

SANTO COLOMBA

RESTAURANTE

Desde 1993 servimos pratos clássicos da gastronomia italiana com excelência, autenticidade e hospitalidade no atendimento prestado por nossa equipe.

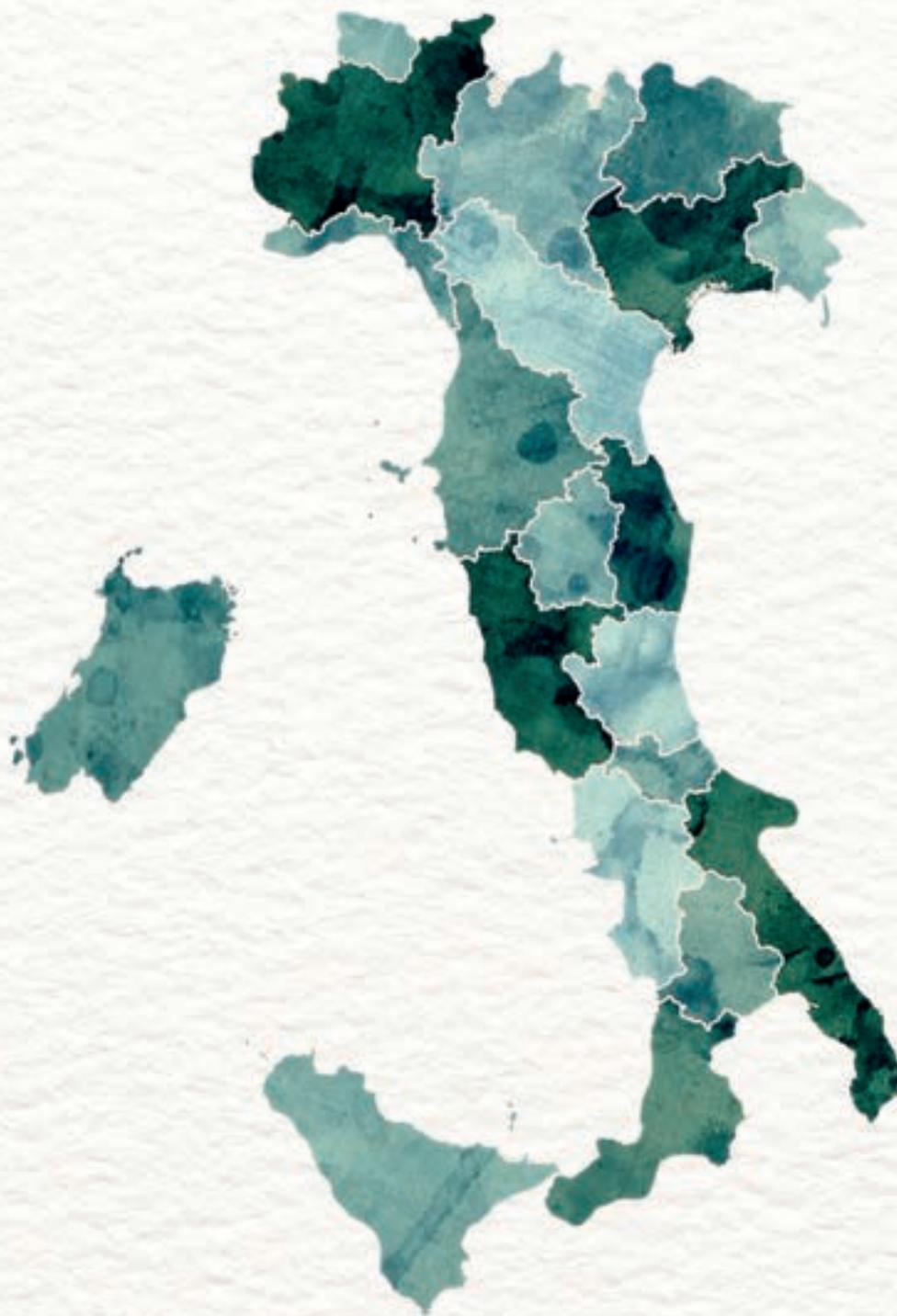
Nos orgulhamos dos diversos prêmios, menções honrosas, notas máximas e acima de tudo da fidelidade dos nossos clientes.

