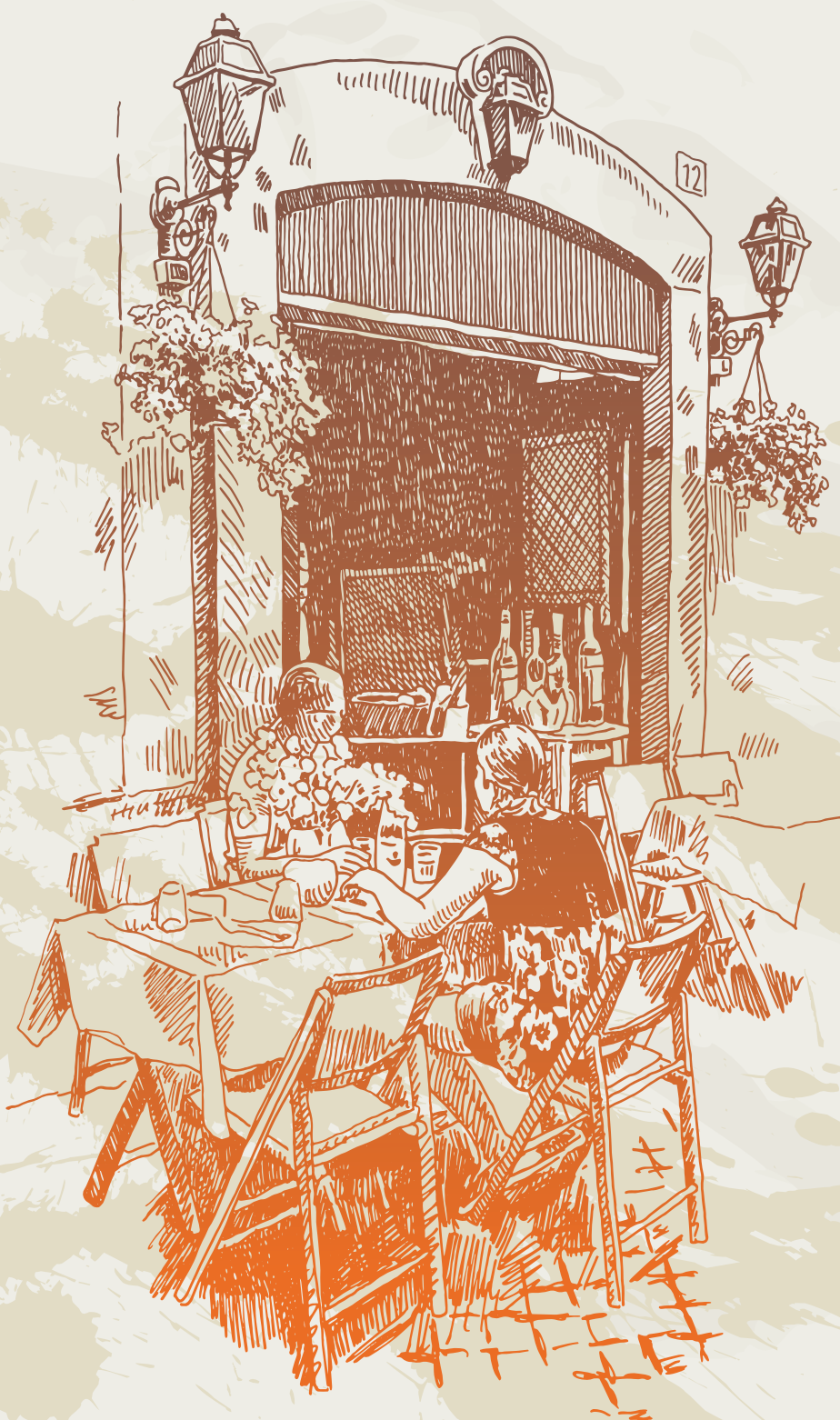


MENU

La Carta



COZINHA ITALIANA

BRUNO

TRATTORIA 

Na Trattoria Bruno, a Itália revela sua alma em cada prato. Oferecemos uma viagem sensorial aos sabores autênticos e aromas inebriantes da culinária italiana. Utilizando ingredientes selecionados e técnicas tradicionais, reinterpretamos clássicos com um toque contemporâneo, resultando em uma sinfonia de sabores que encanta os paladares mais exigentes. De massas artesanais a risotos delicados, cada criação é uma ode à tradição e à inovação, um convite à descoberta da verdadeira essência da Itália.

