

O MUNDO É UM PISELLI

Piselli significa ervilhas em italiano. Mas para nós, do Restaurante Piselli, ela tem um significado a mais. A ervilha está no início da nossa história.

Adolescente, eu decidi plantá-las em Joanópolis, pequena cidade na Serra da Mantiqueira onde nasci. Escolhi a ervilha porque ela não existia na região e tinha certeza que faria muito sucesso. Seria o início da minha vida de agricultor. Conforme a ervilha crescia, eu planejava o que fazer com os recursos que ganharia com a sua venda.

Mas a plantação não deu certo: as sementes eram de ervilha torta e não aquela em grãos e deveriam ter sido colhidas antes. O desastre só foi descoberto no Ceasa, com a venda já acertada e as ervilhas embarcadas no caminhão.

Com a decepção da perda, eu me mudei para São Paulo no final de semana seguinte. Comecei a trabalhar em restaurantes, primeiro nos mais simples, de bairro, aprendendo o ofício de garçom. Depois me especializei como maître, sommelier e gerente, em casas renomadas da gastronomia paulistana.

Até abrir o Piselli, no Jardins, em julho de 2004, pois tinha um sonho de realizar meu próprio negócio aos 35 anos “ensinamento de avô”. Ali, a culinária do Piselli traz as receitas clássicas da Itália e inspirações da região do Piemonte. Depois de 11 anos de história em São Paulo, recebemos então o convite do Sr. Carlos Jereissati para abriremos nosso segundo restaurante na capital: o Piselli Sud, no Shopping Iguatemi São Paulo. Aqui apresentamos receitas clássicas italianas, inspiradas principalmente na região sul da Itália.

É a homenagem que fazemos à leguminosa que deu início à nossa história, que agora dividimos, felizes, com os nossos clientes.

Bom apetite!

Juscelino Pereira

- Pratos divididos e meia porção – consulte o maitre.
- Temos massa integral e sem glúten.
- Acompanhamentos à parte terão acréscimo de:
Risotos parmesão e limão 22 e de açafrão 29.
Legumes grelhados, purê de batata, massa fresca ou salada verde 17

O COUVERT é opcional; o nosso é composto de: Patê PISELLI (queijo de cabra, salsa e ervilha), manteiga especial da casa (temperada com ervas e um toque de limão), pão integral, grissini e pinzimonio de legumes. - 19 por pessoa.

• NÃO ACEITAMOS CHEQUE

De acordo com as leis: nº 7.357/85 (lei do cheque), artigo 315 da Lei nº 10.406/02 (Código Civil) e Artigo 5º, inciso II, da Constituição Federal.

Aceitamos pagamento em dinheiro e cartões de crédito e débito.

Se beber não dirija. Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

Nossa cozinha e suas dependências estão franqueadas à sua visitação.

Livro: “Itália – Para Comer e Beber Bem” – 45

IL MIGLIORE RISO DEL MONDO

'Il riso acquerello' considerado o melhor arroz do mundo devido ao método que a família Rondolino desenvolveu para envelhecer o arroz, além disso eles patentearam a reintegração do 'gemme' nos grãos, com isso o arroz ganha mais sabor e nutrientes.

Eles estão na região de Vercelli, considerada a pátria do riso italiano no Piemonte desde 1400.

Por isso propomos a vocês esse festival de sabores, com várias receitas de risotos exclusivos.

Boa degustação!
Juscelino Pereira

RISOTTI ACQUERELLO

	PQ	GR
PISELLI O clássico risoto de ervilhas, com grana padano e gorgonzola.	59	99
ROSSO Beterraba emulsionada com ervilhas frescas, finalizado com toque de manteiga e parmesão, condecorado com lascas de gorgonzola e pickles de beterraba.	59	99
CAPRI O riso emulsionado com toque de limão, vinho branco e tartare de atum com crocante de pepino, perfumado com raspas de limão siciliano.	62	106
MILANO AL SUD O clássico risoto de açafrão de Milão recebe a companhia do famoso camarão negro do Piselli.	74	125
COLOSSEO O Acquarello ganha o clássico molho de Roma feito com queijo Pecorino e pimenta. escoltado com bacalhau "alla vicentina"	67	114
SORRENTO Fantasia "di mare", lulas, camarões, polvo e nosso molho de tomate fresco.	81	136

