ 42,00

Maças cozidas no moscatel, servidas em temperatura ambiente com micro verdes, nozes e figo.

Sugestão de harmonização: Sidre Doce

Sanduíches

8. Sanduíche italiano

R\$ 39,00

Tradicional sanduíche da casa com creme azedo, salame milano, rúcula e lascas de queijo Gran Formaggio Rar.

Sugestão de harmonização: Sidre Dry

9. Sanduíche de prosciutto

R\$ 39,00

Pão, prosciutto cruo Rar Gastronomia, maionese temperada (pepino, salsa e mostarda Dijon), rúcula, alface e lascas de Gran Formaggio Rar.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut



Principais

10. Risotto al “Gran Formaggio Rar”

R\$99,00

(Risotto Gran Formaggio Rar)

Tradicional Risotto ao queijo Gran Formaggio Rar, acompanhado de filé mignon ao molho de vinho RAR.

Sugestão de harmonização: Vinho Riserva di Famiglia

11. Risotto al gamberi

R\$ 76,00

(Risoto de camarões)

Tradicional risotto de camarão feito com molho artesanal de tomate e finalizado com manteiga e parmesão Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Viognier

12. Risotto di zucca e straccetti di mignon

R\$69,00

(Risoto de moranga e tiras de filé mignon)

Risotto de moranga com vinho Avvento Sauvignon Blanc, iscas de filé mignon, castanhas e queijo parmesão Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Espumante Cuvée Raul

13. Spaghetti al “Gran Formaggio Rar”

R\$59,00

(Espaguete ao molho Gran Formaggio Rar)

Massa Toscana Spaghetti ao molho de Gran Formaggio Rar.

Adicional: Filé Mignon – R\$32,00

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Chardonnay

14. Spaghetti alle vongole

R\$ 89,00

(Espaguete com vôngoles)

Spaguetti com vôngoles frescos, alho confitado no azeite, vinho branco, pimenta calabresa e salsinha.

Sugestão de harmonização: MASI Pinot Grigio/Torrontes

15. Spaghetti alla carbonara con “Pecorino Romano Rar Gastronomia”

R\$79,00

(Espaguete à carbonara com Pecorino Romano Rar Gastronomia)

Massa Toscana Spaghetti preparado com uma cremosa mistura de gemas de ovos caipiras, guanciale e queijo pecorino romano.

Opção com bacon: R\$69,00

Sugestão de harmonização: Vinho RAR MASI Malbec Corvina

16. Spaghetti al limone con “Sauvignon Blanc RAR” e gamberi

R\$ 72,00

(Spaguetti ao limão com Sauvignon Blanc RAR e camarões)

Spaghetti cremoso ao limão e vinho branco Avvento Sauvignon Blanc, preparado com manteiga Rar Gastronomia, camarões e finalizado com queijo parmesão Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Gewurztraminer

17. Ravioli di brie e albicocche con salsa “Moscatel RAR”

R\$ 64,00

(Ravioli de brie e damasco com molho Moscatel RAR)

Ravioli artesanal de brie e damasco ao molho de espumante Moscatel RAR, finalizado com nozes.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Gewurztraminer

18 Brasato con polenta al “Gran Formaggio Rar”
(Brasato com molho de vinho e polenta cremosa com Gran Formaggio Rar)

R\$69,00

Carne bovina desfiada e prensada, servida com polenta cremosa ao Gran Formaggio Rar e molho de vinho Avvento Merlot.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Merlot

19. Penne al polpettone
(Penne com almôndega de carne)

R\$ 72,00

Penne ao molho sugo com polpettone gratinado recheado com queijo mussarela.

Sugestão de harmonização: Vinho Rar MASI Toscana Rosso

20. Tagliata di polpetine con salsa di “Cabernet Sauvignon RAR”

R\$ 96,00

(Carne bovina fatiada com molho de Cabernet Sauvignon RAR)

Tagliata de entrecot com farofa crocante de bacon, picles de cebola roxa feito com vinagre Rar Gastronomia, rúcula, tomate confit feito com azeite de oliva Assemblage Rar Gastronomia e geleia de Avvento Cabernet Sauvignon RAR.

Sugestão de harmonização: Vinho Avvento Cabernet Sauvignon

21. Lasagna ripiena con costine di manzo
(Lasanha recheada com costela bovina)

R\$ 72,00

Lasanha de costela desfiada, com molho de queijo parmesão Rar Gastronomia, creme de leite e vinho Collezione Merlot.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Merlot

22. Lasagna de zucchini e mandorle
(Lasanha de abobrinha e amêndoas)

R\$ 54,00

Lasanha de abobrinha com creme de amêndoas, molho vermelho, queijo pecorino romano e amêndoas laminadas.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut
(OPÇÃO SEM LACTOSE, SEM GLUTEN E VEGETARIANA)

Adicionais

Acrescente em qualquer um dos pratos:

Filé de Frango: R\$22 | Filé Mignon: R\$32 | Legumes Salteados: R\$18

Prato Kids

23. Spaghetti com molho + proteína

R\$ 42,00

Porção de massa Toscana spaghetti com molho de sua preferência, acompanhada de filé mignon ou frango.

