



DAL 2001

# FORNERIA

SAN PAOLO



# MENU EXECUTIVO

DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, DAS 11H30 AS 15H30  
(1 ENTRADA + 1 PRATO PRINCIPAL + 1 SOBREMESA)  
R\$ 129

## ENTRADA

### SALADA CAPRESE

Tomates, mozzarella de búfala,  
salsa de azeitonas verdes  
e manjeriço

### CARPACCIO CLÁSSICO

Molho de alcaparras  
e parmesão

### SALADA VERDE

Com tomate cereja e  
vinagrete de limão siciliano

## PRATO PRINCIPAL

### ESCALOPE DE FILÉ MIGNON

Acompanhado de risoto  
de parmesão e molho Roti.

### PEITO DE FRANGO GRELHADO

Com batatas sauté, brócolis  
tostados e molho de mostarda

### PEIXE DO DIA

Com legumes da estação  
salteados e salsa de  
azeitonas verdes

### TAGLIATELI A BOLONHESA

Massa fresca ao molho bolonhesa

### RAVIOLI DI MOZZARELLA

Massa fresca recheada com mozzarella  
ao molho de pomodoro e manjeriço

## SOBREMESA

### FRUTTA DI STAGIONE

Frutas da estação

### BANANA AL FORNO

Bananas douradas com  
sorvete de canela

### MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate

## VINO, PER FAVORE!

### TINTO • FORNERIA SAN PAOLO SANGIOVESE - ITÁLIA

Taça - R\$ 49, Jarra 250ml - R\$59 | Garrafa 750ml - R\$ 169

### TINTO • MONTOITO - PORTUGAL

Taça - R\$ 48 | Garrafa 750ml - R\$ 168

### ESPUMANTE • MIONETTO PROSECCO BRUT - ITÁLIA

Taça - R\$ 49 | Garrafa 750ml - R\$ 199

### BRANCO • MEZZACORONA PINOT GRIGIO - ITÁLIA

Taça - R\$ 55 | Garrafa 750ml - R\$ 208

