

COMPARTILHE SUAS ESCOLHAS E NOS MARQUE

 **TERRAMADRE.RISTORANTE**

FAÇA SEU EVENTO CONOSCO, MAIS INFORMAÇÕES

 **41 99279-0994**

Terra Madre
RISTORANTE ITALIANO



COUVERT

PATÊS DOS DIA, MANTEIGA TEMPERADA E STEAK TARTARE (CARNE CRUA PICADA E TEMPERADA COM ALCAPARRAS, CEBOLA ROXA, CEBOLETE, PICLES, PIMENTA TABASCO E CATCHUP). ACOMPANHA TOAST DE FOCACCIA E PÃES ARTESANAIS.

*valor por pessoa

R\$ 14*

ARANCINI 

RISOTO FRITO RECHEADO COM QUEIJO MUÇARELA. ACOMPANHA MARMELADA DE TOMATE.

R\$ 35

BATTUTA DI MANZO

CARNE CRUA PICADA E TEMPERADA COM ALCAPARRAS, CEBOLA ROXA, CEBOLETE, PICLES, PIMENTA TABASCO E CATCHUP. ACOMPANHA CHIPS DE BATATA E CESTA DE PÃES.

R\$ 59

BURRATA

BURRATA COM MIX DE FOLHAS, TOMATE CEREJA, JAMON SERRANO, MOLHO PESTO E FLOR DE SAL. ACOMPANHA TOASTS DE FOCACCIA.

R\$ 89

BRUSCHETTA CON CREMA DE RICOTTA E POMODORINI 

PÃO ITALIANO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, CREME DE RICOTA FRESCA E TOMATES CEREJA.

R\$ 29

BRUSCHETTA CON BURRATA E POMODORINI CONFIT

PÃO ITALIANO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MOLHO SUGO, BURRATA, PROSCIUTTO (PRESUNTO CURADO), TOMATES CEREJA CONFITADOS, AZEITONAS E PESTO.

R\$ 29

ANTI PASTI**GELATO**

TAÇA DE SORVETE. *CONSULTE OS SABORES DIPONÍVEIS.

R\$ 19

FRUTTA DI STAGIONE

SELEÇÃO DE FRUTAS FRESCAS DA ESTAÇÃO.

R\$ 15

DOLCE**MERINGA AI FRUTTI ROSSI**

MERENGUE COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS, CHANTILY E SORVETE DE CREME.

R\$ 35

MOUSSE AL CHOCOLATO

MOUSSE DE CHOCOLATE 70% COM CRUMBLE DE CHOCOLATE E RASPAS DE CASTANHA.

R\$ 29

TIRAMISÙ

PÃO DE LÓ COM CAFÉ EXPRESSO LAZZAZZA E CREME DE MASCARPONE.

R\$ 29

COVIDERE

SERVE ATÉ 3 PESSOAS 

GRIGLIATA

GRELHADO DE FRUTOS DO MAR (PEIXE DO DIA, CAMARÕES, LULA, POLVO E MEXILHÕES), ACOMPANHADO DE RISOTO AL LIMONE (DE LIMÃO SICILIANO).


R\$ 420

SERVE ATÉ 3 PESSOAS 

TAVOLOZZA DI AGNELLO

PALETA DE CORDEIRO DESOSSADA, ASSADA LENTAMENTE POR 12 HORAS, FINALIZADA COM DEMI-GLACE, ACOMPANHADAS FETTUCCINE TRUFADO, E LEGUMES SALTEADOS

R\$ 289

SERVE ATÉ 3 PESSOAS 

PAPPARDELLE ALL 'ANATRA

2 COXAS DE PATO FINALIZADAS COM MOLHO DEMI-GLACE, ACOMPANHADAS DE MASSA FRESCA ARTESANAL COM RAGU DE PATO, COGUMELOS E LEGUMES.

R\$ 188

SERVE ATÉ 2 PESSOAS 

STINCO DI VITELLO

2 STINCOS DE VITELO FINALIZADAS COM MOLHO DEMI-GLACE, ACOMPANHADOS DE RISOTO DE AÇAFRÃO.

R\$ 260

ANTIPASTI

BRUSCHETTA DI FUNGHI E BRIE 

PÃO ITALIANO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, QUEIJO BRIE, COGUMELOS E TOMATE CONCASSÉ.

R\$ 24

CAÇAROLA FRUTTI DI MARE

CEVADINHA, CREME DE CAPIM LIMÃO E CURRY, COM FRUTOS DO MAR (POLVO, CAMARÃO, PEIXE E LULA).

R\$ 89

CARPACCIO

FINAS FATIAS DE CARNE CRUA. ACOMPANHA MIX DE FOLHAS E LASCAS DE QUEIJO GRANA PADANO.

