Casa di Pasto

DESDE 1910

SALTON

menu

entradinhas

SALADAS PARA 2 PESSOAS

SALADA NATURALE — R$ 30
Mix de folhas verdes, com cogumelos e tomate seco ao molho de iogurte com limão.

SALADA CAPRESE — R$ 45
Tomate, queijo de búfala e pesto.

SALADA ELEGANZA — R$ 45
Mix de folhas verdes com figo, parma e creme de balsâmico.

BRUSCHETTAS

CAPRESE — R$ 47
Pão baguete, tomate confit, creme gruyère e pesto de manjericão.

COGUMELOS — R$ 47
Pão baguete, cogumelo paris, creme gruyère e broto de rúcula.

CARNE DE PANELA — R$ 47
Pão baguete, patê de carne de panela e crispy de parma.

BRIE, MEL E NOZES — R$ 47
Pão baguete, queijo brie, nozes e mel.

*As bruschettas são servidas com **6 unidades** e, se preferir, você pode fazer um mix com os sabores disponíveis. :)

para as crianças

SPAGHETTI CONTENTO — R$ 50
Espaguete na manteiga com escalope de filé.

BAMBINO FELICE — R$ 50
Mini-hambúrguer de carne com queijo muçarela.
Acompanha batatas rústicas.

dica especial
Veja as fotos dos nossos deliciosos pratos nas próximas páginas :)

menu

pratos quentes

TODOS OS PRATOS SERVEM 02 PESSOAS. PORÇÃO PARA 01 PESSOA - 70% DO VALOR

PARA 02 PESSOAS

FETUCCINE COM PESTO DE PISTACHE Fettuccine com pesto de pistache e muçarela de búfala.	R$ 144
NHOQUE AO PESTO E NOZES Nhoque de batata com molho à base de creme de leite fresco, pesto, nozes e parmesão.	R$ 168
CAPELETTI ENXUTO* Molho de tomate confit enriquecido com creme de leite fresco e queijo parmesão.	R$ 179
MACARRÃO COM BACON E VODKA Macarrão com molho à base de creme de leite fresco com vodka Vorus, muçarela de búfala, parmesão, bacon e um toque de pimenta calabresa.	R$ 182
RISOTO AO CREME DE MORANGA, ALHO PORÓ E AMÊNDOAS Risoto ao creme de moranga com crispy de alho poró e lâminas de amêndoas.	R$ 142
RISOTO DE FILÉ E QUEIJO COALHO AO CONHAQUE Risoto de parmesão com iscas de filé mignon e queijo coalho flambado no conhaque.	R$ 188
MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE COGUMELOS Medalhões de filé mignon, molho de cogumelos e legumes grelhados.	R$ 196
MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO TINTO Medalhões de filé mignon ao molho de vinho tinto com ervas, acompanhados de purê de aligot.	R$ 220
ADICIONAL DE FILÉ MIGNON (150g)	R$ 32

**Com base na autêntica receita transmitida pela adorada avó Lúcia da quarta geração, este prato é um testemunho de história e amor. Cada garfada revela camadas de sabores que celebram nossa tradição familiar.*

menu

para compartilhar

COALHO STICK — R$ 58
Queijo coalho com orégano, empanado na farinha panko.

NHOQUE FRITO COM PASTA DE GRUYÈRE — R$ 58
Nhoque de batata temperado com páprica, azeite de oliva, alecrim e pimenta caiena, servido com uma pasta de gruyère.

PIZZA MARGHERITA — R$ 90
Queijo muçarela e pesto.

PIZZA COPA E FIGO — R$ 94
Queijo muçarela, figo e copa.

PIZZA FILÉ — R$ 105
Queijo muçarela, queijo gruyère e filé.

TÁBUA DE FRIOS — R$ 182
Picanha defumada, parma, salame italiano, figo, queijo gouda, queijo brie, queijo grana padano, damasco, morango, castanha de caju, caponata, mel, pão baguete, frutas desidratadas, geleia sazonal, grissinis e tâmaras.

ADICIONAL DE PÃES — R$ 8

para adoçar a vida

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE — R$ 22
Leite condensado, creme de leite fresco e chocolate meio amargo.

