

O MUNDO É UM PISELLI

Piselli significa ervilhas em italiano. Mas, para nós do Restaurante Piselli, essa palavra 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 que abri o Piselli, em julho de 2004, pois tinha o sonho de seguir o ensinamento de meu avô e ter meu próprio negócio aos 35 anos. Aqui, a culinária traz as receitas clássicas da Itália com inspirações da região do Piemonte e todos os pratos são decorados com uma ervilha - é a homenagem que fazemos à leguminosa que deu início a história que agora dividimos, felizes, com os nossos clientes.

Bom apetite!

Juscelino Pereira

- Pratos divididos terão acréscimo de 20%.
- Meia porção custará 60% do prato inteiro.
- 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 visitaçãõ.

Livro: "Itália - Para Comer e Beber Bem" - 45

Obras do Dalmau em exposição no salão estão a venda.
(Consulte o valor com o maitre)

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
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
ARANCINI Bolinhos de risoto recheados com Mussarela de Búfala.	42	
CALAMARI FRITTI ALA PIZZAIOLA Lulas a dorê acompanhadas de molho frio pizzaiola.	55	
ASPARAGI CON LA FONDUTA DI FONTINA Aspargos grelhados cobertos com fondue de queijo Fontina e creme de tartufo nero.	65	
FICO RIPIENO E AVVOLTO NEL PROSCIUTTO Figo recheado de gorgonzola envolto em presunto de Parma, assado ao forno.	47	
BURRATA FREDDA Burrata servida com tomates marinados e azeite de manjeriço.	56	
BURRATA CALDA AL TARTUFO Burrata trufada assada na massa da focaccia.	69	
CARPACCIO DI PESCE Lâminas de peixe branco curado na casa, erva doce e ovas frescas.	49	69
BRESAOLA FRESCA DELLA CASA Carpaccio curado na casa, pesto Genovês e lascas de queijo Grana Padano.	57	73
VITELLO TONNATO Finas fatias de carne de vitela e creme de atum com alcaparras.	53	73
INSALATINA CON CARCIOFO E CAPRINO Mix de folhas, fundo de alcachofra, queijo de cabra e pimenta rosa.	50	73
POLPO, CARCIOFI E POMODORINI Salada de polvo com perfume de hortelã, alcachofras, tomate sweet grape, radicchio e mini agrião.	61	85
INSALATA CAPRESE CON RUCOLA Mussarela de búfala, tomate e rúcula.	49	69
INSALATA DI POLLO DELLA CASA Mix de folhas, lâminas de frango, figos e amêndoas ao molho de mostarda e mel.	48	68
POLENTA ALL'ARRABIATA CON SALSICCIA Polenta italiana cremosa com molho de tomate picante e linguiça Blumenau.	52	75
MILLEFOGLIE DI POLENTA CON FUNGHI E GRANA PADANO "O maravilhoso sonho da polenta" o maitre explicará: folhas de polenta com recheio de cogumelos, demi glace e queijo Grana Padano.	53	67
MELANZANE AL FORNO Berinjela gratinada, mussarela de búfala, molho de tomate e manjeriço.	45	76
MINISTRONE LIGURE Sopa de legumes com um toque de Pesto Genovês.	47	53
CAPELLETI IN BRODO Pequenos raviolos recheados de carne com caldo do assado clarificado.	52	75
CREMA PISELLI CON GAMBERI Creme de ervilhas com camarões.	63	83

PRIMI

PASTA FRESCA

TAGLIATELLE INTEGRALE	89
Tagliatelle integral com toque de cacau e cogumelos frescos salteados com molho de alho-poró finalizado com crocante de parmesão.	
MEZZELUNE D'ANATRA	93
Massa fresca recheada de pato, molho do assado e fonduta de pecorino.	
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.	
RAVIOLI ALLA PIEMONTESE	95
Grandes ravioles recheados de queijo Taleggio, aspargos e gema de ovo, cobertos com creme de trufas brancas.	
RAVIOLI DEL PLIN IN SALSA DI ARROSTO	77
Pequenos ravioles recheados com carnes e vegetais, molho do assado, manteiga e sálvia.	
TORTELLONI DI MOZZARELLA DI BUFALA	83
Massa fresca recheada com mussarela de búfala, molho de tomate fresco e manjeriço.	
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI OSSOBUCO	87
Massa fresca com ragu de ossobuco, legumes e raspas de limão siciliano.	
GNOCCHI SORRENTINA	77
Nhoque ao molho de tomate fresco, manjeriço e mussarela de búfala derretida.	
LASAGNE ALLA BOLOGNESE CON PISELLI	79
Lasanha à bolonhesa com ervilhas.	
TAGLIOLINI NERI CON PESTO E PESCE	91
Massa fresca produzida com tinta de lula, pesto de manjeriço, lâminas de peixe curado e Bottarga de tainha.	
PASTA E PISELLI	86
Fettuccine com fonduta de Parmesão, ervilhas frescas e pancetta.	
PASTA ITALIANA	
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA	83
Molho matriciana (tomates, cebola e panceta) finalizado com cebola crocante.	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	87
Panceta, gemas de ovos, 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, vinho branco e pimenta calabresa. (Consulte disponibilidade com o maitre)	
LINGUINI AI FRUTTI DI MARE	109
Camarões, lulas, polvo e molho de tomate fresco.	

SECONDI

PESCI

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	122
Polvo ao forno, arroz negro e tomatinhos confitados.	
GAMBERONI ALLA RIVIERA	139
Camarões grelhados servidos com risone ao molho de cogumelos, alho e tomate.	
GRIGLIATA MISTA CON TAGLIOLINI NERI ALLE ERBE	125
Camarões, lulas, polvo e peixe fresco grelhados com tagliolini negro ao azeite e ervas.	

CARNI

BRASATO ALLA PIEMONTESE	102
Carne bovina assada no vinho tinto servida com purê de batatas trufado.	
POLLO ORGANICO	73
Sobrecoxa de frango orgânico assada ao forno, servida com tagliolini no azeite e ervas.	
ANATRA CON SALSA DI LAMPONE	99
Pato confitado, servido sobre molho de framboesa e nhoque na manteiga e sálvia.	
ANCHO "ANGUS" ALLA FIORENTINA	109
Ancho de "Angus" grelhado, com sal do himalaia e alecrim servido com batatas douradas e salada de rúcula selvagem.	
COTOLETTA ALLA MILANESE	95
Bisteca bovina empanada servida com tomates marinados e mix de folhas verdes.	
OSSOBUCO ALLA MILANESE CON POLENTA	104
Ossobuco de Vitelo com polenta cremosa.	
CARRE D'AGNELLO CON GNOCCHI AI BURRO E ERBE	147
Carré de cordeiro grelhado, com sal do himalaia e alecrim, servido com nhoque na manteiga e sálvia.	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	91
Escalopes de filé mignon grelhado com presunto de Parma, molho demi glace e nhoque na manteiga e sálvia.	