

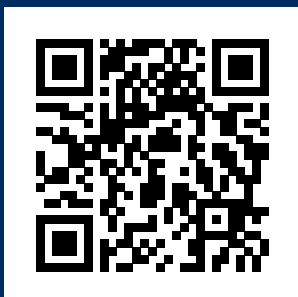
spaccioRar

G A S T R O N O M I A

Menu Executivo

de segunda a sexta, das 11h às 15h30.

Acesse nosso site!



Florianópolis/SC

Courvet

1. Focaccia

Pão rústico italiano de massa leve e aerada. Acompanha azeite de oliva e manteiga Rar Gastronomia.

Executivo

2. Spaghetti al “Gran Formaggio Rar” con escalopine alla parmigiana

R\$ 68,00

(Espagete ao molho Gran Formaggio Rar com parmigiana)

Spaghetti ao molho bechamel com Gran Formaggio Rar, acompanhado de bife à parmegiana.

Sugestão de harmonização: Vinho Avvento Merlot

3. Fusilli con salsa di “Parmesão Rar” e straccetti di mignon

R\$ 68,00

(Fusilli com molho de Parmesão Rar e tiras de filé mignon)

Massa Toscana Fusilli ao molho de queijo parmesão Rar Gastronomia acompanhado de iscas de filé mignon.

Sugestão de harmonização: Vinho Avvento Cabernet Sauvignon

4. Risotto al limone siciliano e pesce alla romana

R\$ 68,00

(Risoto de limão siciliano e peixe a Romana)

Risoto de limão siciliano com parmesão Rar Gastronomia, acompanha do filé de tilápia a Romana.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut

5. Risotto ai funghi

R\$ 68,00

(Risoto de cogumelo)

Risoto com queijo parmesão e manteiga finalizado com creme de moranga cabotia é servido com cogumelos salteados.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Pinot noir

6. Mousseline di patate con saltimbocca di pollo

R\$ 68,00

(Mousseline de batata com saltimboca de frango)

Mousseline de batata com parmesão e creme de leite Rar Gastronomia, acompanhado de filé de frango com jamon serrano Rar Gastronomia e sálvia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Chardonnay

*Cardápio desenvolvido pelos
chefs da Spaccio Rar em apoio de:*



spaccioRar

G A S T R O N O M I A

Menu Principal

Acesse nosso site!



Entradas

1. Tábua de frios

Tábua M

Serve duas pessoas. Acompanha queijo Gran Formaggio Rar, parmesão Rar Gastronomia, salame milano ou presunto cru italiano, azeitona sem caroço, pães, damasco, castanha de caju e manteiga Rar Gastronomia.

Sugestão de Harmonização: Vinho Avvento Merlot

R\$ 105,00

Tábua G

Serve até quatro pessoas. Acompanha queijo Gran Formaggio Rar, parmesão Rar Gastronomia, 2 itens de charcutaria, pães, damasco, castanha de caju, azeitona sem caroço e manteiga Rar Gastronomia.

Sugestão de Harmonização: Vinho Collezione Merlot

R\$ 150,00

2. Carpaccio tonnato affumicato

(Carpaccio com molho de atum defumado)

Carpaccio de carne com molho de atum, azeite assemblage Rar Gastronomia defumado, Gran Formaggio Rar, antepasto de azeitona, cogumelo e palitos de parmesão.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Pinot Noir

R\$ 52,00

3. Dadinho de Gran Formaggio Rar

Porção com seis dadinhos de tapioca feitos com queijo Gran Formaggio Rar decorado com brotinhos, acompanha geleia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Gewurztraminer

R\$ 42,00

4. Trio de bruschettas

Porção com três bruschettas, sabores: Brie com mel e uva | Presunto Cru Espanhol com redução de balsâmico e merlot | Parmesão Rar Gastronomia e tomate confit.

Sugestão de harmonização: Espumante Cuvee Nilva

R\$ 42,00

5. Ostras gratinadas com parmesão

Deliciosas ostras gratinadas com parmesão Rar Gastronomia. Porção de 6 unidades.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Chardonnay

R\$ 64,00

6. Salada Spaccio Rar

Mix de folhas com lascas de presunto cru italiano, queijo Gran Formaggio Rar, croutons, uva passa, castanha ou nozes e finalizado com aceto balsâmico Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut

R\$ 48,00

7. Salada de Maçã

Maças cozidas no moscatel, servidas em temperatura ambiente com micro verdes, nozes e figo.

Sugestão de harmonização: Sidre Doce

R\$ 52,00

Sanduíches

8. Sanduíche italiano

R\$ 48,00

Tradicional sanduíche da casa com creme azedo, salame milano, rúcula e lascas de queijo Gran Formaggio Rar.

Sugestão de harmonização: Sidre Dry

9. Sanduíche de prosciutto

R\$ 48,00

Pão, prosciutto cruo Rar Gastronomia, maionese temperada (pepino, salsa e mostarda Dijon), rucula, alface e lascas de Gran Formaggio Rar.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut



Principais

10. Risotto al “Gran Formaggio Rar”

R\$ 72,00

(Risoto Gran Formaggio Rar)

Tradicional Risotto ao queijo Gran Formaggio Rar.