Molho: Vermelho | Branco | Manteiga

Proteína: Filé Mignon | Frango

Especial Noites e Sábados

Fettuccine al Gran Formaggio Rar

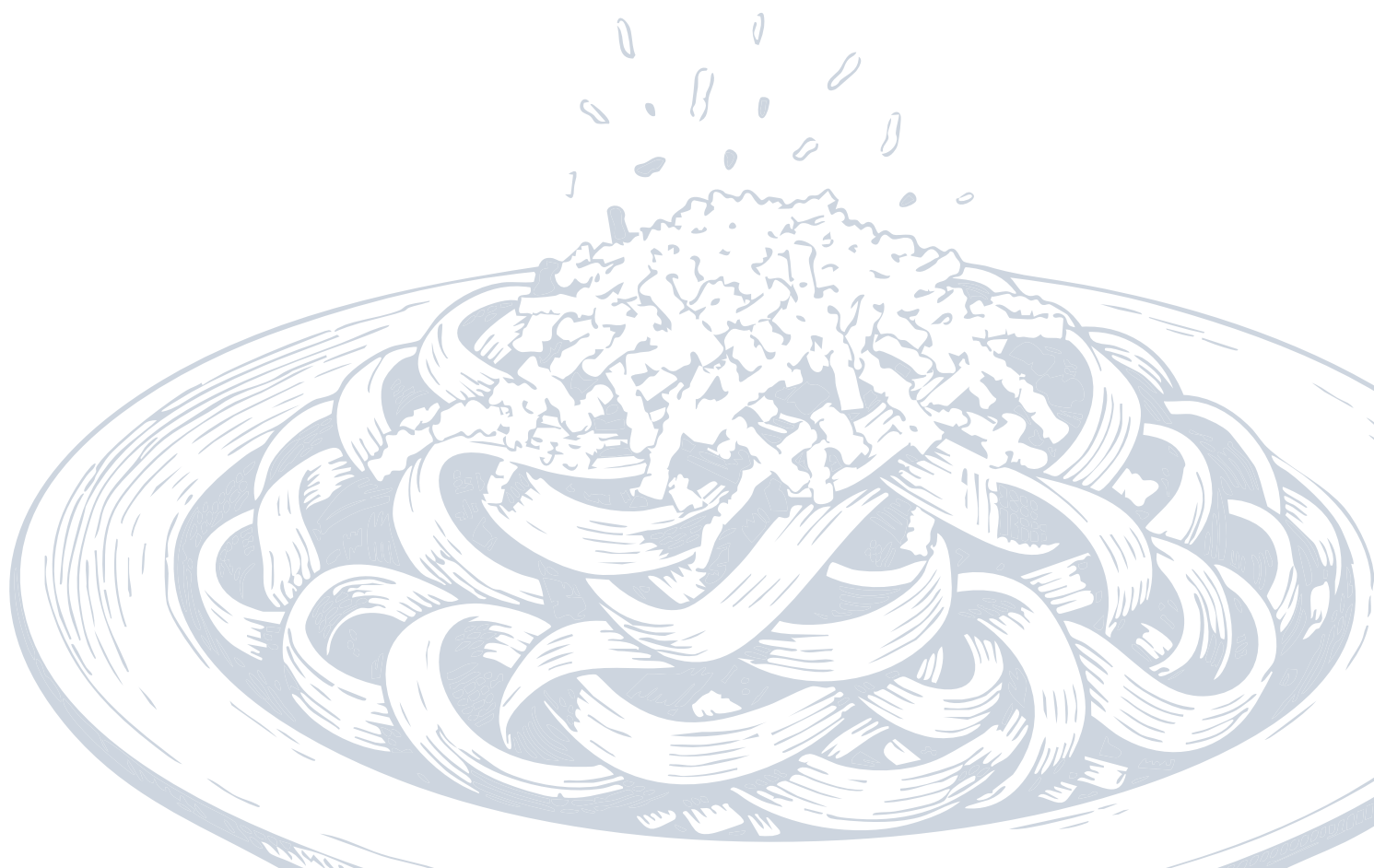
O fettuccine é finalizado diretamente na peça de Gran Formaggio Rar, em um processo que transforma a massa em uma experiência única de sabor, textura e aroma

*Adicional de Mignon: R\$ 32,00

Sugestão de harmonização: Vinho Reserva di Famiglia

R\$79,00

Tradição que se prova, experimente já!



