Empório
Santa Clara
desde 1995

segunda a quinta
menu degustação

Abril / 2024
R$ 116,90 por pessoa
Taça de vinho: R$ 16,50

Entradas
Salada Caprese
Sanduíche aperitivo de Gouda
Carpaccio

Primeiro Prato
Penne com bacalhau
Risoto de roquefort e pera
Lazanhete de funghi porcini

Prato Principal
Mignon com risotto de açafrão
Paleta de cordeiro
Abadejo grelhado com champignon
Moqueca de palmito

Sobremesa
Petit gâteau
Sorvete de coco c/ calda de gengibre
Pudim cremoso
Nespresso

BEBIDAS

A carta de vinhos é a própria prateleira!
Passeie por elas e sinta-se à vontade para escolher seu vinho

**Rolha: R$ 50,00 por garrafa de até 750ml*

100	Refrigerante	8,50
101	Água Prata com/sem gás 300ml	6,90
104	Taça de vinho importado (150ml) *Branco, tinto ou rosé*	17,50
106	Taça de Espumante (115ml) *Moscatel, brut, rosé ou demi-sec*	16,50
105	Suco de uva natural 500ml *Casa Madeira - integral, 100% uva, sem adição de açucar, água e conservantes*	17,90
108	Soda italiana MONIN *Maça verde, romã ou ibisco* *France*	18,50
109	Blood Mary Tabasco (com Vodka - R$ 34,50)	28,50
102	Cerveja Brahminha	8,50
103	Cerveja Long Neck Heineken	13,90
130	Cerveja Leuven (600ml) *Golden, Red Ale ou Witbier*	22,90

DRINKS

140	Aperol Spritz *Feito com espumante Espanhol brut*	34,90
120	Campari	19,50
121	Caipirinha Cachaça, açucar, limão e gelo	24,90
122	Capiroska *(Adicional de Vodka Premium Importada - R$ 5,00)* Vodka, açucar, limão e gelo	26,90
123	Gin Tanqueray tônica	36,70
124	Negroni Martini Rosso, Gin e Campari	27,60
125	Licores	
	Amarula	19,50
	Baileys	19,50
	Licor 43	24,90
	Limoncello da casa	16,90
126	Whisky 8 anos (dose)	19,80
127	Whisky 12 anos (dose)	25,90

ENTRADAS

1 **BURRATA** 58,40
Queijo mozarela recheado com massa fresca de mozarela e creme de leite fermentado (150g), acompanhado de tomate sweet confitado e pesto italiano

11 **BURRATA GRATINADA** 94,70
Burrata gratinada diretamente na mesa, acompanha de presunto parma, rúcula, tomates sweet confitados, pesto e torradas de ciabatta

2 **PROSCIUTTO DI PARMA** 67,90
Porção de presunto parma italiano e pão ciabatta

3 **BRESAOLA** 65,80
Finas fatias de carne bovina desidratada e salgada servidas com rúcula, alcachofra, parmesão, tempero de limão,pimenta do reino, azeite e pão ciabatta

4 **MORTADELA ITALIANA COM PISTACHE** 58,90
Porção de mortadela italiana e pão ciabatta

5 **CARPACCIO** 63,90
Ao molho de limão, azeite, mostarda, alcaparra, lascas de parmesão e pão ciabatta

6 **MIX DE QUEIJOS IMPORTADOS** 34,90 a cada 100g

8 **BOLINHO DE BACALHAU** *08 un.* 47,50

9 **FATIAS DE SALMÃO DEFUMADO** 49,80
Temperadas com limão, sal, azeite e pimenta do reino e pão ciabatta

10 **MIGNON APERITIVO** 48,90
Acebolado, ao molho mostarda ou poivre vert e pão ciabatta

16 **SANDUICHES NA CIABATTA**
Aperitivo de Gouda, acompanha molho de tomate vermelho e azeite aromatizado com alho 49,40
Parma e Formaggio 54,70
Mortadela italiana com pistache 46,80