Sugestão de harmonização: Vinho Riserva di Famiglia

Sugestão do Chef: adicional de Filé Mignon

11. Risotto al gamberi

R\$ 116,00

(Risoto de camarões)

Tradicional risotto de camarão feito com molho artesanal de tomate e finalizado com manteiga e parmesão Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Viognier

12. Risotto di zucca e straccetti di mignon

R\$ 87,00

(Risoto de moranga e tiras de filé mignon)

Risotto de moranga preparado com Vinho Avvento Sauvignon Blanc, iscas de filé mignon, castanhas e queijo parmesão Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Espumante Cuvée Raul

13. Spaghetti al “Gran Formaggio Rar”

R\$68,00

(Espaguete ao molho Gran Formaggio Rar)

Massa Toscana Spaghetti ao molho de Gran Formaggio Rar.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Chardonnay

14. Spaghetti alle vongole

R\$ 98,00

(Espaguete com vôngoles)

Spaguetti com vôngoles frescos, alho confitado no azeite, vinho branco, pimenta calabresa e salsinha.

Sugestão de harmonização: MASI Pinot Grigio/Torrontes

15. Spaghetti alla carbonara con “Pecorino Romano Rar Gastronomia”

R\$ 78,00

(Espaguete à carbonara com Pecorino Romano Rar Gastronomia)

Massa toscana spaghetti preparado com uma cremosa mistura de gemas de ovos caipiras, guanciale, queijo pecorino romano decorado com cebotele.

Sugestão de harmonização: Vinho RAR MASI Malbec Corvina

16. Linguine al limone con “Sauvignon Blanc RAR” e gamberi

R\$ 116,00

(Linguine ao limão com Sauvignon Blanc RAR e camarões)

Linguine cremoso ao limão e vinho branco Avvento Sauvignon Blanc, preparado com manteiga Rar Gastronomia, camarões e finalizado com queijo parmesão Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Gewurztraminer

17. Amatriciana

R\$ 78,00

Massa curta ao clássico molho de tomate, guanciale crocante, pimenta e queijo pecorino.

Sugestão de harmonização: Vinho MASI Bardolino

**18. Ravioli di brie e albicocche con salsa
“Moscatel RAR”**

R\$ 75,00

(Ravioli de brie e damasco com molho Moscatel RAR)

Ravioli artesanal de brie e damasco ao molho de espumante Moscatel RAR, finalizado com nozes.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Gewurztraminer

19. Brasato con polenta al “Gran Formaggio Rar”

R\$ 87,00

(Brasato com polenta ao Gran Formaggio Rar)

Carne bovina desfiada, preparada no vinho Avvento Merlot e prensada, servida com polenta cremosa ao Gran Formaggio Rar e molho de carne.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Merlot

20. Tagliata

R\$ 92,00

Tagliata de entrecot com farofa crocante de bacon, picles de cebola roxa feito com vinagre Rar Gastronomia, rúcula, tomate confit feito com azeite de oliva Assemblage Rar Gastronomia e geleia de Avvento Cabernet Sauvignon RAR.

Sugestão de harmonização: Vinho Cabernet Sauvignon Blanc

21. Lasagna ripiena con costine di manzo

R\$87,00

(Lasanha recheada com costela bovina)

Lasanha de costela desfiada, ao molho de queijo parmesão Rar Gastronomia e preparada com Avvento Merlot.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Merlot

22. Lasagna di zucchini e mandorle

R\$ 75,00

(Lasanha de abobrinha e amêndoas)

Lasanha de abobrinha com creme de amêndoas, molho vermelho, queijo pecorino romano e amêndoas laminadas.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut

(OPÇÃO SEM LACTOSE, SEM GLUTEN E VEGETARIANA)

Adicionais

Acrescente em qualquer um dos pratos:

Filé de Frango: R\$32 | Filé Mignon: R\$54 |
Cesta de pão: R\$12 | camarão na manteiga: R\$65

Prato per bambini

23. Massa com molho + proteína

R\$ 45,00

Porção de massa com molho de sua preferência, acompanhada de filé mignon ou frango.

Molho: Vermelho | Branco | Manteiga

Proteína: Filé Mignon | Frango

Sobremesa

24. Pudim di “Gran Formaggio Rar”

R\$ 28,00

(Pudim de Gran Formaggio Rar)

Clássico da casa. Pudim de queijo Gran Formaggio Rar com deliciosa calda de goiabada.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel

25. Brigadeiro de colher

R\$ 24,00

Tradicional brigadeiro de colher, feito com chocolate 50% cacau e creme de leite Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel

26. Affogato al “Cabernet Sauvignon RAR” con frutti di bosco

R\$ 35,00

(Afogado de “Cabernet Sauvignon RAR” com frutas vermelhas)

Semifreddo de parmesao Rar Gastronomia com geleia de Cabernet Sauvignon Avvento RAR e frutas vermelhas.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel

27. Tarte tartin con semifreddo al “Parmesão Rar Gastronomia”

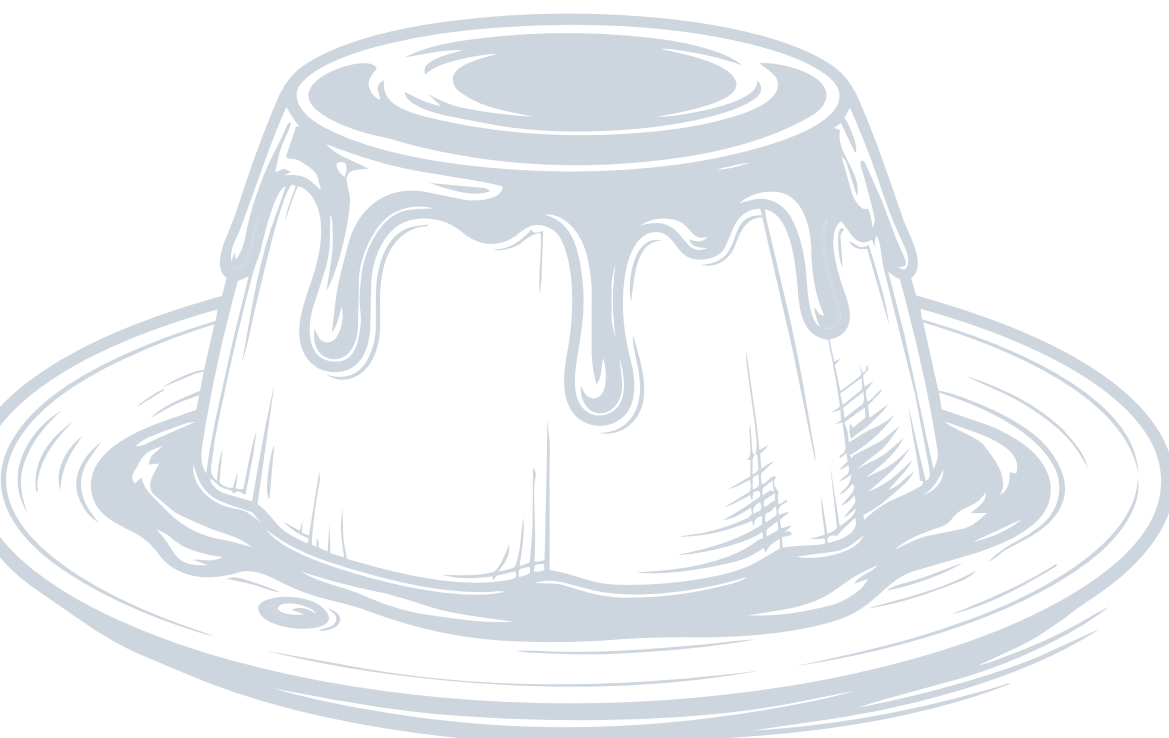
R\$ 35,00

(Tarte tartin de com semifredo de Parmesão Rar Gastronomia)

Torta invertida de maça caramelizadas, acompanhada de semifredo artesanal.

Sugestão de harmonização: Sidre Doce

*Cardápio desenvolvido pelos
chefs da Spaccio Rar em apoio de:*



Bebidas não alcoólicas

Água mineral com ou sem gás	R\$8,00
Refrigerante	R\$10,00
Suco de Uva Moinho Graciema 280ml	R\$18,00
Suco de Uva Moinho Graciema 1L	R\$34,90
Chás Casa Madeira 500ml (consulte os sabores disponíveis)	R\$21,90
Soda italiana	R\$28,00

Bebidas alcoólicas

Aperol Spritz	R\$38,00
Gin Tônica Clássico	R\$30,00
Hugo Spritz	R\$38,00
Limoncello Spritz	R\$40,00
Caipirinha de Cachaça Weber Haus	R\$35,00
Caipirinha de vinho	R\$35,00
Drink da Cris	R\$38,00

Bebidas em doses

Licor Weber Haus	R\$20,00
Cachaça Weber Haus	R\$20,00
Destilado de Maçã Calvados RAR	R\$35,00
Gin	R\$20,00
Aperol	R\$20,00
Cointreau	R\$20,00
Grappa di Amarone RAR MASI	R\$30,00
Limoncello	R\$25,00
whisky Black Label	R\$30,00
whisky Gold Label	R\$40,00
Martini	R\$20,00
Campari	R\$30,00

Cervejas

Cervejaria Wiatrak	
Cerveja Pilsen 500ml	R\$28,90
Cerveja American Lager 500ml	R\$28,90
Cervejaria Leopoldina	
Cerveja IPA 500ml	R\$31,90
Cerveja Pilsener Extra 500ml	R\$28,50
Cerveja Session 500ml	R\$28,50
Cerveja Red Ale 500ml	R\$28,50

Bebidas quentes

Café (consulte os sabores)	R\$7,00
Chá	R\$8,00