Nosso Chef José Alencar de Souza é o grande responsável pela alta gastronomia que oferecemos. Sempre atento aos detalhes e a qualidade dos ingredientes, Alencar é um apaixonado pela cozinha e reconhecido por seu talento com as panelas e simpatia no salão.



ENGLISH MENU





WIFI: COLOMBA CLIENTES
SENHA : SCCOLOMBA

Stuzzichini

Para compartilhar

| | |
|--|-------|
| AZEITE E PÃES Focaccia, pão italiano e torrada especial da casa | R\$18 |
| COUVERT ESPECIAL | R\$31 |
| BATATAS CROCANTES Finas fatias de batatas fritas (especialidade da casa) | R\$42 |
| BOLINHOS DE BACALHAU 12 unidades | R\$65 |
| CANAPÉS DE CARPACCIO DE CARNE 12 unidades | R\$52 |
| CANAPÉS DE TARTAR DE SALMÃO 12 unidades | R\$62 |
| CROQUETES DE CARNE 12 unidades | R\$52 |
| MINI PASTÉIS DE CARNE E QUEIJO 12 unidades | R\$52 |
| LASCAS DE QUEIJO PARMESÃO | R\$48 |
| MIX DE FRIOS | R\$79 |

Gli Antipasti

Entradas

| | |
|--|-------|
| BURRATA Servida com tomate caqui, folhas de manjeriçao, pesto genovês, pinolis e molho clássico de limão siciliano, azeite, sal e orégano | R\$72 |
| CARPACCIO DI SALMONE FRESCO Carpaccio de salmão fresco com molho à base de azeite, limão siciliano, alcaparras e cebolinha verde | R\$56 |
| CARPACCIO SANTO COLOMBA Carpaccio de carne, mozzarella de búfala e rúcula com molho à base de azeite, limão siciliano, alcaparras e parmesão | R\$62 |



| | |
|---|-------|
| INSALATA CAPRESE | R\$54 |
| Fatias de tomate caqui, mozzarella de búfala, manjeriçã, pinolis e molho clãssico de limão siciliano, azeite, sal e orãgano | |
| INSALATA LORENA | R\$54 |
| Folhas da estaçã, champignon fresco com molho de vinagre balsãmico e azeite finalizadas com lâminas de parmesã | |
| MELANZANE AL FORNO | R\$62 |
| Berinjela grelhada, entremeada com tomate fresco, manjeriçã, mozzarella de búfala e parmesã gratinado | |
| POLENTA CON GORGONZOLA E RUCOLA | R\$54 |
| Polenta mole italiana com queijo gorgonzola e rúcula | |
| POLENTA CON TRE FUNGHI | R\$58 |
| Polenta mole italiana com mix de cogumelos frescos à provençal e queijo pecorino | |

Le Paste

Massas e molhos orgulhosamente preparados em nossa cozinha

| | |
|--|--------|
| AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE | R\$105 |
| Versão piemontesa do ravioli, recheado com carne ao molho stracotto | |
| GNOCCHI ALLA SORRENTINA | R\$115 |
| Gnocchi de batata ao molho sugo com manjeriçã, gratinado com mozzarella de búfala e parmesã | |
| GNOCCHI BIANCO AL SUGO | R\$98 |
| Gnocchi de batata ao molho sugo | |
| GNOCCHI VERDI AL GORGONZOLA | R\$98 |
| Gnocchi de espinafre ao molho gorgonzola | |
| LASAGNA ALLA BOLOGNESE | R\$115 |
| Camadas de massa verde fresca, intercaladas com ragu a bolonhesa e molho bechamel e finalizada no forno com queijo parmesã | |