PER COMINCIARE

	PQ	GR
MELONE Melão brúlée aromatizado com especiarias, presunto cru e queijo de cabra.	49	
GAMBERO NERO Camarão empanado no tempurá negro, aioli defumado e bottarga.	59	
ARANCINI Bolinhos de risoto recheados com mussarela de Búfala	42	
BURRATA E POMODORI Burrata cremosa com mix de tomate sweet grape.	56	
CALAMARI FRITTI ALA PIZZAIOLA Lulas a dorê acompanhadas de molho frio pizzaiola.	55	
ANTIPASTO DI SALMONE AFFUMICATO Finas fatias de salmão defumado, amêndoas e dill.	69	
TARTARE DI TONNO Tartar de atum, pepino, emulsão de limão e geléia de hortelã. (Grande acompanha mini salada).	56	89
CARPACCIO DI PESCE Lâminas de peixe branco curado na casa, erva doce e ovas frescas.	49	69
POLPO, CARCIOFI E POMODORINI Salada de polvo com perfume de hortelã, alcachofras, tomate sweet grape, radicchio e mini agrião.	66	91
IL CARPACCIO Finas fatias de carne crua regadas com tapenade, amêndoas tostadas e lascas de queijo Grana Padano.	49	69
INSALATA DI POLLO E FICHI Mix de folhas, lâminas de frango orgânico, figo, tomate e amêndoas regadas com molho de mostarda e mel.	48	68
INSALATA CAPRESE CON RÚCULA Mussarela de Búfala, tomates caqui e folhas de rúcula.	53	73
RAVIOLI DI FONTINA ALLA CREMA DI TARTUFO NERO Ravioles recheados de queijo Fontina cobertos com creme de trufa negra.	51	93
MELANZANE AL FORNO Berinjela gratinada, mussarela de Búfala, molho de tomate e manjeriço.	45	76
POLENTA ALL'ARRABIATA CON SALSICCIA Polenta cremosa com molho de tomate picante e linguiça Blumenau.	52	75
MINISTRONE LIGURE Sopa de legumes com um toque de pesto Genovês.	47	63
CAPELETTI IN BRODO Pequenos ravioles recheados de carne com caldo do assado clarificado.	52	75

PRIMI

PASTA FRESCA

MEZZELUNE D'ANATRA	93
Massa fresca recheada de pato, molho do assado e fonduta de pecorino.	
TAGLIATELLE INTEGRALE	89
Tagliatelle integral com toque de cacau e cogumelos frescos salteados com molho de alho-poró finalizado com crocante de parmesão.	
RAVIOLI DI BRIE E PERA AL TARTUFO	82
Ravioles de queijo Brie e pêra com molho de manteiga e mel trufado.	
RAVIOLI DI FONTINA ALLA CREMA DI TARTUFO NERO	93
Ravioles recheados de queijo Fontina cobertos com creme de trufa negra.	
TORTELLONI DI MOZZARELLA DI BÚFALA	83
Massa fresca recheada de mussarela de Búfala com molho de tomate fresco e manjeriço.	
PASTA E PISELLI	86
Fettuccine com fonduta de Parmesão, ervilhas frescas e pancetta.	
TAGLIOLINI NERI CON PESTO E PESCE	93
Massa fresca produzida com nero di seppia, molho pesto, lâminas de peixe curado e bottarga de Tainha.	
GNOCCHI DI OLIVE ALLA NORMA	72
Nhoque de azeitonas pretas com molho de tomate fresco, berinjela e ricota defumada.	
FETTUCCINE CON POLPETINI	72
Massa fresca e molho de tomate com deliciosas porpetas.	
LASAGNA ALLA BOLOGNESE	79
Lasanha à bolonhesa com massa verde e bechamel.	

PASTA ITALIANA

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA	83
Molho matriciana (tomates, cebola e panceta) finalizado com cebola crocante.	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	87
Panceta, gemas, queijos Grana Padano e Pecorino Romano.	
RIGATONI ARRABIATA CON SALSICCIA	79
Molho de tomate picante e linguiça Blumenau.	
LINGUINI ALLE VONGOLE E PEPERONCINO	93
Vôngoles, perfume de alho, salsa, vinho branco e pimenta calabresa. (Consulte disponibilidade com o Maître)	
LINGUINI AI FRUTTI DI MARE	109
Camarões, lulas, polvo e molho de tomate fresco.	

SECONDI

PESCI

TONNO ARABO	103
Atum com crosta de especiarias recebe redução de vinho Marsala, babaganoush defumado, e coalhada seca.	
PESCE DELLO CHEF	102
Peixe fresco com crosta de limão e “Timo”, molho de bisque e prosecco com purê de batata roxa.	
BACCALÀ ALLA SICILIANA	119
Lombo de bacalhau com batatas, seleção de tomates sweet grape, azeitonas pretas, alcaparras, salteados com azeite Italiano.	
POLPO AL FORNO CON RISO NERO	122
Polvo ao forno, arroz negro e tomatinhos confitados.	
GAMBERONI ALLA RIVIERA	139
Camarões grelhados com risone ao molho de cogumelos, perfume de alho e tomates.	
GRIGLIATA MISTA CON TAGLIOLINI NERI ALLE ERBE	125
Camarões, lulas, polvo e peixe fresco grelhados com tagliolini negro ao azeite e ervas.	

CARNI

ANATRA CON SALSA DI LAMPONE	99
Pato confitado, servido sobre molho de framboesa e nhoques na manteiga e sálvia.	
POLLO ORGÂNICO	73
Sobrecoxa grelhada, hortaliças e legumes orgânicos.	
TAGLIATA DI FILETTO	89
Filé mignon grelhado e fatiado, salada de rúcula, lascas de queijo Grana Padano e redução de redução de aceto balsâmico.	
COTOLETTA ALLA MILANESE	95
Bisteca bovina à milanesa, tomates marinados e mix de folhas verdes.	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	91
Escalopes de filé mignon grelhados com presunto de Parma, molho demi glace e nhoque na manteiga e sálvia.	
ANCHO "ANGUS" ALLA FIORENTINA	109
Ancho de “Angus” grelhado com flor de sal e alecrim servido com batatas rústicas e rúcula selvagem.	
OSSOBUCO ALLA MILANESE CON POLENTA	104
Ossobuco com polenta cremosa.	