

# spaccioRar

G A S T R O N O M I A

---

## Menu Executivo

Acesse nosso site!



São José dos Campos/ SP

## Courvet

### **1. Mix de folhas**

Mixde folhas verdes e roxas com azeite Rar Gastronomia e gergelim.

## Executivo

### **2. Spaghetti al “Gran Formaggio Rar” con scalopine alla parmigiana**

**R\$ 82,00**

*(Espaguete 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. Amatriciana**

**R\$ 65,00**

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

Sugestão de harmonização: Vinho MASI Bardolino

### **4. Risotto ai funghi**

**R\$ 65,00**

*(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

### **5. Risotto al limone siciliano e pesce alla romana**

**R\$ 65,00**

*(Risoto de limão siciliano e peixe a Romana)*

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

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut

### **6. Mousseline di patate con saltimbocca di pollo**

**R\$ 62,00**

*(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

### **7. Lasagna de zucchini e mandorle**

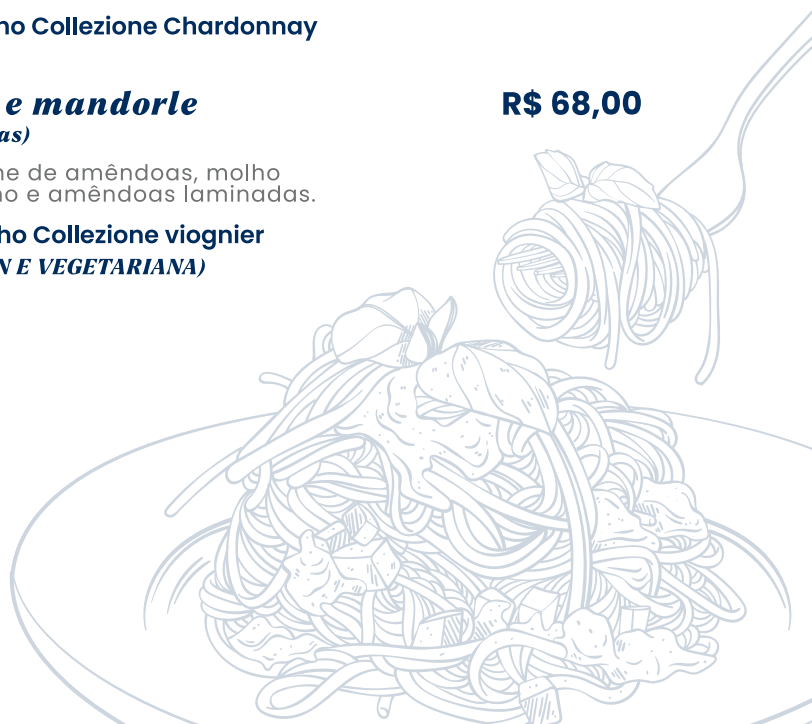
**R\$ 68,00**

*(Lasanha de abobrinha e amêndoas)*

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

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione viognier

**(OPÇÃO SEM LACTOSE, SEM GLUTEN E VEGETARIANA)**



## Sobremesas

\*consulte disponibilidade.

### **8. Affogato di “Cabernet Sauvignon RAR” con frutti di bosco**

**R\$ 31,00**

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

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

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel

### **9. Barreta di cioccolato con fragole e “guancia Rar Gastronomia”**

**R\$ 29,90**

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

Tablete de chocolate com morango desidratado e guancia, acompanha ganache de chocolate ao leite com creme de leite.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel

### **10. Tarte tartin con semifreddo di “Parmesão Rar Gastronomia”**

**R\$ 30,00**

*(Tarte tartin de com semifreddo de Parmesão Rar Gastronomia)*

Torta invertida de maçã caramelizadas, acompanhada de semifreddo artesanal.

Sugestão de harmonização: Sidre Doce

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



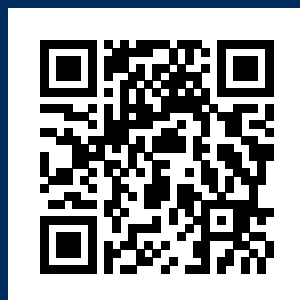
# spaccioRar

G A S T R O N O M I A

---

## Menu Principal

Acesse nosso site!



São José dos Campos/ SP

## Courvet

### **1. Couvert da Casa**

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

## Entradas

### **2. Tábua de frios**

#### **Tábua M**

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

**Sugestão de Harmonização: Vinho Avvento Merlot**

**R\$ 120,00**

#### **Tábua G**

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

**Sugestão de Harmonização: Vinho Collezione Merlot**

**R\$ 168,00**

### **3. Tábua de iscas de mignon acebolada com farofa de amêndoas**

Tiras de mignon servidas com farofa crocante de amêndoas.

