

Entradas

MESI **25**

Seleção de pastas artesanais, servidas com nossa deliciosa hóstia TROPEA

BRUSCHETAS CAPRESE **26**

Pão italiano artesanal, com mozzarella de búfala, tomatinhos confit, molho pesto e manjericão

ARANCINI NAPOLITANO **28**

Bolinhos de risoto e tomate seco, recheados com mozzarella de búfala e manjericão

BRUSCHETAS BOSCAIOLA **28**

Pão italiano tostado com linguiça artesanal levemente picante, mix de cogumelos, finalizada com Grana Padano, ao forno a lenha

CROQUETE DE CORDEIRO **29**

Dadinhos crocantes de cordeiro, com topo de coalhada TROPEA

PANINNI CAPRESE **29**

NOVIDADE

Servido em fatias

Sanduíche italiano feito com nossa massa de pizza artesanal, recheado com mozzarella de búfala, tomatinhos e rúcula

Entradas

CARPACCIO TROPEA

35

Fatias de carne curada na casa,
temperadas com pesto alla genovese e
lascas de queijo tipo Grana

BURRATA ALLA CAPRESE, AL FORNO

49

Burrata ao forno envolta em massa de
pizza, servida com pesto de ervas frescas e
tomates sweet grape

Massas

MASSAS ARTESANAIS - PRODUÇÃO PRÓPRIA

RAVIÓLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA **42**

Massa verde fresca recheada com mozzarella de búfala, ao molho de tomate fresco e manjericão

LASAGNE BOLOGNESE **45**

Lasanha de massa fresca ao tradicional ragu bolonhesa

PARPADELLE ALLA BOSCAIOLA **47**

Massa fresca ao molho de funghis e linguiça artesanal da casa

GNOCCHI PORCINNI **NOVIDADE** **48**

Gnocchi artesanal de batata ao molho de funghi porcinni e crisps de Parma

SPAGHETTI A CARBONARA **49**

Massa grano duro com pancetta artesanal, gema de ovo caipira, queijo parmesão e pecorino romano

RAVIÓLI TARTUFO DI MELE **49**

Massa fresca recheada com queijo brie, maçãs e damasco, ao molho trufado de manteiga e ervas

Massas

MASSAS ARTESANAIS - PRODUÇÃO PRÓPRIA

PAPPARDELLE COSTOLA **51**

Massa fresca com ragu de costela bovina marinada por 24 horas e assada lentamente em forno a lenha

CANNELLONI DE FILÉ E FUNGHI **NOVIDADE** **55**

Cannelloni de filé com funghi porcini ao molho de fonduta de queijo

FETUCCINE NERO DE SÉPIA **65**

Massa fresca colorida com tinta de lula, ao molho pomodori artesanal com camarões, lulas e polvo

Risottos

RISOTTO TAGLIATA **58**

Risotto de funghi trufado com tagliata de filé mignon e topo de alho poró

RISOTTO GAMBERETTO **69**

Risoto de arroz arbóreo e camarões ao molho pomodori artesanal

Carnes

CACIO E PEPE **NOVIDADE** **60**

Tradicional massa cacio e pepe, servido com medalhas de filé grelhados

TORNEDOR TROPEA **62**

Tornedor de filé ao jus de rapadura, servido com torteline recheado com queijo brie na manteiga de sálvia

FILÉ NAPOLITANO **NOVIDADE** **62**

Tornedor de filé mignon envolvido em pancetta artesanal ao molho roti, servido capellini na manteiga queimada

FILÉ DO CAPO **65**

Filé mignon recheado com queijo Brie, ao creme de cogumelos, com papardelle fresco ao molho de fonduta de Grana e nozes

AGNELLO AO FORNO **68**

Paleta de cordeiro marinada por 24 horas e assada lentamente em forno a lenha, servida com gnocchi na manteiga de ervas

Peixes

SALMONE GRIGLIATO **56**

Filé de salmão grelhado ao molho
Mediterrâneo com spaghetti de abobrinha

PESCADA AO RISO **65**

Filé de peixe grelhado, com crosta de Lemon
Pepper, servido com risoto de alho poró

