

# LA FICAZZA

VERO SAPORE ITALIANO





### *Crostini di polenta*

Grande clássico italiano, quadrados de polenta artesanal com leve toque de parmesão, servida com nosso ragù de linguíça. 42



### *Arancini*

Tradicional bolinho de risoto italiano crocante, ragù de linguíça e puxa-puxa de mozzarella. 38



### *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. 97



### *Burrata al forno*

Burrata envolta de massa de fermentação natural da casa em cama de tomates confitados, molho pesto e rúcula. 78



### *Gnocchi fritti*

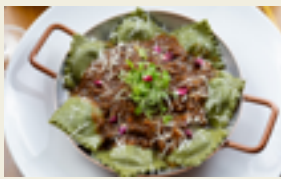
Nossa versão italiana do Romeu & Julieta: Gnocchi frito com fonduta de queijos ao aroma de trufas e goiabada picante. 48



### *Duo di bruschette (presunto cru e caprese)*

Nosso duo das clássicas bruschettas Presunto cru (pasta de gorgonzola, presunto cru e rúcula) e Caprese (tomate confit, stracciatella e pesto). 38

## Primi Piatti *Consulte opções sem glúten*



### *Ravioli Formaggio & Ragù di Ossobuco*

Raviolone de queijo em cama de fonduta de parmesão servida com nosso ragù de ossobuco cozido por 12 horas. 78



### *Gnocchi Formaggio & Tartufo*

Gnocchi verde, cogumelos trufados, fonduta de queijos e terra de cogumelo. 68



### *Lasagna La Ficazza*

Nossa versão da clássica Lasagna com borda crocante, recheada com molho bolognese, bechamel, mozzarella gratinada alla Parmegiana. 68



### *Pappardelle ai Frutti di Mare e Bottarga*

Um clássico revisitado: massa Pappardelle com vinho branco e pangrattato, combinação de camarão, lula, marisco e peixe branco finalizado com Bottarga (o famoso 'caviar brasileiro'). 88



### *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. 74



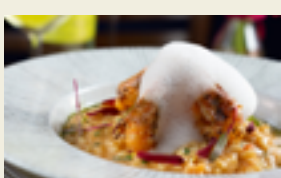
### *Gnocchi Recheado*

Nhoque recheado de queijos, anchova, pimenta e especiarias, servido com molho pomodoro e pancetta. 74



### *Gnocchi ao Ragu de Linguíça*

Um dos clássicos da nossa culinária italiana, a nossa receita da nonna de nhoque com ragù de linguíça é campeã de vendas no La Ficazza. 68



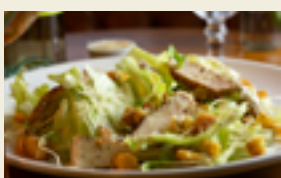
### *Risotto di Camarão & Ar di limone*

Risoto cremoso de camarões rosa com toque de limão siciliano e ar molecular de limão. 78



### *Risotto Caprese & Stracciatella*

Risoto cremoso pomodoro com toque de stracciatella, pesto de manjeriço e rúcula. 72



### *Insalata Caesar*

Salada Caesar com frango grelhado e temperado, lascas de parmesão, croutons e molho Caesar. 53

## Secondi Piatti *Consulte opções sem glúten*



### *Fileto de manzo ai Funghi & Tartufo*

Filé Mignon ao molho rôti sobre risotto cremoso de funghi secchi trufado. Finalizado com terra de cogumelos. 82



### *Costela Pressata*

Costela lentamente assada, desfiada e prensada. Acompanha gnocchi clássico de batata e fonduta de parmigiano. 78



### *Cotoleta alla Parmegiana*

Nossa versão do clássico Parmegiana com costela suína empanada, stracciatella e molho marinara. Acompanha rúcula e mousseline de batata. 78



### *Polpettone*

Polpete crocante e suculento de carne, empanado na panko e recheado com mozzarella. Acompanha spaghetti alho e óleo. 74



### *Pesce in Salsa di pomodoro e Gambero*

Filé de peixe do dia temperado com especiarias, servido com molho pomodoro com camarões e saladinha de rúcula com balsâmico trufado. 82



### *Pollo al Gorgonzola*

Suculento peito de frango, empanado e frito, uma crocância irresistível, servido com um rico e aveludado molho de gorgonzola e spaghetti na manteiga. 68



### *Parmegiana de Carne*

Corte de carne, finamente temperado e empanado, regado ao molho pomodoro, gratinado de mozzarella e nhoque ao sugo. Receita exclusiva La Ficazza. 74



### *Cannoli & gelato*

Nosso verdadeiro tesouro: 2 unidades de massa crocante recheada com Doce de Leite, creme de Giandúia ou Pistache. Acompanha gelato. 36



### *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. 38



### *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. 40



### *Pera al Vino*

Receita internacional de Pera em redução de vinho servido com creme mascarpone e hortelã. 36



### *Profiterole al cioccolato bianco*

Profiteroles recheados de creme de chocolate branco, servidos com doce de leite e crumble de castanha de caju. 36

## Non Alcoliche

*Água Lindoya Specialli* 8  
Com e sem gás - 300 ml

*Limoneto* 9

*Refrigerante* 9  
Lata

*Schweppes* 9  
Tônica e citrus

*Suco integral*  
laranja e uva - 500 ml

*Água de coco*  
500 ml

*Ice Tea*  
Pêssego e limão

## Birre *Long neck*

*Heineken* 15

*Stella Golden s/ glúten* 14

*Corona* 15

## Espresso e Tè

*Expresso* 8

*Twinings* 8  
consulte sabores



 *La Ficazza*

 *@laficazzasp*

*[www.laficazza.com.br](http://www.laficazza.com.br)*