

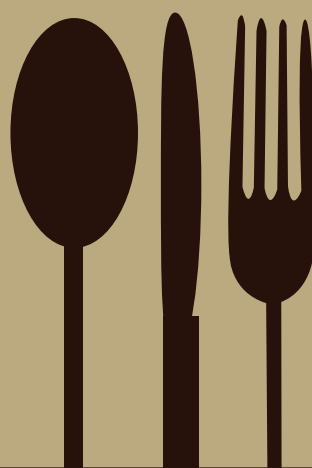


Via Castelli

Desde 1977

Pasta & Grill

*Cardápio
Delivery*



Grelhados

Fraldinha (Uni.)

Picanha Baby

Prime Ribe (porção com 6 unidades)

Bife Chorizo

Bife de Tira (porção com 6 unidades)

Filet Mignon

Lombo

Costela de Cordeiro (6 unidades)

Pintado na Brasa com molho tártaro

Picanha Fatiada (1 pessoa)

Picanha Fatiada (2 pessoas)

Picanha Fatiada (3 pessoas)



Guarnições

Arroz

Arroz Carreteiro

Arroz à Grega

Batata Frita

Batata soufflées

Polenta Frita

Banana à Milanesa (3 unidades)

Panache de Legumes

Creme de Milho

Farofa especial

Purê de Mandioquinha

Risoto de Alcachofra

Risoto de funghi seco



Massas

Raviolone de damasco

Raviolone de alcachofra

Rondeli a San Remo

Spaguetti a Matriciana (Polpa de tomate com creme de Leite e Bacon)

Talharini com Funghi Seco (Molho branco e funghi seco gratinado)

Capeletti in Brodo (Vagem, cenoura, caldo de galinha e frango desfiado)

Caneloni a Rosini (ao molho Rose e uvas passas)

Gnocchi ao Sugo com Brachola (Molho ao sugo com brachola)

Capeletti a 4 queijos (Molho Branco, Parmesão, Provolone, Roquefort e ricota)

Raviloli de Ricota à Romanesca (Molho Branco, Champgnon, ervilha e presunto gratinados)

Fettuccine à Putanesca (Polpa de tomate, Aliche, Alcaparra, Azeitonas pretas e Manjeriçã)

Lasagna à Bolognesa (Molho a Bolognesa, Coberta com Queijo Parmesão ralado)

Piemonte (Molho branco com tomate seco e espinafre)

a La Carte

Filet à Parmegiana (Filet mignon empanado, gratinado com queijo parmesão ralado e molho de tomate, acompanha arroz ou fritas)

Chateaubriand Via Castelli (Filet alto grelhado, molho madeira, champignon, aspargos, ervilhas na manteiga e purê de mandioquinha)

Steak Poivre Vert (Filet flambado na manteiga, molho rotty, creme de leite, pimenta verde e batata à la creme)

Picanha Via Castelli (Fatias de picanha flambadas ao vinho tinto com pimenta dedo de moça, acompanha risoto de coração de alcachofra)

Escalope au Limone (Fatias de filet mignon na manteiga, suco de limão, molho rotty e salsinha, acompanha arroz branco)

Stroganof de Filet (Filet mignon cortado em tiras, flambado no conhaque, champignon, catchup e creme de leite, acompanha arroz branco e batata palha)



Aves

Peito de Frango ao Limone (Peito de frango flambado na manteiga, suco de limão, creme de leite, acompanha arroz branco).

Peito de Frango à Moda do Rei (Peito de frango cortado em cubos puxados no vinho branco, ao molho de catupiry gratinado com creme de leite, acompanha arroz com passas).



Peixes

Filet de Pescada branca (filet de pescada branca ao molho de camarão, acompanha arroz branco) .

Camarão à Moda Antiga (Camarão e queijo provolone a milanesa, acompanha arroz a Grega e batata palha).

Camarão no Whisky (Camarão flambado no whisky, puxado no alho poró, champignons, creme de leite, açafrão, acompanha arroz branco)

Linguado à Belle Meunière (Generoso filet de linguado grelhado, com molho de alcaparras, camarão aberto, acompanha champignons e batatas torneadas).

Abadejo ao Mediterrâneo (Filet de abadejo grelhado com sal marinho e azeite com ervas, acompanha risoto de shiitake com alho poró).

Truta com amêndoas (Dois filets de truta grelhados com molho de amêndoas, puxado na manteiga, acompanha batatas cozidas).

Salmão grelhado com molho de alcaparras (Uma generosa posta de salmão acompanhada de arroz a Grega e batatas cozidas no vapor).

Linguado grelhado ao molho de ervas (Filé de linguado guarnecido com Shiitake, Tomate seco e Manjeriço puxados no azeite)

Abadejo grelhado temperado com ervas finas (Badejo temperado e grelhado com sal grosso e ervas finas, acompanha batatas Sauté puxados na manteiga aromatizada)

Bacalhau a Portuguesa (Porção individual)

Bacalhau ao (Porção individual ou para 2 pessoas)

Sobremesas

Frutas da Época (Melância, mamão, manga, abacaxi, melão).

Salada de Frutas

Sorvete

Tortas Variadas

Creme de Papaia ou Creme de Limão

Doces Caseiros

Pudim de Leite Condensado

Petit Gateau

Pêra ao vinho

Fruta flambada

Cafê expresso