Saladas

SALADA CAPRESE COM RÚCULA **32**

Salada de tomates, mozzarella de búfala
artesanal, folhas de rúcula selvagem,
manjeriço e pesto alla genovese

SALADA BRESAOLA **35**

Mix de folhas verdes, tomatinhos, lascas
de queijo tipo grana, servidos sobre
o Carpaccio Tropea ao molho pesto
Genovese

SALADA DE SALMÃO **NOVIDADE** **38**

Mix de folhas, salmão grelhado, grão de
bico, lâminas de maçã e tomatinhos

Sobremesas

GELATO DA CASA **NOVIDADE** **15**

Sorvete de creme e baunilha servido com suspiro artesanal e calda a escolher:

* Caramelo salgado * Frutas vermelhas *

Ganache de chocolate

PANACOTA **NOVIDADE** **15**

Panacota de baunilha com coulis de morango

MOUSSE COM CARAMELO SALGADO **16**

Mousse de doce de leite com calda de caramelo salgado e crocante de castanhas

TORTA DE LIMÃO **17**

Tradicional torta de limão Italiana

TIRAMISÙ **19**

Clássica torta italiana

CORNETO TROPEA **21**

Corneto crocante recheado com creme de mascarpone, servido com coulis de frutas vermelhas e sorvete de creme

FETTE DE CHOCOLATE **22**

Salame de chocolate belga e castanhas, servido com sorvete artesanal de baunilha

Pizzas

PIZZAS DE 30CM, COM FERMENTAÇÃO NATURAL

COZZO **58**

Molho de tomate artesanal, mozzarella, tomatinhos assados na brasa com flor de sal, rúcula selvagem e Grana Padano

MARGUERITA **58**

Molho de tomate artesanal, mozzarella de búfala e manjericão

TROPEA **58**

Molho de tomate artesanal, mozzarella, pancetta especial e cebola roxa

ALICHE **59**

Molho de tomate artesanal, mozzarella, aliche importado e tomatinhos assados na brasa com flor de sal

QUATRO QUEIJOS **59**

Molho de tomate artesanal, mozzarella, parmesão premium, gorgonzola azul e queijo Catupiry®

TARTUFATA **59**

Molho de tomate artesanal, mozzarella, shitake, queijo minas curado e figo seco; ao sair do forno recebe um toque de azeite trufado

Pizzas

PIZZAS DE 30CM, COM FERMENTAÇÃO NATURAL

- | | |
|---|-----------|
| PARGHELIA | 59 |
| Molho de tomate artesanal, mozzarella, queijo de cabra, azeitonas pretas marinadas com toque de limão siciliano e tomatinhos assados e manjericão | |
| MARGUERITA GOURMET | 61 |
| Molho de tomate artesanal, mozzarella de búfala, tomatinhos assados na brasa com flor de sal e manjericão | |
| STRACCIATELLA | 61 |
| Molho de tomate artesanal, mozzarella, burrata, pesto di Gênova, tomates confitados e castanhas brasileiras | |
| CALABRESA | 61 |
| Molho de tomate artesanal, mozzarella e calabresa de cura especial | |
| PEPERONATA ESPECIAL | 61 |
| Molho de tomate artesanal, mozzarella, pepperone curado, gratinada com parmesão premium | |
| LAMESIA | 61 |
| Molho de tomate artesanal, mozzarella e gorgonzola; ao sair do forno recebe um toque de mel trufado | |

Pizzas

PIZZAS DE 30CM, COM FERMENTAÇÃO NATURAL

CORTONA

NOVIDADE

62

Molho pesto genovese, mozzarella de búfala, tomate seco, finalizada com mel trufado e crisps de alho poró

APULIA

62

Molho de tomate artesanal, burrata, tomatinhos assados, pesto de azapa e manjeriço

TIRRENO

65

Molho de tomate artesanal, mozzarella, presunto de parma e champignon de Paris fresco; ao sair do forno recebe uma salada de rúcula