Descubra a poesia da gastronomia italiana em sua forma mais sublime, e deixe-se levar por uma jornada de sabores que ficará gravada em seu paladar.

Bruno Torres e Fábio
Watanabe



/trattoria_bruno



Spaghetti

um espagete mais fino
que vai bem com molhos leves



entradas

Azeitona Recheada e Frita

Azeitonas recheada, frita e acompanha molho de tomate

\$ 46,90

Pratinho de Couver

presunto artesanal, panceta artesanal crocante,
mussarela de búfala desfiada com creme de leite, pão
quentinho e nosso molho de tomate especial

\$ 23,00

Fritas Parmegiana

batata frita coberta com mussarela
e molho de tomate

\$40,90

Brusqueta de Pizza, 3 fatias de pão italiano

cobertos com tomate, queijo e presunto cortadinhas p/
ficar fácil de comer

\$40,90

Cesto de Pão tipo italiano

assado aqui no Bruno, servido com manteiga salgadinha

\$13,90

Burrata com tomate assado

com ervas, tomate cereja confitado e tomate fresco.
Acompanha torradinhas.

\$46,90

Sticks Crocante de Mussarela

Servido com molho de tomate

\$52,90

Polentinha cremosa gratinada

com mussarela e gorgonzola servida com pão da casa

\$42,90

Polentinha frita com presunto royal artesanal e broto de rúcula

\$42,90

massas frescas

todas as massas são preparadas aqui com
ovos frescos e semolina de trigo

Spaguettini Carbonara

molho cremoso à base de ovos, parmesão
bacon e pimenta do reino

\$57,90

Spaguettini Bolonhesa

Massa fresca com molho de tomate carne
bovina e suína apurado por 12 horas

\$48,90

Spaguettini ao Sugo

espagete fino ao nosso molho de tomate
especial

\$27,90

Spaguettini com isca de carne ao molho sugo

\$60,90

Spaguettini ao molho branco com isca de carne e um toque de gorgonzola

\$60,90

Spaguettini com aspargos e manteiga de limão

\$55,90

Spaguettini Carnívoro

bacon, pancetta crocante e bolonhesa

\$55,90

Spaguetti crocante

Massa empanada com mussarela e molho à bolonhesa.
Servido com molho sugo. Uma novidade cheio de texturas!

R\$ 49,90

Fettuccine Alfredo

Alfredoooo! É um molho de parmesão e creme de leite delicioso. Servido com panceta super crocante

\$56,90**\$54,90****Fettuccine com dois Molhos**

Molho Amatriciana de tomate e bacon e molho branco cremoso com um toque de gorgonzola

\$54,90**Fettuccine 4 Queijos gratinado**

Focaccias lanches italianos - Presunto Royal artesanal,

R\$ 38,90

Mussarela de búfala desfiada, pesto de manjeriço e rúcula

Focaccias lanches italianos - Panceta artesanal

Mussarela de búfala, tomate assado e molho de tomate

Massas fresca recheadas

Lasanha Bolonhesa clássica**\$64,90**

a preferida do Bruno. Recheada com molho bolonhesa, mussarela e molho branco gratinada com parmesão.

Lasanha de Espinafre**\$64,90**

ao molho, mussarela e gratinada com parmesão

Lasanha de Cogumelos

com manteiga de funghi, molho branco com mussarela e gratinada com parmesão

\$64,90**Ravioli de mussarela** com pesto de manjeriço**\$54,90****Nhoque do Bruno****\$44,90**

gratinado com parmesão e queijo cremoso servido com molho de tomate

Nhoque com lula**\$57,90**

ao molho de tomate e crocante de alho

Nhoque selado com molho de queijo e manjeriço**\$59,90****Risoto 4 Queijos****\$64,90**

gratinado e servido com crocante de ervas

Risoto Parmegiana

risoto com isca de carne empanada mussarela e molho de tomate

\$71,90**Risoto de tomate e mussarela de búfala fresca****\$69,90**

Fettuccine

mais larguinha e achatada que o espaguete perfeita com molhos cremosos!



Lasanha Ravioli

Nhoque



preparado com batata assada e pouca farinha!

Risotos

preparados com arroz arbóreo, manteiga e parmesão





Pizzas

menores que as tradicionais,
servem até duas pessoas



Sobremesa

A sobremesa mais famosa do
Caqui Bistro também está no Bruno!

