



# SESTO SENSO AL MARE

  
FRESH ITALIAN FOOD



• PLAY NO AGORA •



Siga-nos e marque em seus stories!

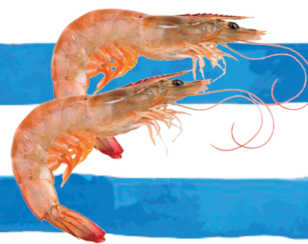
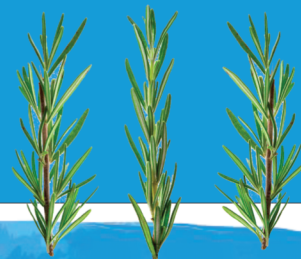


@sestosensoalmare

# ▶ ANTIPASTI & APERITIVOS

#uma refeição completa ou para compartilhar

- 1010. PANE E OLIO (Couvert)** **29**  
O fast food da Roma antiga, nosso fresquíssimo pão artesanal com fermentação natural de 36 horas servido com pesto verde de azeite extra virgem.
- 1011. BURRATA, FOCACCIA E PARMA** **99**  
Deliciosa burrata fresca, harmonizada com presunto de parma italiano e fatias de focaccia al pesto.
- 1012. BATATA FRITA** **39**  
Porção de batata frita 300g.
- 1013. BURRATA AL POMODORO** **69**  
Fresquíssima Burrata artesanal de leite de búfala, servida ao natural mergulhada em nosso delicioso molho pomodoro.
- 1014. BRUSCHETTA ITALIANISSIMA** **59**  
Um saboroso petisco, base de tomate marinado servidas com mozzarella fior di latte, berinjela grelhada, alcachofra e presunto de parma.
- 1016. BATATA FRITA BACON E QUEIJO** **49**  
Porção de batata frita com suculentos cubos de bacon e queijo derretido, 400g.
- 1018. OSTRAS AL GRATIN** **59**  
Porção de 6 unidades de Ostras gratinadas com receita especial de creme de queijo temperada.



## 1019. GAMBERI ALLA MILANESE

Camarões rosa levemente temperados e empanados em farinha flocada Panko, porção de 300 g servida com limão e maionese caseira de ervas.

109

## 1020. MISTO MARE

Mix de camarões rosa ao bafo com pesto (300g), camarões a milanesa (300g), 6 unidades de bolinho de bacalhau e 6 unidades de ostras gratinadas, acompanha molho da casa e limão.

310

## 1021. BURRATA E PARMA

Frescas e finas fatias de presunto de parma italiano harmonizando com uma burrada de búfala regada ao pesto, acompanha pão caseiro de fermentação natural.

89

## 1022. CARPACCIO DI SALMONE MARINATO

Finas fatias de salmão marinado 48 horas artesanalmente no vácuo usando flor de sal, açúcar demerara com notas mediterrâneas e cítricas, temperado com limão siciliano, azeite e pesto verde.

59

## 1023. POLLO SPECIALE

Coxinhas de frango, fritas com tempero de ervas e páprica picante, porção com 10 unidades, acompanha Onions ring, molho chimichurri e maionese caseira de ervas.

59

## 1024. FUNGHI IN PADELLA

Mix de cogumelos frescos salteados com pesto verde e vinho branco, porção de 300 g de Shimeji, Shitake e Paris, acompanha nosso pão artesanal.

59

## 1025. FRITO MISTO

Porção com 400g de batata frita com bacon e queijo derretido, 200g onion rings, 10 unidades de coxinha de frango e molhos da casa.

149



**SALMONE & BURRATA**



**IL PESCATORE**



**GNOCCHI ALLA SORRENTINA**

# ► CHEF SIGNATURE

## 3011. SALMONE & BURRATA

109

Carpaccio de salmão marinado artesanalmente no vácuo por 48 horas usando flor de sal, açúcar demerara com notas mediterrâneas e cítricas, servido com uma fresquíssima burrata artesanal de leite de búfala.

## 3014. IL PESCATORE

129

Um dos ícones da gastronomia italiana, mix de muitos frutos do mar, tomatinhos da horta e pesto verde. Polvo, Mexilhões, Camarão pistola, Vôngole e camarões rosa. Combine com massa tagliatelle e buon appetito.

## 3015. LA DOLCE VITA

129

Nosso polvo grelhado no pesto verde, alcachofras, mix de cogumelos frescos, salteados com uma deliciosa massa tagliatelle. Dê uma garfada, feche os olhos... Saboreie e sorria, está na Itália!

## 3016. SORRENTINA

79

Nhoque de batata com molho de tomate San Marzano, mozzarella derretida, servido em uma cesta de pão quentinha feita na hora, finaliza com uma mozzarella fresca artesanal "fior di latte". Gnocchi alla Sorrentina, a nossa receita mais vendida!

## 3017. RISOTTO DI GAMBERI E ZUCCHINE

99

Risoto cremoso com camarão rosa, abobrinha salteada, tomatinho da horta, menta e perfume de mar.

## 3018. RISOTTO AI FUNGHI FRESCHI

89

Risotto arborio cremoso com mix de cogumelos Shitake, Shimeji e Paris frescos salteados.

## 3020. RISOTTO AL SALMONE

99

Risotto arborio cremoso, salmão em carpaccio marinado 48 horas artesanalmente no vácuo usando flor de sal, açúcar demerara com notas mediterrâneas e cítricas, finaliza o prato berinjela grelhada ao pesto.



