



SEJA MUITO BEM VINDO À CASA DAS MASSAS

Sabemos que sobre as mesas do nosso restaurante, muito além de um bom prato de massas ou de um vinho bem selecionado, repousam, principalmente, encontros e memórias.

Do amigo que andava sumido. Do aniversário da mamãe ou da vovó. Do filhão que aprendeu a andar ou da filhona recém aprovada no vestibular. Da confraternização com os colegas de trabalho. Do jantar romântico que deu início a um relacionamento.

E sabemos disso porque, de alguma forma, fomos coadjuvantes de todas essas histórias. E quantas e quantas histórias pudemos testemunhar nesses 34 anos? E quantas outras presenciaremos nos próximos 34?

BUON APPETITO!

(11) 3666 7566 - 3825 7157 - 3661 1404     (11) 98499 0038  
contato@acasadasmassas.com.br  
www.acasadasmassas.com.br  
Rua Tupi, 610 - Sta Cecília | Pacaembu | São Paulo - SP

## COUVERT

por pessoa

UNO

Pão Italiano e Manteiga

DUE

Pão italiano + 3 opções a sua escolha:

- Pasta de ervas
- Pasta de alho
- Sardela
- Alichela
- Caponata

## ANTEPASTI

ALCACHOFRA (*de época*)

Miolo de alcachofra temperado com azeite, vinho branco e hortelã.

ARANCINI **NOVO**

Bolinho de risotto frito

BERINJELA NAPOLITANA

Berinjela assada, recheada com molho pomodoro, aliche, alcaparras e azeitonas pretas.

BURRATA **NOVO**

Porção de muçarela recheada de creme de leite ao molho pesto.

BRUSCHETA **NOVO**

Fatias de pão italiano temperadas, cobertas com tomate, manjericão e queijo parmesão gratinados.

CARPACCIO

Finíssimas fatias de carne temperadas com azeite, ervas, queijo parmesão e alcaparras.



BURRATA

CUSCUZ PAULISTA

Ao molho de camarão.

PÃO DE CALABRESA **NOVO**

VÔNGOLE

## INSALATA

CAESAR SALAD **NOVO**

Alface romana em tiras largas com croûtons e frango desfiado.

CARPACCIO SALADA

Carpaccio acompanhado de folhas verdes (alface, rúcula, agrião), tomate e muçarela de búfala.

PANZANELLA **NOVO**

Pão italiano, cebola roxa, alcaparras, pepino, alho, manjericão e anchovas.

SALADA CAPRESE **NOVO**

Rodelas de tomate, muçarela de búfala e folhas de manjericão.

SALADA GREGA **NOVO**

Queijo Feta, tomate, pepino, cebola roxa e azeitonas pretas.

SALADA MEDITERRANEA **NOVO**

Queijo Feta, folhas verdes (alface, rúcula, agrião), tomate, pepino, cebola roxa, croûtons, azeitonas e nozes.

SALADA MISTA

Folhas verdes (alface, rúcula, agrião), tomate, cebola, palmito e muçarela de búfala.

## SCEGLI PASTA E SALSA

### PASTA FRESCA

#### AGNOLOTTI

Massa verde com recheio de ricota, uva passa e nozes.

#### CANELONI de RICOTA

#### CANELONI de PRESUNTO e QUEIJO

#### CAPPELETTI de CARNE

#### CASONCELLI

Massa em formato meia lua com recheio de muçarela de búfala e manjericão.

#### RAVIOLI de RICOTA

### PASTA SECCA

#### CAPELLINI

"Cabelinho de anjo" de massa branca.

#### FETTUCCINE BRANCO

#### FETTUCCINE VERDE

#### GNOCCHI

#### PAGLIA e FIENO

"Cabelinho de anjo" de massa verde.

#### PENNE

#### SPAGHETTI

## SALSA

### PRIMO GRUPPO

#### BASÍLICO

Tomate em pedaços e manjericão.

#### PESTO

Ervas finas, queijo parmesão, nozes e azeite.

#### SUGO

### SECONDO GRUPPO

#### BOLOGNESA

#### CALABRESA

Molho de tomate e rodelas de linguiça calabresa.

#### CARBONARA

Bacon, vinho branco, parmesão e gema de ovo.

#### MICHELANGELO

Molho de tomate, tirinhas de filé mignon e champignons.

#### MATRICIANA

Molho de tomate e bacon.

### TERZO GRUPPO

#### CAMARÕES

Molho de tomate e camarões.

#### FUNGHI SECCHI

Molho branco e funghi seco.

#### MARINARA

Molho de tomate, lula, camarão, marisco, e vôngole.

#### QUATRO QUEIJOS

Molho branco, Catupiry, provolone, gorgonzola e parmesão.

#### TARTUFFO

Shitake e Shimeji salteados na manteiga trufada.

#### TRIPLO BURRO (Molho Branco)

Creme de leite, leite e manteiga.

#### VÔNGOLE

Molho de tomate e vôngoles.



