



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 manjeriçãõ.

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 manjeriçãõ.

PESTO

Ervas finas, queijo parmesãõ, nozes e azeite.

SUGO

SECONDO GRUPPO

BOLOGNESA

CALABRESA

Molho de tomate e rodelas de linguiça calabresa.

CARBONARA

Bacon, vinho branco, parmesãõ 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, camarãõ, marisco, e vôngole.

QUATRO QUEIJOS

Molho branco, Catupiry, provolone, gorgonzola e parmesãõ.

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

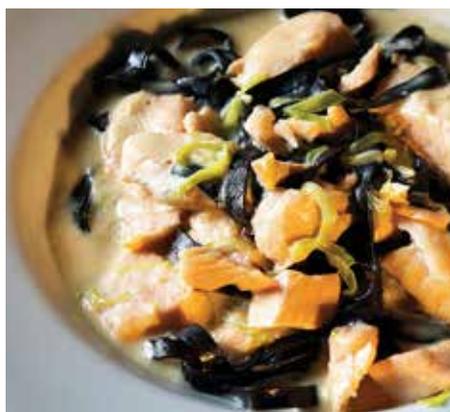
Fettuccine na manteiga, acompanhado de medalhões de filé mignon ao molho mostarda.

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

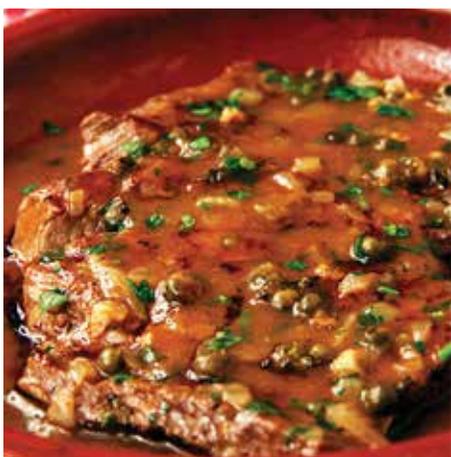
File mignon grelhado ao molho de pimenta verde.

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 POLENTE 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 **nov** 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 **nov**

PANNA COTTA **nov**

Flan de creme de leite com calda de frutas vermelhas.

PETIT GATEAU **nov**

PUDIM DE LEITE

SORVETE COM LICOR

ZABAGLIONE **nov**

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