BRIGADEIRO DE LIMÃO SICILIANO — R$ 22
Leite condensado, creme de leite fresco e raspas de limão Taiti e Siciliano.

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE — R$ 32
Petit Gateau de doce de leite com gelato sabor Fior di Latte da Cosi.

PIZZA DE CHOCOLATE BRANCO — R$ 99
Pizza de doce de leite com chocolate branco.

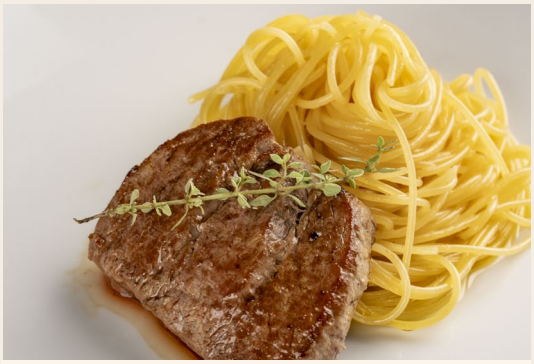
menu

SALADA NATURALE

SALADA CAPRESE

SALADA ELEGANZA

BRUSCHETTAS



SPAGHETTI CONTENTO

BAMBINO FELICE

FETUCCINE COM PESTO
DE PISTACHE

NHOQUE AO PESTO E NOZES

MANGIA CHE TE FA BENE

menu

CAPELETTI ENXUTO

MACARRÃO COM BACON
E VODKA

RISOTO AO CREME DE MORANGA,
ALHO PORÓ E AMÊNDOAS

RISOTO DE FILÉ E QUEIJO
COALHO AO CONHAQUE

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON
AO MOLHO DE COGUMELOS

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON
AO MOLHO DE VINHO TINTO

COALHO STICK

NHOQUE FRITO COM PASTA
DE GRUYÈRE

MANGIA CHE TE FA BENE

menu

PIZZA MARGHERITA

PIZZA COPA E FIGO

PIZZA FILÉ

TÁBUA DE FRIOS

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE

BRIGADEIRO DE LIMÃO SICILIANO

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE

PIZZA DE CHOCOLATE BRANCO

MANGIA CHE TE FA BENE

drinks

INTENSITÀ Shrub de bergamota e espumante Salton Prosecco.	R$ 37
APEROL SPRITZ Aperol e espumante Salton Brut.	R$ 42
HUGO Xarope de Flor de Sabugueiro e espumante Salton Prosecco.	R$ 42
INVERNO SPRITZ Espumante Salton Brut Rosé e Aperol, com um delicado toque de xarope de Laranja Sanguínea.	R$ 42
CARAJILLO Licor 43, café expresso e gelo.	R$ 42
NEGRONI Theros Gin, Campari e Vermute.	R$ 47
MOSCOW MULE À base de suco e de xarope de limão, com Vodka Vorus e uma refrescante espuma de gengibre.	R$ 47
VIRTUOSO Aperol, shrub de laranja, com caju e vinho Salton Virtude Chardonnay.	R$ 49
DRINK SEM ÁLCOOL Consulte com nossos atendentes.	R$ 38

✦

Nossos drinks são elaborados individualmente com muita atenção e carinho, por isso podem sofrer alterações em cada decoração.

dica especial

Veja as fotos dos nossos drinks nas próximas páginas :)

drinks

INTENSITÁ

APEROL SPRITZ

HUGO

INVERNO SPRITZ

CARAJILLO

NEGRONI

MOSCOW MULE

VIRTUOSO

Compartilhe a beleza das nossas criações em suas redes sociais!

