

## Per cominciare

*couvert*

*antipasti di salumeria*

presunto parma, bresaola, mortadella e grana padano

*insalata italiana classica caprese*

salada de rúcula, endívia, tomate caqui e mussarela de búfala

*insalata di calamari ripieni*

salada de rúcula, alface, com lula recheada em sua própria tinta

*insalata mista alle pere al forno*

salada de rúcula, broto de alface e pêra recheada com gorgonzola ao forno

*insalata al pollo, mele e senape*

salada de folhas mistas com frango, maçã e molho mostarda

*carpaccio di vitello alle olive verdi e funghi*

fatias finas de vitela baby com champignons frescos, azeitonas, queijo e pinoli

*carpaccio di filetto, grana padano e aceto balsamico*

fatias finas de filet mignon com rúcula, queijo italiano e vinagre balsâmico

*carpaccio di salmone aromatico*

fatias finas de salmão marinado ao dil e raspas de limão siciliano

*carpaccio alla marinara*

fatias finas de polvo com vinagrete de palmito

*cuore di carciofi alla fiorentina*

coração de alcachofra fresca gratinado com espinafre e camarões

*polenta cremosa morbida al ragù di coda*

polenta cremosa com ragú de rabada

*polenta bianca con scampi alle erbe*

polenta branca com lagostins no azeite e ervas

*crema di carciofi e gamberi*

creme de alcachofras frescas com camarões

*\*entradas servidas como prato principal terão um acréscimo de 30%\**

*\*\*aceitam todos os cartões de crédito. cheque sob consulta mediante apresentação de documento\*\**

