



Menu

COUVERT (serve até 2 pessoas)R\$ 46,00
Caponata de beringela, tradicional patê de fígado do Casacurta, polenta frita, focaccia e torradas

ENTRADAS



CARPACCIOR\$ 52,00
Um clássico da casa. Fatias finas de carne crua, alcaparras e lascas de parmesão, acompanhado do nosso molho de mostarda e limão

BACALHAU CREMOSO.....R\$ 52,00
Nosso cremoso bacalhau desfiado com um toque de creme de leite, gratinado no forno

PERA RECHEADA COM GORGONZOLA E SALADA DE FOLHAS VERDES.....R\$ 52,00
Pera recheada com nozes, queijo gorgonzola e gratinada no forno e salada de folhas verdes orgânicas da nossa horta

SOPA DE CEBOLA Porção (individual)R\$ 49,00 Meia porção.R\$ 40,50
Nossa tradicional e consistente sopa de cebola ao estilo francês, gratinada no forno com queijo colonial e parmesão

SOPA DE CAPELETTI Porção (individual)R\$ 49,00 Meia porção.R\$ 40,50
Um clássico da Serra, com capeletti (massa recheada com carne em formato de chapéu, “cappello”) caseiro da Dona Pina, cozido no brodo (caldo) feito aqui, sem conservantes, ao estilo da nonna.



ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

TÁBUA DE FRIOS (serve 2 pessoas)
Queijos (colonial, gorgonzola, provolone), salame, copa, prosciutto do Luigi, caponata de berinjela, nozes, geléia de laranja, damasco, focacciaR\$ 130,00

MINI PASTÉIS DA DONA PINA Queijo, carne e bacalhau (12 unidades)R\$ 55,00



SALADAS Porção para 2 a 3 pessoas (meia porção 70% do valor)

SALADA DO CHEFR\$ 52,00
Folhas verdes orgânicas da nossa horta, ricota e croutons, ao tempero de azeite e creme de queijo de ovelha com adobo

SALADA MAISONR\$ 52,00
Folhas verdes orgânicas da nossa horta, culatelo, muzzarella de búfala e tomates secos

SALADA LUIGIR\$ 52,00
Folhas verdes orgânicas da nossa horta, prosciutto artesanal feito pelo sogro Luigi, pesto, nozes e lascas de parmesão

SALADA DA FER.....R\$ 52,00
Italianíssima, simples e saborosa... Folhas verdes orgânicas da nossa horta, tomate cereja confit, mussarela de búfala, legumes grelhados, molho pesto



RISOTO Porção para 2 pessoas (Individual 70% do valor)
Nossos risotos são feitos com arroz arbório e regados com caldo (brodo) feito aqui

RISOTO DE ALCACHOFRAR\$ 185,00

RISOTO DE VINHO (VINHO, UVAS E NOZES)R\$ 185,00

RISOTO DE LEGUMES GRELHADOS Opção vegana, sem queijo e derivados de leite. R\$ 160,00

MASSAS

Porção para 2 pessoas (Individual 70% do valor)

Todas as nossas massas são feitas aqui pela Dona Pina, que está conosco há muitos anos e sua equipe e com ovos de galinha caipira.

MASSA BOLONHESA (espaguete, fettuccini, nhoque)R\$ 159,00
O clássico molho italiano de tomate e carne com o toque do Casacurta

MASSA QUATRO QUEIJOS (espaguete, fettuccini, nhoque)R\$ 159,00
A receita original do Casacurta com provolone, gorgonzola, mussarela e requeijão

NHOQUE DE MANDIOQUINHA COM MOLHO QUATRO QUEIJOS E NOZESR\$ 179,00
Nhoque feito com mandioquinha e farinha com nosso molho de quatro queijos e um toque de nozes.

MASSA AO MOLHO RÚSTICO DE TOMATE E MANJERICÃOR\$ 179,00
(espaguete, fettuccini, nhoque) Molho com tomate em cubos, tomate seco e manjericão fresco

TALHARIM COM SALMÃO E ALHO PORÓR\$ 179,00
Tallarim com molho de salmão em pedaços, creme de leite e alho poró



MASSAS RECHEADAS Porção para 2 pessoas (Individual 70% do valor)
Todas as nossas massas são feitas aqui pela Dona Pina, que está conosco há muitos anos e sua equipe e com ovos de galinha caipira.

CARAMELLE RECHEADO COM DAMASCO E MOLHO DE QUEIJOS.....R\$ 195,00
Massa colorida (beterraba, cenoura e espinafre) em formato de caramelo, recheado de damasco e molho de queijos

RAVIOLI VERDI COM MANTEIGA E SÁLVAR\$ 192,00
Massa caseira com espinafre e recheio de ricota e nozes com manteiga clarificada (com menos teor de lactose) e sálvia crocante

RAVIOLI DE VITELA COM MOLHO DE SHITAKER\$ 192,00
Massa caseira com recheio de vitela e molho de conhaque, vinho branco, tomates, cogumelos shitake e creme de leite

RAVIOLI DE MUZZARELA DE BÚFALA COM MOLHO RÚSTICO DE TOMATE E MOLHO PESTOR\$ 210,00
Massa caseira feita com manjericão e recheio de muzzarella de Búfala e molho rústico de tomate e molho pesto

TORTÊI AO PERFUME DE CANELA E AMÊNDOASR\$ 169,00
Massa caseira com recheio de abóbora e molho de manteiga clarificada com salsa fresca, lascas de amêndoas e um perfumado e exótico toque de canela

SORRENTINO DE BACALHAU AO MOLHO DE NATAR\$ 220,00
Massa caseira de formato arredondado com recheio de bacalhau e molho de bacon, nata, gratinado no forno com queijo parmesão