Menu Kids

0 a 6 anos Grátis - de 7 a 10 anos 50%
11 a 13 valor integral

Frango Assado com polenta

marinado com 15 temperos fresco e saladinha de agrião

\$52,90

Carnes

Milanesa crocante

paillard de alcatra empanado com nossa farinha de
pão

\$61,90

Polpetone crocante

crocante por fora, recheado com mussarela e
coberto com molho de tomate e mais mussarela

\$59,90

Parmegiana crocante

paillard de alcatra crocante e gratinado com
mussarela e molho de tomate

\$74,90

Coxa e Sobrecoxa Assada

crocante marinado por 48 horas

\$32,90

Se preferir, escolha um acompanhamento

Spaguetini ao sugo

\$21,90

Risoto de parmesão

\$31,90

Fettuccine na manteiga

\$21,90

Batata Frita

\$19,90

Pizza **Mussarela**

\$48,90

Pizza **Presunto e Queijo**

\$57,90

Pizza **Bacon, Mussarela** e Cebola Crocante

\$64,90

Pizza **2 Queijos**

mussarela e Cream Cheese

\$57,90

Pizza **de Burrata**

molho de tomate, burrata e manjeriço

\$75,90

Panna Cotta

Super cremosa, com calda de morango e farofinha

\$ 27,90

Tiramisu

Creme clássico tiramissu, café e biscoito - champanhe feito no
Caqui.

\$31,90

Cannolo de **Pistache**

Com sorvete artesanal de limão

\$35,00

entrada

Saladinha de Alface
mussarela de búfala e
presunto

Croquete de Frango
bolinho de frango
cremoso

\$19

principal

Isca de Carne com **batata frita**

Isca de Carne com **polenta cremosa**

Fettuccine ao Sugo

Risoto com Isca de Carne

\$27

sobremesas

Brigadeiro

Banoffe

\$13

Todo almoço de Sábado o menu kids fica por nossa conta

VINHOS

Carta de



COZINHA ITALIANA

BRUNO

TRATTORIA 

Trattoria é um restaurante italiano que serve comida regional a um bom custo, em ambiente familiar. Na adequação brasileira um restaurante de ambiente familiar e com ótima comida e vinho italiano.

Desse modo, apresentamos a Carta de Vinhos da Trattoria Bruno, com ênfase para vinhos da Itália, mas também de outras regiões, com o fim de atender o refinado gosto de nossos amigos-clientes.

Aproveitem com moderação e felicidade esse ambiente Italiano!

Jeferson Moreira de Carvalho,
sommelier curador da Carta.



/trattoria_bruno

Vinhos

Branco,
Rosés
e Espumantes

Os espumantes são extremamente versáteis e combinam com praticamente tudo. A acidez e as bolhas ajudam a equilibrar a gordura de pratos mais ricos e a leveza destes vinhos ajudam a reforçar a refrescância dos pratos leves de frutos do mar e queijos de meio corpo.



BRANCOS:

- Casal Garcia – Portugal – Vinho verde Nhoque com lula	\$129
-Corbelli – Itália - Pinot Grigio Risoto de mussarela de búfala e tomate	\$129
-Rendez Vous – França – Sauvignon Blanc	\$155
-Emiliana Adobe – Chile – Sauvignon Blanc Fettuccine Alfredo	\$129
-Emiliana Adobe – Chile - Chardonay Spaguettini carbonara	\$129

ROSÉ:

- Paris Goulart– Argentina - Malbec Brusqueta de pizza	\$134
-Emiliana Adobe – Chile - Assamblage Nhoque com lula	\$129
-Rendez Vous – França - Cinsaut Sticks crocantes de mussarela	\$155

ESPUMANTES:

-Chandon Brut – Brasil	\$153
-Chandon Rosé- Brasil	\$162
-Casa Perini Moscatel – Brasil	\$108
-Casa Perini Brut – Brasil	\$510
- CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT \$ Assamblage França - Champagne	\$510





Novo Mundo

ARGENTINA

Luigi Bosca - La Linda Malbec
Spaguettini bolonhesa

\$129

Catena Malbec
Spaguettini com isca de carne ao molho sugo

\$224

CHILE

COUSINO MACUL DON LUIS \$
Cabernet Sauvignon
Lasanha bolonhesa

\$109

EMILIANA ADOBE RESERVA
Cabernet Sauvignon
Todas as pizzas que contem
alguma carne curada