| | |
|---|--------|
| PENNE AL RAGÙ BOLOGNESE Massa seca italiana com o nosso clássico ragu à bolonhesa | R\$95 |
| PENNE ALL'AMATRICIANA Massa seca italiana com molho de tomate e pancetta | R\$98 |
| RAVIOLI DI MOZZARELLA CON POMODORO E BASILICO Ravioli de mozzarella de búfala ao molho de tomate e manjeriçã | R\$105 |
| RAVIOLI DI RICOTTA CON CREMA TARTUFATA E FUNGHI Ravioli de ricota ao creme de funghi trufado | R\$118 |
| RIGATONI AL RAGÙ DI SALSICCIA PICCANTE FUNGHI FRESCHI E PECORINO Massa seca italiana com ragu de linguiça fresca picante, cogumelos e queijo pecorino | R\$108 |
| SPAGHETTI ALLA CARBONARA Massa seca italiana com pancetta, gemas de ovos, queijo parmesão e pecorino | R\$112 |
| TRENETTE CON FUNGHI FRESCHI TRIFOLATI Massa fresca longa com mix de cogumelos à provençal e queijo pecorino | R\$108 |
| TRENETTE CON GAMBERI E BOTTARGA Massa fresca longa com camarões, alho, azeite, salsinha e Bottarga | R\$128 |
| TRENETTE CON MELANZANE Massa fresca longa com molho de tomate, cubos de berinjela, mozzarella e manjeriçã | R\$108 |
| TRENETTE CON POMODORO, GAMBERI E RUCOLA Massa fresca com molho de tomate, camarões rosa e rúcula | R\$123 |
| TRENETTE CON POMODORO FRESCO E BASÍLICO Massa fresca com molho de tomate e manjeriçã | R\$98 |
| TRENETTE SANTO COLOMBA Massa fresca com molho de tomate, camarões rosa, anéis de lula, polvo e mexilhões | R\$135 |



I Risotti

Risotos

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Risoto com cogumelos porcini

R\$124

RISOTTO GAMBERI E RUCOLA

Risoto com camarões frescos e folhas de rúcula

R\$142

I Risi

Arrozes

RISO D'ANATRA

Arroz caldoso de pato preparado à moda portuguesa na panela de barro

R\$156

RISO DI BACCALÀ

Arroz caldoso preparado na panela de barro com lascas de bacalhau, azeitonas e cebolinha

R\$176

RISO DI POLPO

Arroz caldoso preparado na panela de barro com pedaços de polvo

R\$176

I Piatti di Mare

Peixes e frutos do mar

GAMBERI AL PROSECCO

Camarões rosa envoltos em um molho a base de creme de leite fresco, champignons e cubos de maçã servidos com arroz puxado no próprio molho

R\$192

GAMBERI DELLO CHEF CON RISI OU CON TRENETTE

Camarões rosa envoltos em molho de tomates frescos, alho, azeite e rúcula servidos com arroz ou pasta

R\$192



PESCE DEL GIORNO AL PROSECCO R\$138
Filé de peixe do dia envolto em um molho a base de creme de leite fresco, champignons e cubos de maçã servidos com arroz puxado no próprio molho

PESCE DEL GIORNO ALLA TROPICALE R\$128
Peixe fresco do dia grelhado, coberto com molho de maracujá servido com espinafre refogado

Le Carne

Carnes

AGNELLO IN CASSERUOLA R\$132
Cordeiro cozido lentamente no vinho branco, alho, alecrim e bacon acompanhado de arroz com rúcula

CODA DI BUE R\$115
Nossa deliciosa rabada sobre polenta mole italiana

CONIGLIO IN UMIDO CON POLENTA R\$118
Coelho cozido no molho de tomates, pancetta e azeitonas sobre polenta mole italiana

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE R\$135
Prime Rib suíno empanado, servido com molho de pecorino, fatias de presunto cru e salada de folhas com redução de balsâmico

MEDAGLIONE DI FILETTO AI FUNGHI PORCINI CON RISO ALLA MILANESE R\$135
Medalhão de filé mignon grelhado, cogumelos porcini, molho roti e arroz à milanese