**Sugestão de harmonização: Vinho Rar MASI Bardolino**

**R\$ 159,00**

### **4. Carpaccio tonnato affumicato (Lasanha de abrobrinha e amêndoas)**

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\$ 54,00**

### **5. Crudo di pesce (Crudo de peixe)**

Cubos delicados de tilápia crua marinados, acompanhados de manga fresca, sementes de abóbora e molho cítrico.

**Sugestão de harmonização: Vinho Sauvignon Blanc**

**R\$ 62,00**

### **6. 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\$ 60,00**

### **7. Croqueta de batata e prosciutto**

Bolinhos de batata recheados com presunto cru italiano com creme azedo.

**Sugestão de harmonização: Espumante Cuvee Raul**

**R\$ 56,00**

### **8. Salada Spaccio Rar**

Mix de folhas com lascas de Presunto cru italiano, lascas de maçã crocante, queijo Gran Formaggio Rar e croutons.

**Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut**

**R\$ 59,00**

### **9. Salada de Maçã**

**R\$ 52,00**

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

**Sugestão de harmonização: Sidre Doce**

## **Sanduíches**

### **10. Sanduíche italiano**

**R\$ 69,00**

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

**Sugestão de harmonização: Sidre Dry**

### **11. Sanduíche de Prosciutto**

**R\$ 69,00**

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

**Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut**



## Principais

### **12. Risotto al “Gran Formaggio Rar”** **R\$ 138,00**

*(Risotto Gran Formaggio Rar)*

Tradicional Risotto ao queijo Gran Formaggio Rar, acompanhado de filé mignon ao molho de vinho RAR.

Sugestão de harmonização: Vinho Riserva di Famiglia

### **13. Risotto al gamberi** **R\$ 99,00**

*(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

### **14. Spaghetti al “Gran Formaggio Rar”** **R\$ 74,00**

*(Espaguete ao molho Gran Formaggio Rar)*

Massa Toscana Spaghetti ao molho de Gran Formaggio Rar.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Chardonay

### **15. Spaghetti alle vongole** **R\$ 142,00**

*(Espaguete com vôngoles)*

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

Sugestão de harmonização: MASI Pinot Grigio/Torrontes

### **16. Spaghetti alla carbonara con “Pecorino Romano Rar Gastronomia”** **R\$ 72,00**

*(Espaguete à carbonara com Pecorino Romano Rar Gastronomia)*

Massa Toscana Spaghetti preparado com uma cremosa mistura de gemas de ovos caipiras, guanciale e queijo pecorino romano.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Pinot Noir

### **17. Capelletti con salsa Alfredo e mignon** **R\$ 105,00**

*(Capelletti com molho Alfredo e filé mignon)*

Massa recheada servida com molho Alfredo cremoso à base de parmesão e creme de leite Rar Gastronomia, acompanhada de filé mignon.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Merlot

### **18. Calamarata al sugo di pomodoro con gamberi** **R\$ 90,00**

*(Calamarata ao molho de tomate com camarões)*

Massa Toscana Calamarata com molho de tomate, camarões e parmesão Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Collezione Savagnin Blanc

### **19. Ravioli di brie e albicocche con salsa “Moscatel RAR”** **R\$ 92,00**

*(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

### **20. Penne al polpettone** **R\$ 110,00**

*(Penne com almôndega de carne)*

Penne ao molho sugo com polpettone gratinado recheado com queijo mussarela.

Sugestão de harmonização: Vinho Rar MASI Toscana Rosso

### **21. Tagliata**

**R\$ 88,00**

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**

### **22. Lasagna ripiena con costine di manzo**

**R\$ 95,00**

*(Lasanha recheada com costela bovina)*

Lasanha de costela desfiada, com molho de queijo parmesão Rar Gastronomia, creme de leite e vinho Collezione Merlot.

**Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Merlot**

### **23. Lasagna de zucchini e mandorle**

**R\$ 68,00**

*(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\$26 | Filé Mignon: R\$51 | Legumes Salteados: R\$20

