Empório
Santa Clara
desde 1995

menu degustação

segunda a quinta

Setembro / 2023
R$ 98,50 por pessoa
Taça de vinho: R$ 14,50

Entradas

Salada de rúcula, nozes e pera
Carpaccio
Bolinho de bacalhau

Primeiro Prato

Fondue de queijo suiço
Spaghetti Monte Alegre
Risotto Funghi porcini

Prato Principal

Bife de chourizo
Bacalhau Santa Clara gratinado
Fettuccine com mignon grelhado ao molho roquefort
Moqueca de palmito

Sobremesa

Petit Gateau
Pudim cremoso
Sorvete de café ao cognac
Nespresso

ENTRADAS

1 **BURRATA** 49,80
Queijo mozarela recheado com massa fresca de mozarela e creme de leite fermentado, (150g) acompanhado de tomate sweet confitado e pesto italiano

BURRATA GRATINADA 87,50
Burrata gratinada diretamente na mesa, acompanha de presunto parma, rúcula, tomates sweet confitados, pesto e torradas de ciabatta

2 **PROSCIUTTO DI PARMA** 59,90
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** 54,90
Porção de mortadela italiana e pão ciabatta

5 **CARPACCIO** 58,70
Ao molho de limão, azeite, mostarda, alcaparra, lascas de parmesão e pão ciabatta

6 **MIX DE QUEIJOS IMPORTADOS** 29,80
a cada 100g

7 **QUEIJO DE CABRA EM BOLINHAS** 57,80
Servidas com azeite, pimenta rosa e pão ciabatta

8 **BOLINHO DE BACALHAU** *08 un.* 43,60

9 **FATIAS DE SALMÃO DEFUMADO** 45,90
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 **SANDUÍCHE APERITIVO DE QUEIJO GOUDA** 42,50
Acompanha molho de tomate vermelho e azeite aromatizado com alho

17 **BRUSCHETTA DE SALMÃO DEFUMADO** 44,70
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*	8,90
14	*Manteiga*	3,95
19	*Azeitonas pretas temperadas*	8,70

SALADAS

20 **SALADA DE FOLHAS VERDES** *Individual* 45,80
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

24 **CAESAR SALAD SANTA CLARA** *Individual* 39,80
Nossa versão da Caesar Salad, com alface americana, lascas de parmesão, molho caesar e croutons de ciabatta.
Adicionald de tiras de frango grelhado R$ 12,50

25 **SALADA TUNISIANA** *Individual* 39,80
Alface americana, radicchio, endívia, rúcula, damasco, tomate cereja, nozes, queijo de cabra em bolinhas 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* 34,10
Tomate, mussarela de búfala, azeite extra virgem e manjericão

RISOTTOS

498 - Acompanhamento Filé Mignon opcional - R$ 18,90
Opção vegetariana: Peça seu risotto com base de legumes

		Ind.	p/ 2
30	**FUNGHI PORCINI** *Caldo a base de carne ou legumes, arroz arborio italiano e pedaços de funghi Porcini*	59,80	106,90
31	**ABOBRINHA E PARMA** *Caldo a base de frango, arroz arborio italiano, fatias de abobrinha e lascas de presunto parma*	56,90	101,40
32	**ALHO PORÓ** *Caldo a base de frango ou legumes, arroz arborio italiano, com lâminas de alho poró na manteiga*	51,30	91,90
33	**ROQUEFORT E PERA** *Caldo a base de frango ou legumes, arroz arborio italiano, pedaços de pera e roquefort*	55,80	99,50
35	**ALLA MILANESE COM RAGÚ DE OSSOBUCO** *Caldo a base de zafferano, arroz arborio italiano e servido com ragú de ossobuco*	58,90	105,90
36	**CAMARÕES ROSA** *Caldo a base de peixe, arroz arborio italiano e camarões rosa salteados na manteiga*	89,80	

ESPECIAIS

170 **FONDUE DE QUEIJO SUIÇO** *(500g - para 2 pessoas)* 147,50
Fondue de queijo suíço, servido com ciabatta cortada em cubos

171 **SOPA DE CEBOLA** 39,80
Nossa clássica sopa de cebola coberta com finas fatias de ciabatta e queijo Gouda gratinado.

