

LA FICAZZA

VERO SAPORE ITALIANO



Pane e Antipasti

Pão de fermentação natural produzido por nós, acompanhado de manteiga de sal de ervas e antepasto do dia. 17



Carne Cruda affumicata

Carne fresca picada na ponta da faca com temperos italianos, aioli de alicci, pickles de mostarda e rúcula em redoma de defumação. 48



Espuma di parmigiano, tartufo e polenta

Espuma aerada de parmesão em cama de polenta cremosa com ragu de cogumelos trufados e terra de funghi. 44



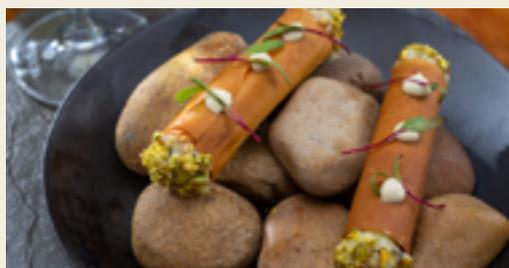
Arancini

Tradicional bolinho de risoto italiano crocante, ragu de linguíça e puxa-puxa de mozzarella. 32



Prosciutto e Melone

Um clássico da região de Parma, sticks de presunto cru com esfera de melão e orange e queijo bocconcini ao leve toque de especiarias e mel. Amplie sua experiência e solicite um refrescante drink da casa. 52



Canolli & bacalhau mantecato

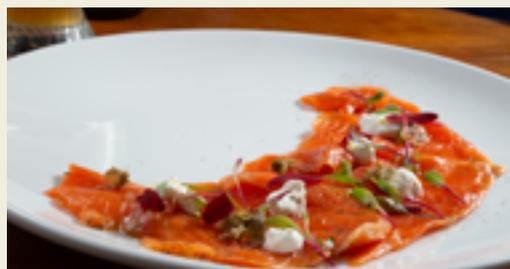
Nossa releitura de um dos maiores clássicos: Canolli. Versão salgada em massa filó com creme aerado de bacalhau e pistache. 44

Condividere



Varal di Salumi & formaggi

Versão de tábua especial da casa montada com salame italiano, presunto cru, mortadela de pistache, queijo gorgonzola, arancini, bruschettas, azeitonas, frutas da época e mel. 92



Carpaccio di salmone

Fatias finas de salmão curado em rica combinação de cebola roxa, alcaparras e cebolinha picadas, regadas em emulsão de azeite trufado e limão siciliano. 64

Amplie sua experiência adicionando nossa baguete de fermentação natural por 8 reais.



Carpaccio classico

Fatias finas de carne crua com aioli de alicci, alcaparras e lascas de parmesão finalizadas com rúcula baby, azeite extra virgem e flor de sal. 59

Amplie sua experiência adicionando nossa baguete de fermentação natural por 8 reais.



Burrata al forno

Burrata envolta de massa de fermentação natural da casa em cama de tomates confitados, molho pesto e rúcula. 74



Gnocchi fritti

Nossa versão italiana do Romeu & Julieta: tábua de Gnocchi frito com fonduta de queijos ao aroma de trufas e goiabada picante. 44



Duo di bruschette

Nosso duo das clássicas bruschettas Caprese (tomate confit, stracciatella e pesto) e Salmão Gravlax (salmão curado em crosta de ervas, Stracciatella e azeite trufado). 34

Primi Piatti



Ravioli al limone & Salmone Stagionato

Ravioli de limão siciliano ao molho branco, raspas de limão siciliano e salmão curado. 74



Gnocchi Formaggio & Tartufo

Gnocchi verde, cogumelos trufados, fonduta de queijos e terra de cogumelo. 64



Lasagna La Ficazza

Nossa versão da clássica Lasagna com borda crocante, recheada com molho bolognese, bechamel, mozzarella gratinada alla Parmegiana. 62



Spaghetti alla Vongole & Bottarga

Um clássico revisitado: Spaghetti ao Vôngole com vinho branco e pangrattato, finalizado com Bottarga (ovas de tainha curada, o famoso 'caviar brasileiro'). 74



Carbonara

Um patrimônio cultural que não poderia faltar por aqui. Seguimos a clássica receita italiana com gemas, parmigiano e pancetta crocante. Para finalizar, gema curada da casa. 68



Rigatoni alla Vodka

De New York para a Itália: Rigatoni à base de molho pomodoro, creme de leite e vodka. Nossa versão acompanha stracciatella, pangrattato, limão siciliano e azeite de manjerição. 72



Risotto di Camarão & Ar di limone

Risoto cremoso de camarões rosa com toque de limão siciliano e ar molecular de limão. 74



Risotto Caprese & Stracciatella

Risoto cremoso pomodoro com toque de stracciatella, pesto de manjerição e rúcula. 68

Secondi Piatti



Fileto de manzo ai Funghi & Tartufo

Filet Mignon ao molho rôti sobre risotto cremoso de funghi secchi trufado. Finalizado com terra de cogumelos. 78



Costela Pressata

Costela lentamente assada, desfiada e prensada. Acompanha gnocchi clássico de batata e fonduta de parmigiano. 74



Cotoleta alla Parmegiana

Nossa versão do clássico Parmegiana com costela suína empanada, stracciatella e molho marinara. Acompanha rúcula e arroz Pilaf. 74



Polpettone

Polpete crocante e suculento de carne, empanado na panko e recheado com mozzarella. Acompanha spaghetti na manteiga. 68



Melanzane

Clássica berinjela alla Parmegiana finalizada com stracciatella, molho pesto e folhas de manjeriço. 54

Insalatas

Insalata Gambero

Salada Caesar, com camarões grelhados e temperados, lascas de parmesão e molho aioli. 45

Insalata La Ficazza

Rúcula, presunto cru, tomate cereja, bocconcino e balsâmico trufado. 45

Dolci



Tiramisù La Ficazza

Uma releitura do clássico mundial com semifreddo de zabaglione e mascarpone artesanal da casa, pan di spagna embebido no café licoroso e arabescos de chocolate. 36



Sfera di cioccolato

Para quem é amante de chocolate: esfera de chocolate amargo 70% recheado com blondie de chocolate branco com limão siciliano e gelato. Regado à mesa com calda de chocolate amargo e pesto de hortelã. 36

Pera al Vino

Receita internacional de Pera em redução de vinho servido com creme mascarpone e hortelã. 34

Profiterole al cioccolato bianco

Profiteroles recheados de creme de chocolate branco, servidos com doce de leite e crumble de castanha de caju. 34



Non Alcoliche

<i>Água Lindoya Specialli</i> Com e sem gás - 300 ml	7	<i>Suco integral</i> laranja e uva - 500 ml	16
<i>Limoneto</i> Lata	8	<i>Água de coco</i> 500 ml	16
<i>Refrigerante</i> Lata	8	<i>Ice Tea</i> Pêssego e limão	8
<i>Schweppes</i> Tônica e citrus	8		

Birre

<i>Heineken</i>	14
<i>Stella Golden s/ glúten</i>	13
<i>Corona</i>	14
<i>Patagonia Ipa</i>	15
<i>Paulaner Weisben</i> 600 ml	38

Espresso e Tè

<i>Espresso</i>	8
<i>Coado</i>	13
<i>Twinings</i> consulte sabores	8



 *La Ficazza*

 *@laficazzasp*

www.laficazza.com.br