



Montagna Nera
cozinha, Natureza e Alma



ENTRADAS E PETISCOS

Empanada Argentina \$14

Opções: carne ou cebola com queijo.
Acompanha chimichurri.

Salada Caprese \$24

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

Iscas de frango à milanesa \$39

Acompanha molho da casa.

Iscas de tilápia à milanesa \$49

Acompanha molho da casa.

Arancini \$49

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

Tábua de queijos \$89

Para 2 pessoas.

*Fazemos tudo
com amor e
carinho!*



BURGERS ARTESANAIS

Burger Capri \$29

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

Burger Amalfi \$34

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

Burger Matera \$39

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

MASSAS

Spaghetti al sugo \$39

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

Spaghetti all'aglio e olio \$39

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

Spaghetti alla carbonara \$49

Delicioso espagete grano duro ao creme de gemas e bacon. Prato individual.

Gnocchi gorgonzola e noci \$49

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

RISOTOS

Risotto al limone \$49

Arroz arbóreo ao vinho branco ao limão siciliano. Prato individual.

Risotto ai funghi porcini \$59

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

Risotto alle albicocche e brie \$59

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

Risotto di pera e gorgonzola \$59

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

Risotto di fileto di manzo \$69

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

*Confira a nossa
carta de vinhos!*



PIZZAS NAPOLETANAS

Margherita \$49

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

Caprese \$59

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

Melanzana \$59

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

Lombardia \$59

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

*Quer ficar por dentro
das novidades?
Nos siga no
Instagram
@afazendachapadao*

PRATOS TRADICIONAIS

Frango à Parmegiana \$119

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

Tilápia à moda da casa \$139

Arroz branco, batatas Chapadão, salada e filés de tilápia grelhados. Para 2 pessoas.

Cupim assado com mandioca \$139

Arroz branco, mandioca cozida na manteiga e farofa de banana com pimenta. Para 2 pessoas.

Filet Mignon à Parmegiana \$149

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



SOBREMESAS

Bolo do dia \$14

Pudim de leite condensado \$14

Torta doce \$19

Cheesecake \$19

Gelato artesanal (na taça) \$19

Tiramisu \$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 \$21

Cerveja Heineken 600ml \$22

Cervejas artesanais \$30

Demi Panaché \$39

Caipirinha \$29

Vinhos suaves \$59

Vinhos suaves (taça) \$15

Café expresso \$7

Expresso com leite \$12

*Peça no quarto ou
chale (mediante
disponibilidade)*

(19) 99984-6555