## **Prato Kids**

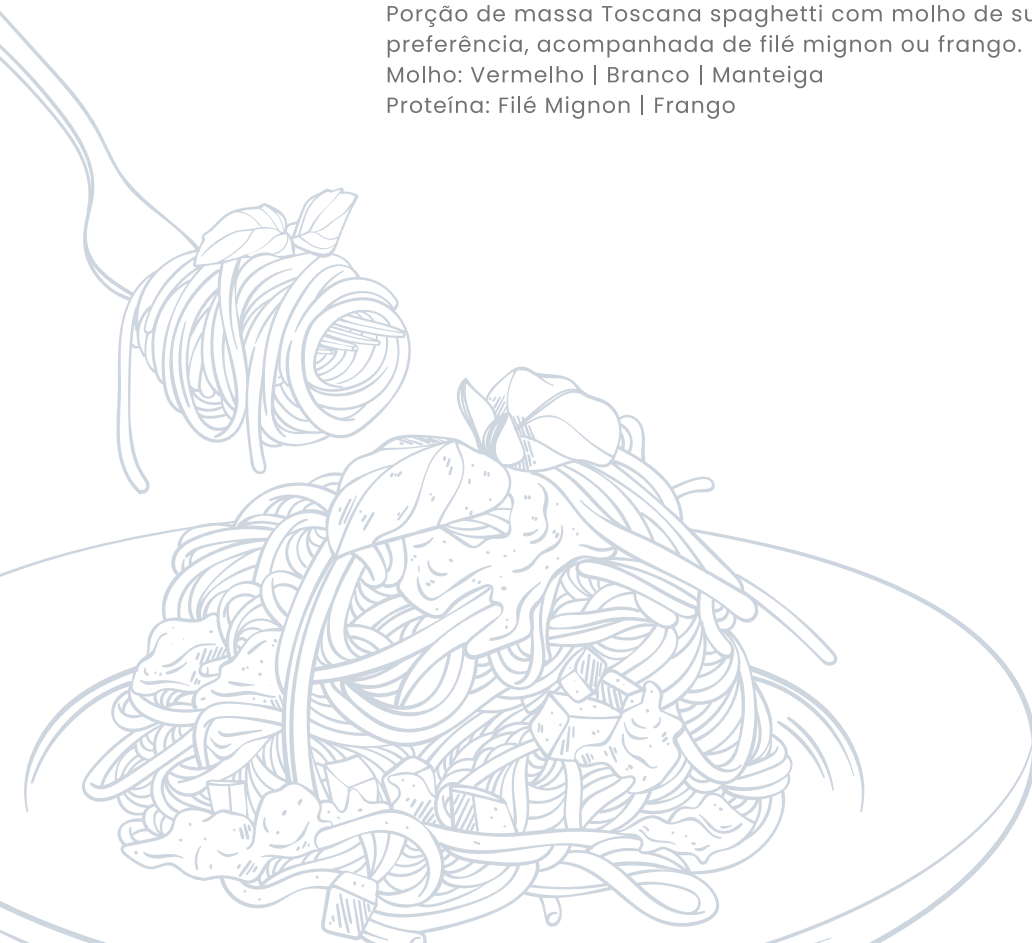
### **24. Spaghetti com molho + proteína**

**R\$ 49,90**

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

Molho: Vermelho | Branco | Manteiga

Proteína: Filé Mignon | Frango





## Sobremesas

### **25. Pudim di “Gran Formaggio Rar”**

**R\$ 30,00**

*(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

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

**R\$ 31,00**

*(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. Barreta di cioccolato con fragole e “guanciaie Rar Gastronomia”**

**R\$ 29,90**

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

Tablete de chocolate com morango desidratado e guanciaie, acompanha ganache de chocolate ao leite com creme de leite.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel

### **28. Tarte tartin con semifreddo al “Parmesão Rar Gastronomia”**

**R\$ 30,00**

*(Tarte tartin de com semifreddo de Parmesão Rar Gastronomia)*

Torta invertida de maça caramelizadas, acompanhada de semifreddo 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\$10,00
Refrigerante	R\$12,00
Sucos Villa Piva 300ml (consulte os sabores disponíveis)	R\$20,00
Suco de Uva Moinho Graciema 280ml	R\$18,00
Água de Coco Villa Piva 300ml	R\$18,00
Chá Gelado de Limão Siciliano e Alecrim 500ml	R\$24,00
Chá Gelado de Pêssego 500ml	R\$24,00

## Bebidas alcoólicas

Aperol Spritz	R\$35,00
Gin Tônica Clássico	R\$35,00
Clericot Jarra (frutas cítricas da estação, espumante brut, licor de tangerina ou laranja)	R\$135,00
Dry Martini	R\$35,00
Negroni	R\$35,00
Caipirinha de Lilet	R\$35,00
Campari tônica	R\$35,00
Taça de vinho Avvento	R\$36,00
Cosmopolitan	R\$35,00
Manhattan	R\$35,00
Whisky Sour	R\$35,00
Fitzgerald	R\$35,00

## Bebidas em doses

Cachaça Weber Haus (consulte os sabores disponíveis)	R\$34,00
Destilado de maçã Calvados	R\$47,00
Destilado de uva Brandy	R\$60,00
Gin	R\$20,00
Martini	R\$18,00
Aperol	R\$20,00
Cointreau	R\$20,00
Grappa Di Amarone	R\$39,00
Limoncello	R\$34,00

## Cervejas

Cervejaria Leopoldina	
Cerveja Weissbier 500ml	R\$37,00
Cerveja IPA 500ml	R\$37,00
Cerveja Pilsener Extra 500ml	R\$37,00
Cerveja Session 500ml	R\$37,00

## Bebidas quentes

Cappuccino (consulte os sabores)	R\$10,00
Café (consulte os sabores)	R\$10,00
Chá	R\$10,00