## **Focaccia in forma di pizza**

### *classica*

sal grosso e alecrim

### *speciale Zucco*

queijos mistos da casa

### *piccante*

tomate casse, salame picante e parmesão

### *napoletana*

queijo brie, rúcula e bresaola

### *bolognese*

mortadella, mussarela e erva doce

### *diavola*

lingüiça curada, mussarela, tomates e manjericão

### *integrale*

shitake frescos e queijo emental

## **Panini**

### *piadina d'agnello*

massa fina recheada com cordeiro, hortelã e molho de yogurte

### *cheese burger*

hamburguer de picanha com cheddar joseph heller's envolto em massa de pizza

### *alla Zucco in forma di baghetti*

shimeji, queijo brie e salame picante

### *vegetali in forma di baghetti*

berinjela, abobrinha, tomate, shitake e mussarela defumada

### *veneziano in forma di baghetti*

alcachofras, tomates, peito de peru e mussarela

### *crudo in forma di pita bread*

presunto de parma, aspargos e queijo brie em forma de pão sirio

### *alla caprese in forma di pita bread*

tomate, mussarela, azeitonas pretas e manjericão em forma de pão sirio

### *al tonno in forma di pita bread*

atum, azeitonas, tomates e mussarela defumada em forma de pão sirio

## Pasta fresca della casa

*tagliolini al nero di seppia e frutti di mare*

massa fresca com tinta de lula, camarões, vongoles e mariscos

*tagliolini bianchi al ragù di coniglio*

massa fresca ao molho de coelho assado desfiado e azeitonas

*fettuccini del contadino*

massa fresca ao molho de vinho tinto, lingüiça e alho poró

*gnocchi di patate all'arrabbiata e gamberi*

massa fresca de batata ao molho de tomate picante, azeitonas e camarão

*gnocchi di spinaci al gorgonzola*

massa fresca de espinafre ao molho cremoso de gorgonzola

*ravioli caprino e limone siciliano alle mandorle, burro e salvia*

ravioli de queijo de cabra e limão siciliano, manteiga, sálvia e amendoas

*raviolini di brasato ai funghi*

massa fresca recheada com assado de vitela e molho crema de funghi

*ravioli verdi di salmone al mango*

massa fresca de espinafre recheada de salmão ao molho de manga

*ravioli alla caprese*

massa fresca recheada com mussarela de búfala ao molho de tomates frescos

*malsatte di baccalà con broccoli*

massa fresca recheada com brócolis ao molho de bacalhau

*tortelloni di carciofi e scampi*

massa fresca recheada de alcachofras com molho de lagostim

*agnolotti verdi con ricotta di bufala, noci ai quattro formaggi*

massa fresca de espinafre, com recheio de ricota de búfala e nozes aos 4 queijos

## Pasta di grano duro

*linguini alla Zucco con filetto e rucola*

massa italiana ao molho de filet mignon e juliene de rúcula

*fusilli d'anatra e curry*

massa italiana ao molho de pato assado e desfiado, com curry

*penne con ragù di brasato al vino*

massa italiana ao molho de carne ao vinho tinto

*farfalle al pesto di baccalà*

massa italiana ao molho pesto de manjeriço e lascas de bacalhau

*spaghettoni alle vongole*

massa italiana ao molho de vôngoles frescos e tomate concassé

*spaghetti alla pescatore*

massa italiana com camarões, vieiras, lulas e tomates frescos

## Risotti

*risotto di zafferano al ragù coda*

risotto ao açafião com ragú de rabada

*risotto ai funghi freschi e brie*

risotto de shitake fresco e queijo brie

*risotto di salsiccia e porri*

risotto de linguiça de lombo e alho poró ao vinho tinto


*risotto di aragosta e carciofi*

risotto de lagosta e alcachofras frescas

*risotto mare*

risotto de camarões, lulas, vieiras e vôngoles

## Pesci e Crostacei

- branzino al cartoccio con balsamico*   
robalo assado no envelope com shitake, redução de balsâmico e legumes grelhados
- branzino alla mediterranea con verdure*  
robalo grelhado ao molho de shitake e manjerição com risotto de limão siciliano
- tonno alla griglia con spaghetti di zucchine al pomodoro fresco*  
atum grelhado ao molho de nozes com spaghetti de abobrinha e tomate fresco
- tagliata di tonno con aceto*  
atum grelhado fatiado fino com redução balsâmico e salada do campo
- merluzzo alla griglia con vongole e pomodorini*  
pescada grelhada ao molho de vongole, tomate cereja e spaghetti nero
- sogliola al forno a legno con tartufo nero*  
linguado ao forno a lenha com tartufo nero e pure de batatas
- gamberoni agli agrumi e risotto agli asparagi*  
camarões grelhados ao molho de tangerina com risotto de aspargos
- baccalà al forno a legno con pomodorini, patate cotte e cipolla*  
bacalhau assado no forno a lenha com tomates cerejas, batatas assadas e cebola

## Carni

- lombata di vitellone al tartufo nero e rosso d'uova*  
corte especial de filet mignon com gema de ovo, trufas negras e risotto ao funghi
- costolette suina al forno con mostarda di cremona*  
costeleta suína assada, molho mostarda de frutas e raviolini de batata
- costolette di vitello baby al pesto genovese*  
costeleta de vitela baby grelhada ao molho pesto com capellini
- costolette di manzo aromatica al pepe*  
costeleta bovina grelhada ao molho de pimentas mistas com batatas rústicas
- costolette d'agnello in crosta di mandorle*  
costeleta de cordeiro em crosta de amendoas e manjerição e risoto de açafraão
- filetto di manzo al vino rosso e funghi*  
chateaubrian grelhado ao molho de vinho tinto e funghi com gnocchi de batata
- filetto di vitello con salvia*  
filet mignon de vitela baby grelhado ao vinho branco e sálvia com polenta cremosa
- medaglione al brie e marsala*  
medalhão grelhado ao molho de vinho marsala e brie com risoto mantecato
- faraona alla griglia con dijon e melle*  
peito de galinha d'angola grelhado ao molho de dijon, mel e champignon com tartelli de polenta