VIBO VALENTIA

66

Molho de tomate artesanal, mozzarella, queijo brie, geleia de damasco ao forno e presunto de Parma

DELL' ISOLA

75

Molho de tomate artesanal, mozzarella, camarões grelhados, queijo brie e crocante de alho poró

Drinks

APEROL SPRITZ	20
Espumante, água com gás, Aperol e fatias de laranja	
PERFETTO	21
Vodka, Monin de tangerina, suco de cramberry e suco de limão	
MARGARITA	22
Tequila, cointreau, suco de limão	
MOJITO TROPEA	22
Rum havana branco, suco de limão, hortelã, club soda e lance de gengibre	
ROSSINI	22
Espumante e purê de frutas vermelhas	
TROPEA	22
Rum claro, Limoncello e suco de limão	
NEGRONI	25
Gin, Bitter Campari e Vermouth Rosso	
CORTILE GIN	25
Gin, suco de limão, monin de tangerina e água com gás	

Drinks

GIN DE ALPHONSUS 25

Gin, água tônica, cubos de gelo, rodela de limão e licor artesanal de jabuticaba

MARACUGIN 25

Gin, maracujá, suco de limão, monin de Triple Sec e espuma de gengibre

INFUSIONE GIN 25

Gin, água tônica, cubos de gelo, infusão de chá de limão siciliano e gengibre, tomilho fresco

MOSCOW MULE 25

Vodka, ginger ale, monin de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre

Sodas Italianas

*ÁGUA COM GÁS, LIMÃO ESPREMIDO,
GELO, FATIA DE LARANJA E MONIN*

TANGERINA 8

GENGIBRE 8

CRAMBERRY 8

MAÇÃ VERDE 8

Licores

JABUTICABA **8**

Licor de fabricação inteiramente caseira, criado por Milton Tropa em 1977

Origem: Ouro Preto

LIMONCELLO **11**

Servido gelado em copo refrigerado. Ideal em dias quentes

Origem: Sorrento

ORANGECELLO CARAVELLA **11**

Criado em homenagem a um restaurante em Amalfi, no sul da Itália

Origem: Sicília

FRANGÉLICO **15**

A fórmula contém avelã, cacau, baunilha, café e várias ervas extras e extratos naturais

Origem: Piemonte

Destilados

CACHAÇA MILAGRE DE MINAS	7
RUM BACCARDI	8
MARTINI	8
CACHAÇA VALE VERDE	10
CACHAÇA TIARA PREMIUM	10
GRAPPA	11
APEROL	11
TEQUILA	12
RUM HAVANA CLUB 3 ANOS	14
JONNHIE WALKER RED LABEL	15
JONNHIE WALKER BLACK LABEL	18

Cervejas

STELLA ARTOIS 275ml	9
Pilsner Lager Premiun Origem: Leuven	
HEINEKEN 330ml	10
Lager Premium Origem: Amsterdã	
BADEN BADEN CRISTAL 600ml	21
Pilsen Origem: Campos do Jordão	
OUROPRETANA AMBER LAGER 500ml	22
Lager Origem: Ouro Preto	
OUROPRETANA WITBIER 500ml	22
Witbier Origem: Ouro Preto	
OUROPRETANA PALE ALE 500ml	25
Pale Ale Origem: Ouro Preto	
OUROPRETANA GINGER IPA 500ml	26
India Pale Ale Origem: Ouro Preto	

BEBIDAS

TROPEA
CANTINA - ARMAZÉM

— DE JDE 2017 —

Não Alcoólicos

CAFÉ ESPRESSO	5
ÁGUA SEM GÁS 300ml	5
ÁGUA COM GÁS 300ML	5
COCA-COLA	5
COCA ZERO	5
GUARANÁ ANTÁRTICA	5
GUARANÁ ZERO	5
TÔNICA / CITRUS	6
SUCOS DA CASA	8