17 **BRUSCHETTA DE SALMÃO DEFUMADO** 49,80
Finas fatias de salmão defumado, sobre uma camada de cream cheese, em nosso tradicional ciabatta

18 **PATÊ DE PATO** 24,90
Acompanhado do nosso tradicional pão ciabatta

• ADICIONAIS PARA ENTRADAS •

13 *Pão Ciabatta* 11,90
14 *Manteiga* 4,90
19 *Azeitonas pretas temperadas* 11,50

SALADAS

20 **SALADA DE FOLHAS VERDES** *Individual* 49,80
Palmito extra macio, folhas verdes, tomatinho cereja, croustons da nossa tradicional ciabatta, molho ranch (a base de yogurte, cebola e alho) e lascas de parmesão

22 **SALADA RÚCULA E PERA** *Individual* 35,80
Rúcula, pera, queijo brie e molho de mostarda e mel

24 **CAESAR SALAD SANTA CLARA** *Individual* 43,90
Nossa versão da Caesar Salad, com alface americana, lascas de parmesão, molho caesar e croutons de ciabatta.
Adicionais: Tiras de frango grelhado R$ 16,50 / Camarões rosa R$ 52,90

25 **SALADA TUNISIANA** *Individual* 45,80
Alface americana, radicchio, endívia, rúcula, damasco, tomate cereja, nozes, mussarela de bufala e molho de azeitonas pretas

26 **SANTA CLARA** *2 a 3 pessoas* 59,80
Alface, rúcula, mussarela de búfala, tomate, alcachofra, abacaxi e queijo roquefort

27 **SALADA CAPRESE** *2 pessoas* 36,10
Tomate, mussarela de búfala, azeite extra virgem e manjericão

RISOTTOS

498 - Acompanhamento Filé Mignon opcional - R$ 22,80
**Todos nossos risottos são feitos com arroz Arbório*
Opção vegetariana: Peça seu risotto com base de legumes

		Ind.	p/ 2
30	**FUNGHI SECCHI ITALIANO (PORCINI)**	64,90	116,70
	Caldo a base de carne ou legumes, arroz arborio italiano e pedaços de funghi Porcini		
31	**ABOBRINHA E PARMA**	59,40	106,80
	Caldo a base de frango, arroz arborio italiano, fatias de abobrinha e lascas de presunto parma		
32	**ALHO PORÓ**	52,30	93,90
	Caldo a base de frango ou legumes, arroz arborio italiano, com lâminas de alho poró na manteiga		
33	**ROQUEFORT E PERA**	58,90	105,90
	Caldo a base de frango ou legumes, arroz arborio italiano, pedaços de pera e roquefort		
34	**LIMÃO SICILIANO**	54,70	102,90
	Caldo a base de frango ou legumes, arroz arborio italiano e limão siciliano		
35	**ALLA MILANESE COM RAGÚ DE OSSOBUCO**	62,70	112,80
	Caldo a base de zafferano, arroz arborio italiano e servido com ragú de ossobuco		
36	**CAMARÕES ROSA**	97,60	
	Caldo a base de peixe, arroz arborio italiano e camarões rosa salteados na manteiga		

ESPECIAIS

172 **MOQUECA DE PALMITO** *(para 2 pessoas)* 72,80
Rodelas de palmito extra macios, tomate fresco, azeite de dendê, leite de coco, caldo de pimentões, pimenta dedo de moça, salsinha, arroz e farofinha de dendê

173 **JOELHO DE PORCO** *(Tempo de preparo - 50min - para 2 pessoas)* 138,90
Defumado e assado, acompanhado de batata rosti, chucrute.

