



Montagna Nera
cozinha, Natureza e Alma



ENTRADAS E PETISCOS

Empanada Argentina \$14

Opções: carne ou cebola com queijo.
Acompanha chimichurri.

Salada Caprese \$26

Tomates, muçarela fresca, manjeriço, azeite e molho pesto. Prato individual.

Iscas de frango à milanesa \$49

Acompanha molho da casa.

Iscas de tilápia à milanesa \$59

Acompanha molho da casa.

Arancini \$59

Porção com 6 bolinhos de risoto italiano.
Acompanha geléia de pimenta.

Tábua de queijos \$119

Para 2 pessoas.

*Fazemos tudo
com amor e
carinho!*



BURGERS ARTESANAIS

Burger Capri \$32

Blend de carnes especial da casa, queijo derretido, salada (tomate, alface e cebola) e exclusiva maionese verde.

Burger Amalfi \$36

Blend de carnes especial da casa, queijo derretido, salada (tomate, alface e cebola), bacon crocante e exclusiva maionese verde.

Burger Matera \$39

Blend de carnes especial da casa, queijo derretido, salada (tomate, alface e cebola), bacon, ovo frito e exclusiva maionese verde.

* Adicione uma porção de fritas ao seu burger por \$19

MASSAS (pratos individuais)

Spaghetti al sugo \$49

Delicioso espaguete grano duro ao molho de tomate finalizado com queijo parmesão e salsinha. Prato individual.

Spaghetti all'aglio e olio \$49

Delicioso espaguete grano duro ao alho e azeite finalizado com queijo parmesão e salsinha. Prato individual.

Spaghetti alla carbonara \$59

Delicioso espaguete grano duro ao creme de gemas, parmesão e bacon. Prato individual.

Gnocchi gorgonzola e noci \$59

Delicioso nhoque com molho cremoso de gorgonzola e pedacinhos de nozes. Prato individual.

RISOTOS (pratos individuais)

Risotto al limone \$59

Arroz arbóreo ao vinho branco preparado com sumo e raspas de limão siciliano. Prato individual.

Risotto ai funghi porcini \$69

Arroz arbóreo ao vinho branco com cogumelos funghi porcini e shitake. Prato individual.

Risotto alle albicocche e brie \$69

Arroz arbóreo ao vinho branco com damasco, queijo brie e amêndoas laminadas. Prato individual.

Risotto di pera e gorgonzola \$69

Arroz arbóreo com peras caramelizadas no vinho tinto e queijo gorgonzola. Prato individual.

Risotto di fileto di manzo \$89

Arroz arbóreo ao vinho branco, tiras de filet mignon, cubinhos de pancetta defumada e queijo parmesão. Prato individual.

* Adicione um filet mignon, filé de tilápia ou filé de salmão a qualquer risoto ou massa por \$29

*Confira as nossas
opções de vinhos!*



PIZZAS NAPOLETANAS

(pizzas individuais)

Margherita \$49

Massa de longa fermentação, molho de tomate caseiro, muçarela fresca e manjericão.

Caprese \$59

Massa de longa fermentação, molho de tomate da casa, burrata, pesto de manjericão e tomates cerejas confitados.

Melanzana \$59

Massa de longa fermentação, molho de tomate da casa, muçarela, tomates e fatias de berinjela refogada no azeite e alho.

Lombardia \$59

Massa de longa fermentação, molho de tomate da casa, muçarela, cebolas caramelizadas com cubinhos de pancetta artesanal, finalizada com parmesão gratinado.

Alla diavola \$59

Massa de longa fermentação, molho de tomate da casa, muçarela, salame pepperoni, finalizada com parmesão gratinado.



SOBREMESAS

Bolo do dia \$9

Torta doce \$19

Cheesecake \$19

Gelato artesanal (na taça) \$24

Sobremesa do chef \$24

BEBIDAS

Água sem gás \$6

Água com gás \$7

Refrigerante (lata) \$8

Suco natural (500ml) \$15

Suco jarra (1 litro) \$28

Cervejas long neck \$16

Cerveja Original 600ml \$22

Cerveja Heineken 600ml \$26

Demi Panaché \$39

Caipirinha \$29

Vinhos suaves \$59

Vinhos suaves (taça) \$16

Vinhos secos \$69

Vinhos secos (taça) \$19

Café expresso \$7

Expresso com leite \$12



Quer ficar por dentro das novidades?

*Nos siga no Instagram
@afazendachapadao*

PRATOS TRADICIONAIS (2 pessoas)

Frango à Parmegiana \$139

Arroz branco, fritas, salada e filé de frango à Parmegiana (empanados e gratinados com molho de tomate caseiro e muçarela).

Tilápia à moda da casa \$149

Arroz branco, batatas Chapadão, salada e filés de tilápia grelhados.

Cupim assado com mandioca \$149

Arroz branco, mandioca cozida na manteiga, farofa de banana com pimenta e cupim assado por 4 horas finalizado com déglacer ao alho.

Filet Mignon à Parmegiana \$159

Arroz branco, fritas, salada e filé mignon à Parmegiana (empanados e gratinados com molho de tomate caseiro e muçarela). Para 2 pessoas.

Prato especial do chef \$159

Toda semana um prato internacional diferente.

*Peça no quarto ou
chale (mediante
disponibilidade)*

(19) 99984-6555



* Servimos prato kids (arroz, feijão, mignon e fritas) por \$49

* Cobramos taxa de serviço 10% e também cobramos rolha para vinhos trazidos de fora \$39