Sobremesas

24. Pudim di “Gran Formaggio Rar”

R\$ 24,00

(Pudim de Gran Formaggio Rar)

Clássico da casa. Pudim de queijo Gran Formaggio Rar com deliciosa calda de goiabada.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel

25. Affogato al “Cabernet Sauvignon RAR” con frutti di bosco

R\$ 26,00

(Afogado de “Cabernet Sauvignon” RAR com frutas vermelhas)

Semifreddo de parmesao Rar Gastronomia com geleia de Cabernet Sauvignon Avvento RAR e frutas vermelhas.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel

26. Barreta di cioccolato con fragole e “guancia Rar Gastronomia”

R\$ 28,00

(Barra de chocolate com morango desidratado e guancia Rar Gastronomia)

Tablete de chocolate com morango desidratado e guancia, acompanha ganache de chocolate ao leite com creme de leite.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel

27. Tarte tartin con semifreddo al “Parmesão Rar Gastronomia”

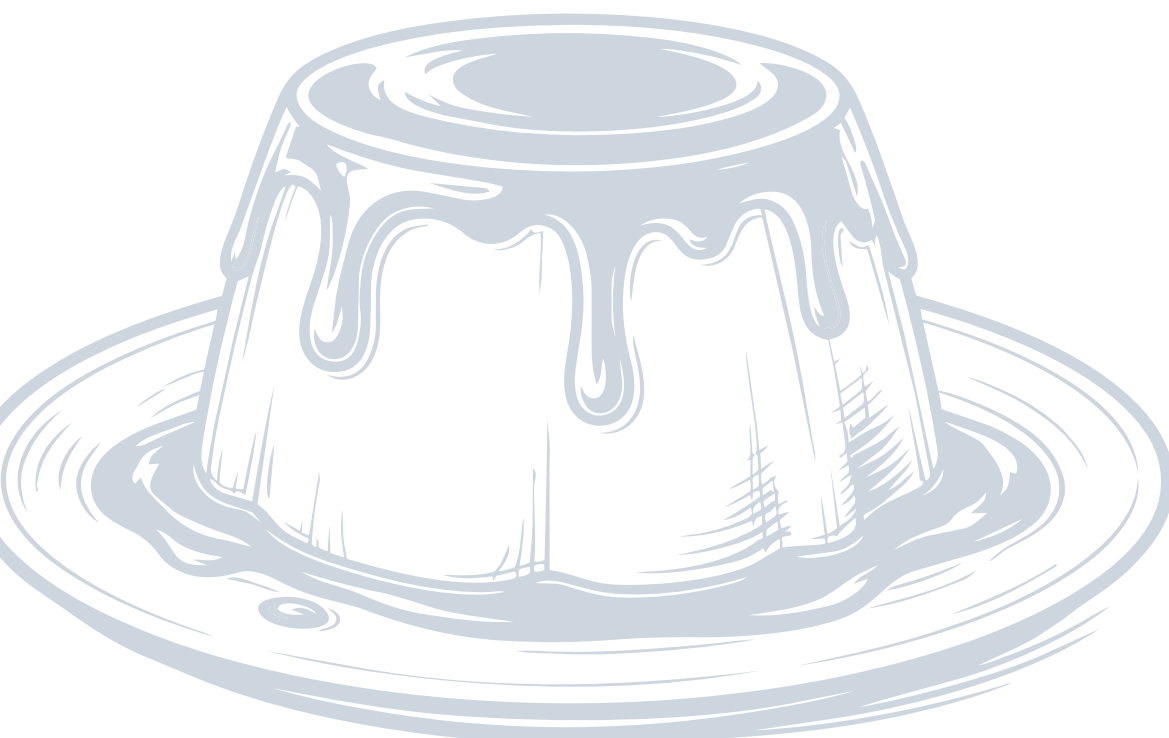
R\$ 28,00

(Tarte tartin de com semifreddo de Parmesão Rar Gastronomia)

Torta invertida de maça caramelizadas, acompanhada de semifreddo artesanal.

Sugestão de harmonização: Sidre Doce

*Cardápio desenvolvido pelos
chefs da Spaccio Rar em apoio de:*



Bebidas não alcoólicas

Água mineral com ou sem gás	R\$7,00
Refrigerante	R\$8,00
Soda italiana (consulte sabores disponíveis)	R\$22,00
Kombucha (consulte sabores disponíveis)	R\$15,00
Sucos Villa Piva 300ml (consulte sabores disponíveis)	R\$14,00
Suco de Uva Moinho Graciema 280ml	R\$12,00
Suco de Uva Moinho Graciema 1L	R\$32,00
Chás Casa Madeira 500ml (consulte sabores disponíveis)	R\$22,00
Café (Nespresso)	R\$7,00
Chá quente	R\$6,00

Bebidas alcoólicas

Taça de Vinho Avvento (Linha Avvento)	R\$24,00
Cerveja Wiatrak Pilsen	R\$26,50
Cerveja Wiatrak IPA	R\$28,50
Cerveja Wiatrak Lager	R\$26,50
Leopoldina Weissbier	R\$28,50
Leopoldina IPA	R\$29,90
Leopoldina Pilsener Extra	R\$28,50
Leopoldina Session	R\$28,50
Leopoldina Red Ale	R\$28,50
Aperol Spritz	R\$28,00
Gin Tônica Clássico	R\$28,00
Negroni	R\$30,00
Dry Martini	R\$30,00
Limoncello (Dose)	R\$25,00
Cachaça Weber Haus Premium (Dose)	R\$20,00
Destilado de Maçã Calvados RAR (Dose)	R\$35,00
Brandy (Dose)	R\$40,00