Caips

RUN	16
CACHAÇA	16
SMIRNOFF	16
ABSOLUT	19

VINHOS

TROPEA
CANTINA - ARMAZÉM

— DE/DE 2017 —

Espumantes

78 SPUMANTI VALDOBBIADENE

119

TREVISO

Origem: Itália

VINHOS

TROPEA
CANTINA - ARMAZÉM

— DE/DE 2017 —

Rosés

VENTISQUERO RESERVA ROSÉ **114**

Syrah

Origem: Valle Colchagua

FALERNIA ROSE **109**

85% Viognier - 15% Syrah

Origem: Valle Elqui - Chile

SETESSOLI **103**

Syrah

Origem: Sicília - Itália

VINHOS

TROPEA
CANTINA - ARMAZÉM

— DE/DE 2017 —

Brancos

TRINCHERO FAMILY STATES NAPA CELLARS **207**

Chardonnay

Origem: Napa Valley - Califórnia

NEMORINO BRANCO TOSCANA **119**

75% Trebbiano - 25% Semillon

Origem: Toscana - Itália

VENSTISQUERO RESERVA **114**

Chardonnay

Origem: Valle de Casablanca - Chile

FALERNIA **108**

Pedro Ximenez

Origem: Valle Elqui - Chile

NAVARRO CORREAS RESERVA **99**

Chardonnay

Origem: Mendoza - Argentina

VINHOS

TROPEA
CANTINA - ARMAZÉM

— DE/DE 2017 —

Brancos

DOM DE MINAS

98

Sauvignon Blanc

Origem: Minas Gerais - Brasil

QUEREU

93

Sauvignon Blanc

Origem: Chile

VINHOS

TROPEA
CANTINA - ARMAZÉM

— DE/DE 2017 —

Tintos

AMARIANO 315

Syrah

Origem: Argentina

AMARIANO 315

Malbec

Origem: Argentina

PERBRUNO I.G.T. 298

Syrah

Origem: Toscana - Itália

PAOLOLEO ORFEO NEGROAMARO 275

PUGLIA I.G.T.

negroamaro

Origem: Puglia - Itália

PAOLOLEO PASSO CARDINALE 229

Primitivo de Manduria

Origem: Itália

FABRE MONTMAYOU BARREL 194

SELECTION

Malbec

Origem: Patagônia - Argentina

VINHOS

TROPEA
CANTINA - ARMAZÉM

— DE JOF 2017 —

Tintos

MONTOSTOLI CHIANTI D.O.C.G. 159

Sangiovese - Canaiolo Nero -
Trebbiano Toscano - Malvasia
Origem: Itália

LUIZ PORTO 144

Syrah
Origem: Cordislândia - Minas Gerais

VENTISQUERO GRAN RESERVA 139

Carménère
Origem: Chile

ARELINE MONTEPULCIANO 133

D'ABRUZZO
Montepulciano
Origem: Itália

ROVERSI 122

Barbera
Origem: Piemonte - Itália

Tintos

QUINTA DA SETENCOSTAS	118
Castelão - Camarati - Tinta Miúda - Preto Martinho Origem: Portugal	
VENTIQUERO RESERVA	114
Pinot Noir Origem: Chile	
VENTIQUERO RESERVA	114
Cabernet Sauvignon Origem: Chile	
CICONIA	102
Touriga Nacional - Syrah - Aragonês Origem: Alentejo - Portugal	
DOM DE MINAS	98
Merlot Origem: Cordislândia - Minas Gerais	
SAN TELMO	98
Malbec Origem: Argentina	

VINHOS

TROPEA
CANTINA - ARMAZÉM

— DE JOF 2017 —

Tintos

QUINTA DE BONS VENTOS 375ml

49

Castelão - Camarate - Tinta miúda -

Touriga Nacional

Origem: Alenquer - Portugal

TAÇAS VINHO 187ml

Consulte os Garçons

VINHOS

TROPEA
CANTINA - ARMAZÉM

— DE JOF 2017 —

Oportunidades da Adega

(TINTOS / BRANCOS / ROSÉS)

QUINTA DE BONS VENTOS 375ml

55

Branco - Portugal