\$129

Montes Alpha
Carmenère
Risoto Parmigiana

\$278



Velho Mundo

ITALIA

-PIEMONTE - Nebbiolo

Felice Bonardi Barolo
Polpetone Crocante

\$283

I Balzi Barbera Passito
Milanesa Crocante

\$165

-TOSCANA - Sangiovese

Villa Antinori Rosso
Fettuccine Dois molhos

\$199

Corbelli Chianti DOCG
Risoto 4 Queijos

\$122

Pattini Chianti
Spaguettini ao sugo

\$104

Trambusti Badiolo Chianti
Pizza Mussarela

\$176

Montepulciano d'Abruzzo DOC
Brunello - Poggio Castellare
Frango Assado com Polenta

\$338

Ricasoli Antico Feudo della Trappola
Pratinho de Couver

\$176

MANDURIA

Magma Primitivo
Pizza 4 Queijos

\$281

PUGLIA

Corbelli Primitivo
Lasanha de Cogumelos

\$113

Luccarelli Primitivo
Nhoque do Bruno

\$176

SICILIA

Regaleali Nero d'Avola
Lasanha de Espinafre

\$239

Corbelli Nero d'Avola
Polentinha cremosa gratinada
c/ mussarela e gorgonzola

\$113

VENETO

Casa Lunardi - Merlot
Frango Assado com Polenta

\$132

Montresor Campo Madonna
Cabernet Sauvignon
Pizza 4 queijos

\$217

PORTUGAL

Cartuxa EA
Milanesa Crocante

\$124

Chaminé
Ravioli de Mussarela com
pesto de manjeriço

\$199

Porta 6
Pizza Portuguesa

\$102

COZINHA ITALIANA

BRUNO

TRATTORIA 

Vinhos

Tintos por país

CLERICOTS E SANGRIAS

Vinho tinto, branco ou rosé com frutas, água com gás, caldas da casa e muito gelo

JARRA INTEIRA **\$88**

MEIA JARRA **\$61**

BEBIDAS

WHISKEYS

IRISH JAMESON \$30

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL \$42

DRINKS

LEVES

APEROL SPRITZ \$40

Prosecco, Aperol, água com gás e gelo

MIMOSA \$35

Espumante e suco de laranja.

GINGER LIME \$26

Cachaça Salinas, extrato artesanal de limão e gengibre e muito gelo.

MOGI \$39

Vodka Stolichnaya, extrato artesanal de hibisco e limão e gelo.

CAQUI \$35

O drink do verão. Com gin, lichia, framboesa e outros segredinhos.

MODERADOS

NEGRONI \$42

Gin, Vermute e Campari.

CAIPIRINHA \$40

Limão ou morango.

Peça de cachaça Salinas ou vodka Stolichnaya

ENCORPADOS

MANHATTAN \$40

Bourbon, vermute tinto, bitter artesanal e gelo.

RUSTY NAIL \$42

Whiskey Jameson, Drambuie, laranja e gelo.

CERVEJA

HEINEKEN 330mL \$14

BALDE COM 6 \$78

Cafés e outros motivos para continuar a boa conversa

Café Espresso Illy \$8
Tradicional ou Descafeinado

Infusão da Casa \$8
Hibisco, limão, canela, laranja e camomila

Vinho do Porto
Cálce 50ml \$24
Garrafa \$184

Licor Limongelo Garawella
Cálce 50ml \$28
Garrafa \$230

Taças e Pichets

	Taça 150mL	Pichet 150mL
ESPUMANTE CASA PERINI PROSECCO - Brasil	\$24	
BANCO OLARIA - Portugal	\$25	\$63
BANCO MIOLO SELEÇÃO - Brasil	\$25	\$63
ROSE PIPA - Portugal	\$25	\$63
TINTO OLARIA - Portugal	\$25	\$63
TINTO FAZENDA VELHA - Portugal	\$21	\$63

Combo 2 Taças (tinto, branco ou rosé) +1 cálce vinho do Porto \$61

NÃO-ALCOÓLICOS

REFRIGERANTES \$9

REFRIGERANTE ARTESANAL \$9
ginger ale, cherry Coke, maracujá, morango, laranja ou limão

H2O \$10

ÁGUA COM GÁS PRATA \$7

SUCO NATURAL \$10
laranja ou abacaxi

CLERICOT SEM ÁLCOOL - JARRA \$57