R\$ 69

INSALADA 

SALADA DE FOLHAS COM REDUÇÃO DE ACETO BALSÂMICO E CROSTINI.

R\$ 29

INSALADA CAPRESE 

MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATES, FOLHAS DE RÚCULA E MOLHO PESTO.

R\$ 39

POLENTA AL TARTUFO 

POLENTA CREMOSA COM SALSA TRUFADA E OVO MOLE.

R\$ 49

BATTUTA DI MANZO

CARNE CRUA PICADA E TEMPERADA COM ALCAPARRAS, CEBOLA ROXA, CEBOLETE, PICLES, PIMENTA TABASCO E CATCHUP. ACOMPANHA TOAST DE FOCACCIA E PATÊ DO DIA.

R\$ 17

PASTE

CAVATELLI CON FUNGHI 

MASSA FRESCA AO MOLHO DE COGUMELOS PORCINI, MIX DE COGUMELOS SALTEADOS E VERDES DA ESTAÇÃO.

R\$ 69

CAVATELLI AL PESTO E POMODORINI 

MASSA FRESCA AO MOLHO SUGO, FINALIZADA COM PESTO DE MAJERICÃO E TOMATES CEREJA.

R\$ 69

FETUCCINE CON RAGU DE LINGUIÇA

MASSA FRESCA COM RAGU DE LINGUIÇA BLUMENAU, FINALIZADA COM QUEIJO GRANA PADANO.

R\$ 69

GNOCCHI ALL 'AMATRICIANA 

NHOQUE DE BATATA AO MOLHO DE TOMATE, PANCETTA, PEPERONCINO E STRACCIATELLA.

R\$ 65

GNOCCHI AI FRUTTI DI MARE

NHOQUE DE BATATA NA MANTEIGA, CAMARÕES, LULA, MARISCO E POLVO.

R\$ 119

LASAGNE AI FUNGHI 

MASSA FRESCA COM COGUMELOS, MOLHO BECHAMEL, QUEIJO MUÇARELA E PARMESÃO.

R\$ 94

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

MASSA FRESCA COM RAGU À BOLOGNESE, MOLHO BECHAMEL E QUEIJO GRANA PADANO.

R\$ 69

LASAGNE ZUCCHINE E SALMONE

MASSA FRESCA COM ABOBRINHA, SALMÃO E CREAM CHEESE.

R\$ 89

CARNE E PESCE

**MAIALE PANCETA DE PORCO
(ASSADA POR 12H COM DEMI-GLACE)**

CONTORNI

POLENTA CREMOSA COM QUEIJO GRANA PADANO, FAROFA DE MARACUJÁ E AGRIÃO AL LIMONE

R\$ 99

FETTUCINE BOSCAIOLA

R\$ 99

**MIGNON TORNEDOR DE MIGNON
(COM DEMI-GLACE)**

CONTORNI

FETTUCCINE COM MANTEIGA.

R\$ 119

LEGUMES GRELHADOS

R\$ 119

PURÊ DE BATATA

R\$ 119

RISOTO DE COGUMELOS

R\$ 138

RISOTO GRANA PADANO

R\$ 138

SPAGHETTI CACIO E PEPE 

R\$ 125

**PESCE DEL GIORNO FILÉ DE PEIXE DO DIA
(COM MOLHO GREMOLATA)**

CONTORNI

LEGUMES GRELHADOS.

R\$ 118

RISOTO DE ASPARGOS

R\$ 124

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO

R\$ 124

**TONNO ATUM SELADO (COM CROSTA DE
GERGELIM E MOLHO DE LIMÃO)**

CONTORNI

SPAGHETTI DE LEGUMES .

R\$ 128

CARNE E PESCE

COXA E SOBRECOXA DE PATO (COM DEMI-GLACE) ANATRA CONTORNI ARROZ CREMOSO DE CHORIZO COM LEGUMES.	R\$ 119
CORDEIRO AGNELLO CONTORNI PALETA DE CORDEIRO COM DEMI-GLACE + PAPARDELLE TRUFADO.	R\$ 138
LOMBO DE CORDEIRO ENVOLVIDO NO MIX DE PIMENTA + FETTUCCINE NA MANTEIGA E SÁLVIA.	R\$ 119
OSSOBUCO (COM MOLHO DE REDUÇÃO) CONTORNI POLENTA CREMOSA.	R\$ 124
ENTRECOTÊ CONTORNI FETTUCCINE COM MANTEIGA E SÁLVIA.	R\$ 119
LEGUMES GRELHADOS	R\$ 119
PURÊ DE BATATA	R\$ 119
RISOTO DE COGUMELOS	R\$ 138
RISOTO GRANA PADANO	R\$ 138