Sinta-se à vontade para marcar nosso perfil **@familiasalton** em suas publicações.

espumantes

LINHA SALTON ZERO ÁLCOOL — R$ 45

BAIXA CALORIA
Corte de uvas brancas

MOSCATO
Moscato

ROSÉ
Corte de uvas brancas e tintas, Moscato

LINHA SALTON OURO — R$ 65

EXTRA-BRUT
Chardonnay, Pinot Noir e Riesling | 6 meses de maturação | Método Charmat

BRUT
Chardonnay, Pinot Noir e Riesling | 6 meses de maturação | Método Charmat

BRUT ROSÉ
Pinot Noir e Riesling | 6 meses de maturação | Método Charmat

PROSECCO
Prosecco | 6 meses de maturação | Método Charmat

MOSCATEL
Moscato | Sem maturação | Método Moscatel

LINHA SALTON ÉVIDENCE — R$ 125

SUR LIE NATURE
Chardonnay e Pinot Noir | 12 meses de maturação em cave + tempo até abertura da garrafa | Método Tradicional

BRUT
Chardonnay e Pinot Noir | 12 meses de maturação | Método Tradicional

BRUT ROSÉ
Pinot Noir e Chardonnay | 12 meses de maturação | Método Tradicional

GRAN FAMILIA

SALTON GERAÇÕES AZIR ANTONIO SALTON — R$ 175
Chardonnay, Pinot Noir e Riesling | 28 meses de maturação | Método Tradicional

SALTON LUCIA CANEI — R$ 200
Pinot Noir | 12 meses de maturação | Método Tradicional

em taça

Dose de 150ml

LINHA SALTON OURO	R$ 30
LINHA SALTON ÉVIDENCE	R$ 40

vinhos

LINHA SALTON PARADOXO — R$ 65

CHARDONNAY
80% do volume em tanque de inox e 20% em carvalho francês

PINOT NOIR
12 meses em carvalho francês e americano

MERLOT, CABERNET FRANC E MARSELAN
Sem maturação

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E TANNAT
12 meses em carvalho francês e americano

MARSELAN
Sem maturação | corte de safras

TANNAT
Sem maturação | corte de safras

LINHA DOMENICO SALTON CAMPANHA — R$ 100

MARSELAN
Sem maturação

TANNAT
Sem maturação

MARSELAN E TANNAT
Marselan sem maturação e Tannat com 21 meses de carvalho francês

COLEÇÃO ADEGA — R$ 125

SALTON VIRTUDE
Chardonnay | 57% em carvalho francês por 9 meses e 47 % em tanque de inox

SALTON DESEJO
Merlot | 12 meses em carvalho francês e americano

SALTON TALENTO
Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat | 12 meses em carvalho francês

GRAN FAMILIA

SALTON GERAÇÕES MARIO SALTON — R$ 175
Safra 2017 | Tannat, Marselan, Merlot e Cabernet Sauvignon | 24 meses em carvalho francês e americano

SALTON GERAÇÕES LYVIO "SILO" SALTON — R$ 175
Safra 2020 | Tannat, Merlot e Cabernet Franc | 70% em carvalho francês e americano por 24 meses e 30% em tanque de inox

SALTON SEPTIMUM — R$ 200
Tannat, Marselan, Merlot, Arinarnoa, Alicante Bouschet, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon | 17 meses em carvalho francês

IP CAMPANHA VINHEDO DA LEBRE — R$ 300
Cabernet Sauvignon | Indicação de Procedência da Campanha Gaúcha | 9 meses em carvalho francês e americano

em taça

Dose de 150ml

LINHA SALTON PARADOXO	R$ 30
LINHA DOMENICO SALTON CAMPANHA	R$ 35
LINHA SALTON VIRTUDE, DESEJO E TALENTO	R$ 40

bebidas

ÁGUA
Sem gás e com gás

R$ 6

SUCO DE UVA SALTON 500 ML
Suco integral elaborado sem qualquer adição de açúcares, água ou conservantes.

R$ 13,50

NO PRESERVATIVES · NO ADDED SUGARS · NO ADDED WATER · GLUTEN FREE

SODA ITALIANA
Maça verde, bergamota, flor de sabugueiro, laranja sanguínea, lichia e toranja

R$ 18

CAFÉ ESPRESSO OU AMERICANO

R$ 8

DOSE DE ATOS LICOROSO
Chardonnay - corte de diferentes períodos de maturação em carvalho francês

R$ 15

DOSE DE LIMONCELLO
Crema di Limoncello do Chef Ciso

R$ 20