PIZZAS INDIVIDUAIS

21 **FILET DE ANCHOVA** 52,50
Fatias de tomate, mussarela e orégano

ATUM, ALHO PORÓ 44,80
Fatias de tomate, mussarela e orégano

ABOBRINHA E BRIE 46,50
Abobrinha grelhada, fatias de tomate e queijo brie

MASSAS

		Ind.	p/ 2
40	**PENNE ALL` ARRABBIATA** *Receita tradicional italiana, picante, com molho a base de alho, refogado com azeite e salsinha*	48,50	87,30
41	**PENNE RIGATE COM BACALHAU** *Tomate fresco, azeitonas pretas, brócolis, alho poró e cebola*	62,90	112,90
44	**FETTUCCINE ALLA ROMANA** *Camarões rosa salteados no alho com peperoncino, tomate fresco e salsinha. Escolha entre picante, pouco picante e não picante.*	83,50	
46	**SHRIMP SCAMPI** *Linguine com camarões rosa salteados no alho com suco e raspas de limão siciliano e creme de leite fresco*	89,50	
47	**FETTUCCINE COM RAGÚ DE OSSOBUCO**	64,80	115,40
48	**SPAGHETTI MONTE ALEGRE** *Tomate fresco picado e salteado com alho, pimenta, mussarela de bufala e manjericão. Picante*	57,90	104,00
49	**PENNE RIGATE COM ATUM** *rúcula e azeite*	52,80	95,00

MASSAS GRATINADAS

		Ind.	*p/ 2*
43	**CONCHIGLIONI** *Gigante recheado com presunto e mussarela ao molho bechamel gratinado com queijo Gouda*	59,70	99,00
45	**LASAGNETTE DE FUNGHI PORCINI** *Ao molho de funghi, bechamel e gratinado com queijo gouda*	67,90	109,00

GRELHADOS

50 **Bife de Chourizo** *380g a 430g* 114,90
Acompanha salada de folhas verdes e batata rosti

51 **Ojo de Bife** *400g a 460g* 128,90
Acompanha salada de folhas verdes e batata rosti

52 **Prime Rib** *500g a 600g* 134,50
Acompanha salada de folhas verdes e batata rosti

53 **Carré de Cordeiro nirea** 128,00
Acompanha salada e batata rosti
Com risotto de funghi porcini - Adicional R$ 28,70

57 **Filet de sobrecoxa** 49,80
Filé desossado grelhado, servido com salada ou spaghetti na manteiga ou sugo.

58 **Sobrecoxa ao molho roquefort** 58,90
Filé desossado grelhado, servido com legumes cortados em finas tiras ao suave molho de roquefort

59 **Sobrecoxa com linguine** 55,80
Filé desossado grelhado, servido com linguine ao alho e óleo com pepperoncino (picante) ou molho pesto

81 **Tornedor de mignon grelhado com risotto**

Funghi Porcini	89,50
Milanese	86,80
Alho Poro	79,80
Limão siciliano	79,80

82 **Tornedor de mignon grelhado com fettuccine**
Acompanhado de fettuccine na manteiga ao molho roquefort 88,90

Carnes quando "bem passada" tendem a ficarem mais rígidas

PEIXES

60 **ABADEJO EM CROSTA DE AMÊNDOAS** 107,20
Servido com laminas de amendoas torradas na manteiga e risotto de zucchini

61 **SALMÃO** 89,80
Posta de salmão grelhada ao molho de creme de leite fresco com risotto de limão siciliano ou alho poró

62 **SALMÃO À HELLMEISTER** 87,90
Posta de salmão grelhada, servida com penne rigati ao molho de suco e raspas de limão siciliano, creme de leite fresco, queijo parmesão e noz-moscada

63 **BACALHAU SANTA CLARA GRATINADO** 69,90
Lascas *de bacalhau refogado com cebola, batata rosti, brocolis, molho bechamel e catupiry*

64 **MOQUECA RÁPIDA** *2 pessoas* 114,90
Peixe branco, azeite de dendê, leite de coco, caldo de pimentões, pimenta dedo de moça, salsinha, farofinha de dendê e arroz
Adicional de camarão - R$ 56,90

65 **POSTA DE ABADEJO GRELHADO** 107,20
Servido com alcaparras , lâminas de champignon na manteiga e ristotto de alho poró