### LA DOLCE VITA



# LA NOSTRA SPECIALITÀ, LE PIZZE NAPOLETANE



## 4016.MOZZARELLA CLASSICA

A melhor receita, a simplicidade! Base molho pomodoro San Marzano, folhas de basilico e mozzarella.

49

## 4017.VEGGY BIANCA

Base pizza branca, abobrinha salteada ao perfume de hortelã, berinjela grelhada ao pesto e tomatinhos da horta.

49

## 4018.LA ZOLA

Base pizza branca, mozzarella, gorgonzola e creme de nozes.

59

## 4019.BUONISSIMA

Base molho pomodoro italiano San Marzano, mozzarella, presunto cozido e requeijão.

59

## 4020.DON PEPERONE

Base molho pomodoro italiano San Marzano, mozzarella, peperoni e azeitonas pretas.

59

## 4021.CALABRESE ARTIGIANALE

Base molho pomodoro italiano San Marzano, mozzarella, linguiça calabresa artesanal de nossa produção e cebola roxa

59

## 4023.LA REGINA MARGHERITA

Receita clássica napolitana com base molho pomodoro italiano San Marzano, tomatinhos da horta, manjeriço, mozzarella fresca fior di latte de búfala.

69

## 4025.AL SALMONE

Base pizza com molho de tomate, mozzarella, tomatinhos da horta e na saída final fatias de salmão marinado artesanal.

89



## 4026. QUATTRO FORMAGGI

69

Para os queijos lovers, Base molho pomodoro italiano San Marzano, mozzarella, gorgonzola, provolone e lascas de parmesão..

## 4027. MARGHERITA SPECIALE

79

Base molho pomodoro italiano San Marzano, tomatinhos da horta, manjeriço e uma burrata inteira.

## 4028. SPECIALISSIMA AL PARMA

79

Base molho pomodoro italiano San Marzano , mozzarella fresca fior di latte, presunto cru de Parma.

## 4029. SESTO SENSO

79

Base molho pomodoro italiano San Marzano, mozzarella, linguiça artesanal de nossa produção, mix de cogumelos frescos Shimeji, Shitake, Paris.

## 4030. LE QUATTRO STAGIONI

89

Base molho pomodoro italiano San Marzano, mozzarella, presunto cozido, mix de cogumelos frescos Shimeji, Shitake e Paris, alcachofra e azeitona.

## 4031. AI FRUTTI DI MARE

129

Base molho pomodoro italiano San Marzano, tomatinhos da horta, pesto verde, mexilhões, polvo, camarões rosas, vôngole, na saída do forno mozzarella fresca fior di latte ao natural.

## 4032. AMORE MIO

99

Base molho pomodoro italiano San Marzano, tomatinhos da horta e pesto verde, alcachofras, presunto cru de Parma e mozzarella fresca fior di latte na saída do forno.

## 4033. LA BURRATA AL PARMA

99

Base molho pomodoro italiano San Marzano, tomatinhos da horta, fresquíssima burrata de búfala e presunto cru de Parma na saída do forno com pesto verde.





# ▶ LA PASTA CLASSICA

#massas apresentadas nas mais clássicas receitas italianas.

ESCOLHA SUA PASTA DE PREFERÊNCIA, EM SEGUIDA SEU MOLHO FAVORITO:



# TAGLIATELLE



# GNOCCHI



# RIGATONI

#GLUTEN FREE  
(Consultar o formato disponível)

## 2010. PASTA ALLE VONGOLE

Prato tradicional das praias italianas, Vongole fresquíssimas (berbigão) salteadas no azeite extravirgem com perfumes mediterrâneos do nosso pesto verde e suculentos tomatinhos da horta.

69

## 2011. PASTA AL POMODORO E BASILICO

Clássico da Mamma preparado com molho fresco de tomate italiano San Marzano e tomatinhos da horta com perfume de manjeriço.

49

## 2012. PASTA ALLA BOLOGNESE

Delicioso molho de carne moída com molho de tomate, cozido lentamente por 4 horas com aromas da casa e muito amor!

54



PASTA ALLE VONGOLE



PASTA ALLA BOLOGNESE

## **2014.PASTA ALLA CARBONARA** **59**

Pancetta (bacon italiano curado) em cubos, creme de ovos e muito parmesão ralado criam um molho cremoso delicioso para essa receita lendária típica de Roma.

## **2015.PASTA GORGONZOLA E NOCI** **59**

Uma combinação perfeita de queijo Gorgonzola e creme de nozes para esse molho de sabor único harmonizando com sua massa favorita.

## **2017.PASTA ALLA BOSCAIOLA** **63**

Sabores do interior da Itália nessa harmonização entre linguiça artesanal de nossa produção e mix de cogumelos frescos Shimeji, Shitake e Paris salteados ao vinho branco e tomatinhos da horta.

## **2018.PASTA ALLE ZUCCHINE (VEGANA)** **59**

Clássico da Mamma preparado com abobrinhas frescas, salteadas no pesto com hortelã e tomatinhos da horta com perfume do mediterrâneo.

## **► CAFFÉ**

### **5012.CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO (35ml)** **7**

### **5013.CAFFÈ ESPRESSO BRASILIANO (50ml)** **7**



**CAFFÈ ESPRESSO**