PASTE

PAPPARDELLE D'ANATRA MASSA FRESCA COM RAGU DE PATO, COGUMELOS E MOLHO DEMI-GLACE.	R\$ 98
RAVIOLI DI AGNELLO MASSA FRESCA RECHEADA COM PALETA DE CORDEIRO, LENTAMENTE COZIDA E DESFIADA, MOLHO DEMI-GLACE, COGUMELOS E TOMATE CEREJA.	R\$ 88
FETUCCINE CON RAGU DE LINGUIÇA MASSA FRESCA COM RAGU DE LINGUIÇA BLUMENAU, FINALIZADA COM QUEIJO GRANA PADANO.	R\$ 69
RAVIOLI DI MOZZARELA DI BÚFALA  MASSA FRESCA RECHEADA COM MOZZARELA DE BÚFALA, SUGO E MOLHO PESTO.	R\$ 69
RAVIOLI DI MOZZARELA DI BÚFALA E GAMBARI MASSA FRESCA RECHEADA COM MOZZARELA DE BÚFALA NA MANTEIGA, MOLHO PESTO E CAMARÕES.	R\$ 99
SPAGHETTI ALLA GRICIA MASSA GRANO DURO AO MOLHO GRICIA (PANCETTA, QUEIJO GRANA PADANO E PIMENTA).	R\$ 69
SPAGHETTI ALLA CARBONARA MASSA GRANO DURO AO MOLHO CARBONARA (OVO, PANCETTA, GRANA PADANO E PIMENTA).	R\$ 79
SPAGHETTI CACIO E PEPE  MASSA GRANO DURO AO MOLHO CACIO E PEPE (QUEIJO GRANA PADANO E PIMENTA).	R\$ 68

PASTE

SPAGHETTI NERO AI FRUTTI DI MARE

MASSA GRANO DURO COM TINTA DE LULA, ACOMPANHADA DE MEXILHÕES, LULAS, CAMARÕES E POLVO, PREPARADOS NA MANTEIGA DE ESCARGOT.

R\$ 119

TORTELLONI DI MAIALE

MASSA FRESCA RECHEADA COM PORCO MOURA E LARANJA, COBERTA COM MOLHO DO PRÓPRIO ASSADO E FINALIZADA COM LEGUMES DA ESTAÇÃO.

R\$ 69

TORTELLI DI ZUCCA

MASSA FRESCA RECHEADA COM ABÓBORA CABOTIA, SERVIDA COM MOLHO BECHAMEL DE ESPINAFRE, CREME DE GORGONZOLA E CRISPY DE COCO.

R\$ 68

CONCHIGLIONI DI GAMBERI (GRATINATTO)

MASSA FRESCA RECHEADA COM CAMARÕES, MOLHO BECHAMEL E RASPAS DE LIMÃO SILICIANO. GRATINADA COM QUEIJO MUÇARELA.

R\$ 122

CONCHIGLIONE DI ZUCCA CON BRIE

MASSA FRESCA RECHEADA COM PURÊ DE ABÓBORA, ESPECIARIAS QUEIJO BRIE E GRANA PADANO. GRATINADA COM MOLHO BECHAMEL E QUEIJO MUÇARELA.

R\$ 74

GNOCCHI CON MIGNON

NHOQUE DE BATATA COM TIRAS DE MIGNON E MOLHO BECHAMEL. GRATINADO COM QUEIJO GRANA PADANO.

R\$ 89

GRATINATTO

GRATINATTO

PENNE CON BECHAMEL

MASSA FRESCA COM BRÓCOLIS, GRATINADA COM MOLHO BECHAMEL E QUEIJO GRANA PADANO.

R\$ 79

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

MASSA FRESCA AO MOLHO CARBONARA (OVO, PANCETTA, QUEIJO GRANA PADANO E PIMENTA). GRATINADA COM QUEIJO MUÇARELA.

R\$ 79

AL GRANA PADANO

ARROZ CARNAROLI COM QUEIJO GRANA PADANO.

R\$ 79

AL GAMBERI

ARROZ CARNAROLI E CAMARÕES.

R\$ 119

AL GORGONZOLA

ARROZ CARNAROLI FINALIZADO COM QUEIJO GORGONZOLA E PANCETTA CURADA.

R\$ 79

RISOTTI

AGLI ASPARAGI

ARROZ CARNAROLI COM ASPARGOS E QUEIJO GRANA PADANO.

R\$ 79

AL FUNGHI

ARROZ CARNAROLI, MIX DE COGUMELOS, QUEIJO GRANA PADANO E SALSA TRUFADA.

R\$ 78

CON POLPO

ARROZ CARNAROLI PREPARADO COM CALDO DE POLVO, ACOMPANHADO DE POLVO GRELHADO.

R\$ 159

CAÇAROLA FRUTTI DI MARE

CEVADINHA E CREME DE CAPIM LIMÃO E CURRY, COM FRUTOS DO MAR (POLVO, CAMARÃO, PEIXE E LULA).

R\$ 175