CASONCELLI AO MOLHO BASÍLICO



CAPPELETTI À BOLONHESA



AGNOLOTTI AO MOLHO BRANCO



GNOCCHI AO TARTUFO

## CLASSICO DELLA CASA

### CAPPELETTI À ROMANA

Cappelletti ao molho branco com presunto e funghi seco, gratinado.

### CAPELLINI À GIORGIA

Capellini ao molho branco com camarões e Catupiry, gratinado.

### CASONCELLI PARMIGIANA

Casoncelli ao molho de tomate coberto com muçarela e parmesão gratinado.

### FETTUCCINE ALFREDO CON SCALOPINE FUNGHI SECCHI

Fettuccine ao molho Alfredo, acompanhado de escalope de filé mignon ao molho madeira e funghi seco.

### LASAGNE VERDE

Lasanha de massa verde com molho bechamel e molho bolonhesa, gratinada.

### LASAGNE BIANCA

Lasanha de massa branca presunto, muçarela e molho branco, gratinada.

### RONDELLI GRATINADO

Rondelli de ricota ao molho branco com Catupiry e parmesão, gratinado.



FETTUCCINE ALFREDO CON SCALOPINE  
FUNGHI SECCHI



CAPELLINI À GIORGIA

## COMBINATO

### FETTUCCINE A LA CAPRI

Fettuccine negro ao molho branco com lascas de salmão e alho poró.

### FETTUCCINI CON MEDAGLIONE SENAPE

Fettuccine na manteiga, acompanhado de medalhões de filé mignon ao molho mostarda.

### FETTUCCINI CON SCALOPINE SALTIMBOCCA

Fettuccine na manteiga, acompanhado de escalope de filé mignon com folhas de sálvia e presunto de Parma ao molho madeira.

### PAGLIA E FIENO CON BRACCIOLA

Capellini verde ao molho basílico com bracciolas recheadas ao molho madeira.



FETTUCCINE A LA CAPRI



PAGLIA E FIENO CON BRACCIOLA

## BRODO

CAPPELETTI  
CAPELLINI  
MINISTRONI **NOVO**



CAPPELETTI IN BRODO

## RISOTTO

ALHO PORÓ  
CAMARÃO COM LIMÃO SICILIANO **NOVO**  
CALABRESA COM TOMATE **NOVO**  
CHAMPIGNON  
FUNGHI SECCHI  
QUATRO QUEIJOS  
SALMÃO **NOVO**



RISOTTO DE CALABRESA  
COM TOMATE

## NOSTRO PARMIGIANA

+ 2 acompanhamentos à sua escolha.

FILÉ MIGNON  
FILÉ MIGNON SUÍNO **NOVO**  
FILÉ de FRANGO **NOVO**  
FILÉ de LINGUADO **NOVO**  
POLPETTONE



FILÉ MIGNON À PARMIGIANA



POLPETTONE À PARMIGIANA

## CONTORNO

ACOMPANHAMENTOS

BATATA FRITA  
BATATA PALHA  
BATATA SAUTÉ  
PURÊ DE BATATA  
ARROZ BRANCO  
ARROZ À GREGA  
LEGUMES  
No vapor ou na manteiga  
POLENTA FRITA

## CARNE

+ 2 acompanhamentos à sua escolha.

### SCALOPPINE

I  
GRELHADO  
NA MANTEIGA  
MILANESE  
PIZZAIOLA  
AO VINHO BRANCO

II  
MARSALA  
Ao molho madeira com vinho Marsala (*tinto*).  
MOLHO MADEIRA E CHAMPIGNON  
MOLHO MADEIRA E FUNGHI SECCHI  
MOLHO MOSTARDA

### FILE MIGNON

I  
GRELHADO  
À MILANESE

II  
MOLHO MADEIRA E CHAMPIGNON  
MOLHO MADEIRA E FUNGHI SECCHI  
MOLHO MOSTARDA



SCALOPPINE À PIZZAIOLA



FILE MIGNON GRELHADO  
COM BATATA SAUTÊ

## DESTAQUE

+ 1 acompanhamento à sua escolha

### FILE À PARIS

File mignon grelhado com ervilha, palmito, champignon e batata palha.

### MEDALHÃO COM CATUPIRY

Medalhões de file mignon cobertos com Catupiry, gratinado.

### PICCATA AO LIMONE

File mignon em cubos com ervilhas ao molho de vinho e limão.

### SALTIMBOCA ALLA ROMANA

Escalope de file mignon com folhas de sálvia e presunto de Parma ao molho madeira.

### STEAK AU POIVRE

File mignon grelhado ao molho de pimenta verde.

### STEAK DIANA

File mignon ao molho madeira com champignon e risoto de champignon



FILE À PARIS



STEAK AU POIVRE

## POLLO

+ 2 acompanhamentos à sua escolha.

### FILÉ DE FRANGO AO CURRY

Filé de Frango ao molho Curry.

### FILÉ DE FRANGO À MILANESA

Peito de frango empanado e frito.