66 **CAMARÃO ARRASO** 139,50
Camarões rosa grande grelhados com farofa de banana, palmitos grelhados na manteiga, arroz branco ou legumes em tiras na manteiga

PARA OS PEQUENOS

180 **ESCALOPE DE FILET MIGNON** 41,80
Com arroz branco e batatas palito

181 **SPAGHETINI** 29,50
Ao molho de tomate italiano, bolognesa ou na manteiga

182 **SPAGHETINI COM ESCALOPE DE FILET MIGNON** 39,80
Ao molho de tomate italiano ou na manteiga

ESPECIALIDADES

70 **FILET AO MOLHO MOSTARDA** 87,90
Tornedor de mignon ao molho mostarda com batata rosti, legumes cortado em finas tiras na manteiga ou batata noisette

71 **FILET POIVRE VERT** 96,50
Tornedor de mignon ao molho de vinho tinto e funghi porcini, com pimentas verdes e servido com batata rosti

72 **STROGONOFF DE MIGNON** *Ind.* 72,90 *p/ 2* 119,80
Acompanha batata noisette, palito ou palha e arroz

73 **FILÉT SANTA CLARA** 76,90
Tornedor de mignon servido com batata rosti, lâminas de cebola, orégano e queijo parmesão gratinado

74 **CONFIT DE PATO** 109,50
Coxa de pato assada em gordura de pato, em baixa temperatura por 12 horas, servida com calda de laranja e risotto de funghi porcini ou abobrinha
Com 2 coxas - adicional de R$ 48,90

75 **CORDEIRO** 92,80
Paleta de cordeiro assada em baixa temperatura por 12 horas, servida em seu próprio molho com vinho tinto, vagem na manteiga e batata rosti

76 **OSSOBUCO ANGUS COM RISOTTO ALLA MILANESE** 89,70
(Prato premiado!)

78 **KASSLER, SCHUBLING E ROSTI** 79,80
Bisteca de porco defumada e grelhada, salsicha schubling e batata rosti, servidos com chucrute, mostarda e geléia de pimenta (kassler pode ser trocado por outra Schubling)

80 **TORNEDOR DE MIGNON** 74,80
com palmitos grelhados na manteiga

ACOMPANHAMENTOS

84 **FAROFA DE BANANA** 21,70

85 **LEGUMES EM FINAS TIRAS** 24,50
Salteados na manteiga

86 **VIRADINHO DE MILHO VERDE** 25,80
Azeite, cebola, alho poró, milho verde, farinha de milho e salsinha

87 **BATATA SANTA CLARA** 32,90
Batata rosti, laminas de cebola, oregano e parmesão gratinado

88 **BATATA PALITO OU NOISETTE** 22,50

89 **ARROZ BRANCO** 17,50

SOBREMESA

90	**Petit Gateau** *Servido com sorvete cremoso de baunilha e calda de chocolate*	27,50
91	**Crème brûlée** *Feito com creme de leite, ovos, açúcar e baunilha, com uma crosta de açúcar queimado por maçarico*	21,90
94	**Sorvete especial** *Duas bolas de sorvete de café ao cognac ou baunilha*	18,90
95	**Sorvete de coco** *Com calda de gengibre*	25,90
96	**pudim de leite cremoso**	9,50
97	**Creme de papaya** *Com licor de cassis francês da região de Dijon (França)*	29,70
99	**Panquequinha** *Recheada com doce de leite argentino, servido com sorvete de baunilha*	28,40

LICORES

Amarula	19,50
Baileys	19,50
Licor 43	24,90
Limoncello da casa	16,90

CAFÉ, CHÁ E CAPUCCINO

118	**Café expresso**	6,50
119	**Capuccino**	6,50
190	**Ristretto** ⑨ intensidade	7,50
191	**Brasil - Orgânico** ④ intensidade	
192	**Espresso Decaffeinato** ⑦ intensidade	
193	**Espresso Leggero** ⑥ intensidade	

NESPRESSO