172 **MOQUECA DE PALMITO** *(para 2 pessoas)* 63,80
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)* 125,90
Defumado e assado, acompanhado de batata rosti, chucrute.

SANDUÍCHES NA CIABATA

QUENTES

Segunda à quinta-feira. Sexta e sábado sob. consulta

28 **MORTADELA ITALIANA COM PISTACHE** 42,90

29 **PARMA E FORMAGGIO** 48,90

PIZZAS INDIVIDUAIS

Segunda à quinta-feira. Sexta e sábado sob. consulta

21 **FILET DE ANCHOVA** 44,50
Fatias de tomate, mussarela e orégano

22 **ATUM, ALHO PORÓ** 37,80
Fatias de tomate, mussarela e orégano

23 **PIZZA DE ABOBRINHA E BRIE** 39,60
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*	43,50	76,90
41	**PENNE RIGATE COM BACALHAU** *tomate fresco, azeitonas pretas, brócolis, alho poró e cebola*	54,30	94,20
44	**FETTUCCINE ALLA ROMANA** *(Prato premiado!)* *Camarões rosa salteados no alho com peperoncino, tomate fresco e salsinha. Escolha entre picante, pouco picante e não picante.*	79,90	
46	**SHRIMP SCAMPI** *Linguine com camarões salteados no alho, raspas de limão siciliano e creme de leite fresco*	84,50	
47	**PAPPARDELLE COM RAGÚ DE OSSOBUCO**	55,90	98,90
48	**SPAGHETTI MONTE ALEGRE** *Tomate fresco picado e salteado com alho, pimenta, mussarela de bufala e manjericão. Picante*	53,90	94,00
49	**PENNE RIGATE COM ATUM** *rúcula e azeite*	49,80	88,00

MASSAS GRATINADAS

		Ind.	*p/ 2*
43	**CONCHIGLIONI** *Gigante recheado com presunto e mussarela ao molho bechamel gratinado com queijo Gouda*	55,70	99,00
45	**LASAGNETTE DE FUNGHI PORCINI** *Ao molho de funghi, bechamel e gratinado com queijo gouda*	63,90	109,00

GRELHADOS

50 **BIFE DE CHOURIZO** *380g a 430g* — 107,80
Acompanha salada de folhas verdes e batata rosti

51 **OJO DE BIFE** *400g a 460g* — 119,00
Acompanha salada de folhas verdes e batata rosti

52 **PRIME RIB** *500g a 600g* — 128,50
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$ 18,90

55 **T-BONE ANGUS** *450g a 530g* — 129,00
Acompanha salada de folhas verdes e batata palito

57 **FILET DE SOBRECOXA** — 49,80
Filé desossado grelhado, servido com salada ou spaghetti na manteiga ou sugo.

58 **SOBRECOXA AO MOLHO ROQUEFORT** — 56,90
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 **MEDALHÃO DE MIGNON GRELHADO**
Acompanhado de risotto

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

CARNES QUANDO "BEM PASSADA" TENDEM A FICAREM MAIS RÍGIDAS

PEIXES

60 **ABADEJO EM CROSTA DE AMÊNDOAS** 95,80
Servido com laminas de amendoas torradas na manteiga e risotto de zucchini

61 **SALMÃO** 85,80
Posta de salmão grelhada ao molho de creme de leite fresco com risotto de limão siciliano ou alho poró

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* 98,90
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$ 48,00

65 **POSTA DE ABADEJO GRELHADO** 95,80
Servido com alcaparras , lâminas de champignon na manteiga e ristotto de alho poró

66 **CAMARÃO ARRASO** 97,80
camarões rosa 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** 38,50
Com arroz branco e batatas palito

181 **SPAGHETINI** 28,50
Ao molho de tomate italiano, bolognesa ou na manteiga

182 **SPAGHETINI COM ESCALOPE DE FILET MIGNON** 37,50
Ao molho de tomate italiano ou na manteiga

ESPECIALIDADES

70 **FILET AO MOLHO MOSTARDA** — 79,80
Mignon ao molho mostarda com batata rosti ou legumes cortado em finas tiras e na manteiga

71 **FILET POIVRE VERT** — 86,50
Ao molho de vinho tinto e funghi porcini, com pimentas verdes e servido com batata rosti

	Ind.	p/ 2
72 **STROGONOFF DE MIGNON**	68,90	103,80

Acompanha batata noisette, palito ou palha e arroz

73 **FILÉT SANTA CLARA** — 71,90
Servido com batata rosti, lâminas de cebola, orégano e queijo parmesão gratinado

74 **CONFIT DE PATO** — 96,80
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$ 34,90

75 **CORDEIRO** — 87,80
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** — 86,50
(Prato premiado!)