MEDAGLIONE SANTO COLOMBA R\$125
Medalhão de filé mignon grelhado com alho, azeite e salsinha acompanhado por champignon fresco, brócolis e batata gratinada

RAGÙ DI SALSICCIA CON POLENTA R\$108
Delicioso ragu de linguiça toscana fresca servido com polenta mole italiana

STRACOTTO AL VINO ROSSO R\$108
Lagarto marinado e cozido por 12 horas no vinho tinto com polenta mole italiana





GELATO SANTO COLOMBA

Sorvete de menta, gomos de laranja, calda quente de laranja e farofa de amêndoas

R\$46

PANNA COTTA

Sobremesa tradicional da região do Piemonte com calda de frutas vermelhas

R\$48

PERA AL ZABAIONE

Pera cozida no vinho tinto, servida com mascarpone sobre leito de zabaione

R\$49

PERFETO DI LIMONE

Semifreddo de chantily, zabaione de limão siciliano e chocolate com calda quente de caramelo

R\$49

TIRAMISÙ

Deliciosa receita com biscoito champagne, mascarpone e café

R\$48

TORTA DI CIOCCOLATO

Torta de massa crocante com recheio de chocolate meio amargo, chantilly e raspas de chocolate

R\$46



Bevande

Bebidas

| | |
|-----------------------|-------|
| ÁGUA MINERAL NATURAL | R\$12 |
| ÁGUA MINERAL COM GÁS | R\$12 |
| ÁGUA SAN PELEGRINO | R\$31 |
| ACQUA PANNA | R\$31 |
| SUCO NATURAL | R\$18 |
| REFRIGERANTE | R\$12 |
| CERVEJA BADEN BADEN | R\$38 |
| CERVEJA HEINEKEN | R\$16 |
| CERVEJA STELLA ARTOIS | R\$16 |
| CAFÉ EXPRESSO | R\$11 |

Caipirinhas

Limão, Morango, Abacaxi e Maracujá

| | |
|-----------------|-------|
| CACHAÇA PREMIUM | R\$38 |
| VODKA NACIONAL | R\$39 |
| VODKA IMPORTADA | R\$49 |



Cocktails

| | |
|--|-------|
| APEROL SPRITZ Aperol, espumante e água com gás | R\$49 |
| BLOODY MARY Vodka nacional e suco de tomate temperado | R\$49 |
| COQUETEL NÃO ALCOÓLICO suco de frutas, especiarias e água com gás | R\$33 |
| COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, suco de limão e suco de cranberry | R\$47 |
| DRY MARTINI Gin e vermute | R\$52 |
| FITZGERALD Gin, suco de limão, angostura, xarope de açúcar | R\$47 |
| GIN TÔNICA Gin, tônica nacional suco de limão e zimbro | R\$47 |
| KIR ROYAL Espumante e creme de cassis | R\$45 |
| MANHATTAN Whisky, vermute tinto e angostura | R\$52 |
| MARGARITA Tequila, Cointreau, suco de limão e sal | R\$52 |
| MOJITO Rum, hortelã, açúcar, suco de limão e água com gás | R\$47 |
| NEGRONI Vermute tinto, Campari, gin e laranja | R\$52 |
| SUCO DE TOMATE Suco de tomate temperado com pimenta, cenoura e salsa | R\$33 |



Informações

NOSSA COZINHA É ARTESANAL,
ALTERAÇÕES NOS PRATOS INFLUENCIAM
NO PREPARO E PODEM CAUSAR ATRASOS
NOS PEDIDOS, POR ISSO, SÓ FAZEMOS
ALTERAÇÕES EM CASOS ESPECIAIS.

NOSSO CARDÁPIO É BASEADO NA
SAZONALIDADE, POR ESTE MOTIVO ALGUNS
PRATOS PODEM ESTAR EM FALTA.

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 13%

TAXA DE ROLHA R\$ 79,00

PROCON 151

RESERVAS E EVENTOS

(11) 3061-3588 OU 96324-0249

@SANTOCOLOMBA



SANTO COLOMBA
RESTAURANTE