### 1/2 CAPÃO

Peito e coxa desossados e grelhados.

### FRANGO À PASSARINHO

Pedaços de frango em cortes pequenos, fritos com alho e salsinha picada.



FILÉ DE FRANGO AO CURRY



FRANGO À PASSARINHO  
COM POLENTA FRITA

## PESCE

+ 1 acompanhamento à sua escolha.

### CAMARÃO

#### CAMARÃO COM CATUPIRY

Camarões ao molho branco e Catupiry, gratinados.

#### CAMARÃO NA MOSTARDA E CHAMPIGNON

Camarões fritos ao Molho Mostarda e Champignons.

### LINGUADO

#### BELLE MEUNIÈRE

Filé de linguado grelhado com camarão, champignon e alcaparras ao molho de limão e azeite.

#### DELÍCIA

Com camarões, Catupiry e parmesão, gratinado.

#### SINGAPURA

Grelhado na manteiga com abacaxi e alcaparras.

#### VENEZA

Filé de linguado assado com champignon ao molho bechamel.

### SALMÃO

Filé de salmão grelhado.



CAMARÃO NA MOSTARDA E CHAMPIGNON



LINGUADO DELÍCIA



LINGUADO SINGAPURA



SALMÃO GRELHADO

## Menu Bambini **novο** até 10 anos

ESCALOPE OU FILÉ DE FRANGO GRELHADO  
+ 2 acompanhamentos à sua escolha

ESCALOPE OU FILÉ DE FRANGO GRELHADO  
+ 1 massa: fettuccini ou gnocchi ao molho basilico

FETTUCCINE AO SUGO

GNOCCHI À BOLONHESA

GNOCCHI AO SUGO



GNOCCHI AO SUGO



ESCALOPE GRELHADO E  
FETTUCCINE AO BASÍLICO

## DOLCE & FRUTTA

ABACAXI COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO

CREME DE PAPAYA COM LICOR DE CASSIS

MAÇA ASSADA AO VINHO TINTO COM SORVETE DE CREME

PERA ASSADA AO LICOR DE PESSEGO COM SORVETE DE CREME **novο**

PANNA COTTA **novο**

Flan de creme de leite com calda de frutas vermelhas.

PETIT GATEAU **novο**

PUDIM DE LEITE

SORVETE COM LICOR

ZABAGLIONE **novο**

Creme à base de gemas de ovos, açúcar e vinho marsala com calda de frutas vermelhas e hortelã.



MAÇA ASSADA COM SORVETE DE CREME



ZABAGLIONE



## DI NOSTRO BAR

### ÁGUA

Água com gás  
Água natural

### CAFÉS

Expresso  
Cappuccino

### SUCOS NATURAIS

Frutas do dia

### REFRIGERANTES

Água Tônica: normal e zero  
Coca-Cola: normal e zero  
Guaraná: normal e zero  
Soda Limonada: normal e zero  
Schweppes: normal e zero



### DRINKS

#### APEROL SPRITZ

Espumante, Aperol, água com gás e rodela de laranja.

#### BLOOD MARY

Suco de tomate, vodka, molho inglês, suco de limão, sal e pimenta.

#### CAIPIRINHA

Limão com cachaça (Velho Barreiro ou 51).

#### CAIPIRÍSSIMA

Limão com Rum Bacardi ou cachaça artesanal.

#### CAIPIROSKA

Limão com Vodka.

#### DRY MARTINI

Gin, Vermouth seco e Angostura.

#### GIN TÔNICA

Gin, água tônica, gelo e rodela de limão.

#### MARGARITA

Tequila Prata, Cointreau, suco de limão e sal na borda.

#### MOJITO

Rum Bacardi, água com gás, hortelã e açúcar.

#### NEGRONI

Gin, Campary e Vermouth.

#### PIÑA COLADA

Rum Bacardi, leite de coco, leite condensado e suco de abacaxi.

#### SUCO DE TOMATE

Suco natural de tomate temperado com molho inglês, sal e pimenta do reino.

### CERVEJAS

Brahma Malzbier  
Cerpa  
Heineken Long Neck  
Heineken Zero Álcool Long Neck.  
Original Long Neck  
Stella Artois

### DESTILADOS

Cachaça Espírito de Minas  
Cachaça Nega Fulô  
Cachaça Salinas  
Cachaça Seleta  
Campari  
Conhaque Vecchia Romagna  
Etichetta Nera  
Tequila Jose Cuervo Ouro  
Tequila Jose Cuervo Prata  
Vodka Absolut  
Vodka Smirnoff

### WHISKIES

Ballantines/8 anos  
Ballantines/12 anos  
Chivas Regal/12 anos  
Johnnie Walker Red Label/8 anos  
Johnnie Walker Black Label/12 anos  
Jack Daniel's Old No. 7  
Jim Beam

### LICORES

43  
Amaretto  
Amarula  
Cointreau  
Frangelico  
Limoncello  
Peachtree  
Sambuca  
Sheridans