78 **KASSLER, SCHUBLING E ROSTI** — 77,80
Bisteca de porco defumada e grelhada, salsicha schubling e batata rosti, servidos com chucrute, mostarda e geléia de pimenta

80 **MIGNON COM PALMITO GRELHADO NA MANTEIGA** — 74,80

ACOMPANHAMENTOS

86 **VIRADINHO DE MILHO VERDE** — 22,80
Azeite, cebola, alho poró, milho verde, farinha de milho e salsinha

87 **BATATA SANTA CLARA** — 28,90
Batata rosti, laminas de cebola, oregano e parmesão gratinado

88 **BATATA PALITO OU NOISETTE** — 17,90

89 **ARROZ BRANCO** — 14,50

BEBIDAS

A carta de vinhos é a própria prateleira!
Passeie por elas e sinta-se à vontade para escolher seu vinh
Desde a inauguração, em 1995, os vinhos são vendidos na mesa pelo mesmo preço da loja

**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 (180ml)** vinho branco, tinto ou rosé da casa	16,50
105	**Suco de uva natural 500ml** *Casa Madeira - integral, 100% uva, sem adição de açucar, água e conservantes*	15,90
108	**Soda italiana** MONIN *Maça verde, romã ou ibisco*	16,90
109	**Blood Mary (com Vodka - R$ 28,50)**	23,50
102	**Cerveja Brahminha**	7,50
103	**Cerveja Long Neck Heineken**	12,90
130	**Cerveja Leuven Golden,** Red Ale ou Witbier 600ml	22,90

DRINKS

140	**Aperol Spritz** *Feito com espumante Bossa prosecco*	32,90
120	**Campari (dose)**	17,50
121	**Caipirinha** Pinga, açucar, limão e gelo	22,90
122	**Capiroska** *(Adicional de Vodka Premium Importada - R$ 5,00)* Vodka, açucar, limão e gelo	25,90
123	**Gin Tanqueray tônica**	36,70
124	**Negroni** Martini Rosso, Gin e Campari	25,50
125	**Licores**	
	Amarula	19,50
	Licor 43	24,90
126	**Whisky 8 anos (dose)**	19,80
127	**Whisky 12 anos (dose)**	25,90
128	**Whisky 15 anos (dose)**	32,90

SOBREMESA

90 PETIT GATEAU 24,90
servido com sorvete cremoso de baunilha e calda de chocolate

91 CRÈME BRÛLÉE 17,90
feito com creme de leite, ovos, açúcar e baunilha, com uma crosta de açúcar queimado por maçarico

94 SORVETE ESPECIAL 17,90
2 bolas - café ao cognac ou baunilha

95 SORVETE DE COCO 23,90
com calda de gengibre

96 PUDIM DE LEITE CREMOSO 9,50

97 CREME DE PAPAYA 28,90
com licor de cassis da região de Dijon (França)

99 PANQUEQUINHA 27,10
recheada com doce de leite argentino, servido com sorvete de baunilha

LICORES

AMARULA	19,50
LICOR 43	24,90
BAILEYS	18,90

CAFÉ, CHÁ E CAPUCCINO

117 CHÁ 7,00

118 CAFÉ EXPRESSO 6,50
Serra Real Premium

119 CAPUCCINO 6,50

NESPRESSO
RISTRETTO - 25ML
ESPRESSO - 40ML
6,95

190 RISTRETTO ---------9---

191 BRASIL - ORGÂNICO ---4---------

192 ESPRESSO DECAFFEINATO -------7-----

193 ESPRESSO LEGGERO -----6-------