SORRENTINO DE PERA E BRIER\$ 197,00
Massa caseira de espinafre de formato arredondado, recheada com queijo brie e pera com molho de manteiga clarificada, sálvia e prosciutto crocante



PRATOS SOB ENCOMENDA

Pedidos sob encomenda com 24 horas de antecedência

CODORNAS COM POLENTA DA DONA PINA valor por pessoa (mínimo 2 pessoas).....R\$ 160,00
Preparada à moda da nonna, com espaguete bolonhesa, salada de radicci e bacon e polenta

PRATO KIDS

Espaguete (bolonhesa, sugo ou quatro queijos), medalhão de filé, batata frita ou saladaR\$ 65,00



PORÇÕES

ARROZR\$ 25,00

BATATAS FRITAS / BATATAS RÚSTICASR\$ 45,00

AVES Porções individuais

FRANGO GARIBALDIR\$ 110,00

Um prato em homenagem a cidade de Garibaldi, que junta dois produtos típicos daqui: frango e espumante. Filé de peito de frango com molho curry, espumante seco e creme de leite, acompanha maçãs grelhadas que dão um toque adocicado.

MAGRET DE PATO E CHUTNEY DE LARANJAR\$ 195,00

Filé de peito de pato grelhado ao molho agridoce de laranja, acompanhado da nossa batata sauté.

Ou

MAGRET DE PATO AO MOLHO POIVRER\$ 195,00

Filé de peito de pato grelhado com molho de pimenta verde e creme de leite, acompanhado de nossa batata sauté



CARNES Porção individual

ENTRECOT DE ANGUS GRELHADO.....R\$ 130,00

Entrecot de Angus grelhado acompanhado de pimentão e provolone grelhados, batata rústica e molho chimichurri de ervas frescas

T-BONE DE CORDEIRO GRELHADO E RISOTO DE UVAS (450 gramas).....R\$ 139,00

T-Bone de cordeiro da região, grelhado e acompanhado de risoto de vinho tinto, uvas frescas e nozes

PICATA DE VITELA COM RÚCULA E RISOTO DE AÇAFRÃOR\$ 129,00

Escalopes finos de vitela à milanesa, com molho de vinho branco e sálvia, acompanhado de rúcula e risoto de açafrão

POLPETTONE À PARMEGIANAR\$ 120,00

Clássico da casa. Polpetone de carne recheado com presunto e queijo gratinado com muzzarella e molho de tomate. Acompanha purê de batatas ou spaghetti

FILÉ AO POIVRE.....R\$ 129,00

Filé com molho de creme de leite e pimenta verde acompanhado da nossa batata sauté feita na manteiga

FILÉ AO MOLHO DE MOSTARDA DIJONR\$ 129,00

Filé mignon com molho de mostarda Dijon, molho de carne e creme de leite, acompanhado da nossa batata sauté feita na manteiga

FILÉ AOS TRÊS COGUMELOSR\$ 129,00

Filé com molho de cogumelos frescos tipo Paris, Shitake e Pleurotus e creme de leite. Acompanha massa fettuccini caseira com o mesmo molho.

FILÉ RECHEADO COM GORGONZOLA AO MOLHO DE FUNGHIR\$ 129,00

Filé recheado com queijo gorgonzola ao molho de funghi seco. Acompanhado da nossa batata sauté



PEIXES Porção individual

SALMÃO EM CROSTA DE GERGELIM AO MOLHO DE ERVASR\$ 129,00

Acompanhado de purê de mandioquinha

TILÁPIA GRELHADA NA MANTEIGAR\$ 119,00

Tilápia grelhada com molho de manteiga de limão acompanhada de risoto de ervas frescas da nossa horta

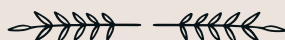
SOBREMESAS

CHOCO L'AMOURR\$ 45,00
Sorvete de creme com farofa de merengues, nozes caramelizadas e calda de chocolate

CREME BRÛLÉER\$ 45,00
Um dos clássicos do Casacurta! Creme de baunilha ao estilo francês, maçaricado

STRUDEL DE MAÇÃ DA DONA JUREMAR\$ 47,00
Receita de família. Strudel feito com massa folhada, recheado com maçãs, acompanhado de sorvete em crosta de caju e calda de caramelo caseiro

PROFITEROLES RECHEADOS COM SORVETE E DOCE DE LEITE E CALDA DE CHOCOLATER\$ 50,00
Massa choux recheada com sorvete e doce de leite coberta com calda de chocolate e amêndoas laminadas



SORVETE COM CALDA DE CHOCOLATER\$ 33,00

SORVETE COM CALDA QUENTE DE MORANGOSR\$ 33,00

SORVETE SEM LACTOSE E SEM GLÚTENR\$ 30,00
Servido com calda de morango



CHÁS E CAFÉS

CHÁ
R\$ 7,00

NESPRESSO
R\$ 7,00

Nossa cozinha

Nossa cozinha oferece pratos inspirados nos países (Itália e França) que deram origem à colonização de Garibaldi, berço do espumante brasileiro.

As massas artesanais, todas feitas aqui, são a nossa especialidade, assim como experiências harmonizadas com vinhos e espumantes selecionados da região.

Prezamos o alimento orgânico, com verduras e temperos da nossa própria horta e ovos caipiras.

Tudo é feito aqui: sem conservantes ou caldos industriais.

Damos preferência aos ingredientes naturais e de produtores locais.

Cozinha com sabor e sem frescura, comida de verdade.

Acreditamos no bem-estar do alimento ao redor de uma mesa em boa companhia.

É o que aprendemos a valorizar desde criança aqui na Serra Gaúcha.

Vivemos e sabemos da importância desse ritual regado a bons vinhos locais.

César Nicolini, sommelier