

SANTO COLOMBA

RESTAURANTE

Desde 1993 servimos pratos clássicos da gastronomia italiana com excelência, autenticidade e hospitalidade no atendimento prestado por nossa equipe.

Nos orgulhamos dos diversos prêmios, menções honrosas, notas máximas e acima de tudo da fidelidade dos nossos clientes.

Nosso Chef José Alencar de Souza é o grande responsável pela alta gastronomia que oferecemos. Sempre atento aos detalhes e a qualidade dos ingredientes, Alencar é um apaixonado pela cozinha e reconhecido por seu talento com as panelas e simpatia no salão.



ENGLISH MENU

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 13%

TAXA DE ROLHA R\$99

PROCON 151

@SANTOCOLOMBA

SENHA: sccolomba

WIFI: Sc Clientes



Stuzzichini

Para compartilhar

AZEITE E PÃES	R\$21
Focaccia, pão italiano e torrada especial da casa	
COUVERT ESPECIAL	R\$39
BATATAS CROCANTES	R\$46
Finas fatias de batatas fritas (especialidade da casa)	
BOLINHOS DE BACALHAU	R\$67
12 Unidades	
CANAPÉS DE CARPACCIO DE CARNE	R\$54
12 Unidades	
CANAPÉS DE TARTAR DE SALMÃO	R\$64
12 Unidades	
CROQUETES DE CARNE	R\$54
12 Unidades	
LASCAS DE QUEIJO PARMESÃO	R\$48
MINI PASTÉIS DE CARNE E QUEIJO	R\$54
12 Unidades	
MIX DE FRIOS (consultar disponibilidade)	R\$89

Gli Antipasti

Entradas

BURRATA	R\$79
Servida com tomate caqui fresco, folhas de manjericão, pesto genovês, pinolis tostados e molho de limão siciliano com azeite extravirgem, sal e orégano	
CARPACCIO DI SALMONE FRESCO	R\$62
Carpaccio de salmão fresco com molho à base de azeite, limão siciliano, alcaparras e cebolinha verde	
CARPACCIO SANTO COLOMBA	R\$72
Carpaccio de carne, mozzarella de búfala e rúcula com molho à base de azeite, limão siciliano, alcaparras e parmesão	



INSALATA CAPRESE R\$72
Fatias de tomate caqui, mozzarella de búfala, manjericão, pinolis e molho clássico de limão siciliano, azeite, sal e orégano

INSALATA LORENA R\$56
Folhas da estação, champignon fresco com molho de vinagre balsâmico e azeite finalizadas com lâminas de parmesão

MELANZANE AL FORNO R\$68
Berinjela grelhada, entremeada com tomate fresco, manjericão, mozzarella de búfala e parmesão gratinado

POLENTA CON GORGONZOLA E RUCOLA R\$58
Polenta mole italiana com queijo gorgonzola e rúcula

POLENTA CON TRE FUNGHI R\$62
Polenta mole italiana com mix de cogumelos frescos à provençal e queijo pecorino

Le Paste

Massas e molhos orgulhosamente preparados em nossa cozinha

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE R\$108
Versão piemontesa do ravioli, recheado com carne ao molho stracotto

GNOCCHI ALLA SORRENTINA R\$124
Gnocchi de batata ao molho sugo com manjericão, gratinado com mozzarella de búfala e parmesão

GNOCCHI BIANCO AL SUGO R\$105
Gnocchi de batata ao molho sugo

GNOCCHI VERDI AL GORGONZOLA R\$105
Gnocchi de espinafre ao molho gorgonzola

LASAGNA ALLA BOLOGNESE R\$126
Camadas de massa verde fresca, intercaladas com ragú à bolonhesa e molho bechamel, gratinadas no forno com queijo parmesão



PENNE AL RAGÙ BOLOGNESE Massa seca italiana com o nosso clássico ragù à bolonhesa	R\$108
PENNE ALL'AMATRICIANA Massa seca italiana com molho de tomate e pancetta	R\$115
RAVIOLI DI MOZZARELLA CON POMODORO E BASILICO Ravioli de mozzarella de búfala ao molho de tomate e manjeriçã	R\$112
RAVIOLI DI RICOTTA CON CREMA TARTUFATA E FUNGHI Ravioli de ricota ao creme de funghi trufado	R\$125
RIGATONI AL RAGÙ DI SALSICCIA PICCANTE FUNGHI FRESCHI E PECORINO Massa seca italiana com ragù de linguiça fresca picante, cogumelos e queijo pecorino	R\$128
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Massa seca italiana com pancetta, gemas de ovos, queijos parmesão e pecorino	R\$125
TRENETTE CON FUNGHI FRESCHI TRIFOLATI Massa fresca longa com mix de cogumelos à provençal e queijo pecorino	R\$115
TRENETTE CON FUNGHI FRESCHI E POMODORO Massa fresca longa com molho de tomates e funghi porcini seco	R\$129
TRENETTE CON GAMBERI E BOTTARGA Massa fresca longa com camarões, alho, azeite, salsinha e Bottarga	R\$135
TRENETTE CON MELANZANE Massa fresca longa com molho de tomate, cubos de berinjela, mozzarella e manjeriçã	R\$115
TRENETTE CON POMODORO, GAMBERI E RUCOLA Massa fresca com molho de tomate, camarões rosa e rúcula	R\$135
TRENETTE CON POMODORO FRESCO E BASÍLICO Massa fresca com molho de tomate e manjeriçã	R\$105
TRENETTE SANTO COLOMBA Massa fresca com molho de tomate, camarões rosa, anéis de lula, polvo e mexilhões	R\$148



I Risotti

Risotos

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Risoto com cogumelos porcini	R\$135
RISOTTO GAMBERI E RUCOLA Risoto com camarões frescos e folhas de rúcula	R\$152

I Risi

Arrozes

RISO D'ANATRA Arroz caldoso de pato preparado à moda portuguesa na panela de barro	R\$165
RISO DI BACCALÀ Arroz caldoso preparado na panela de barro com lascas de bacalhau, azeitonas e cebolinha	R\$185
RISO DI POLPO Arroz caldoso preparado na panela de barro com pedaços de polvo	R\$185

I Piatti di Mare

Peixes e frutos do mar

GAMBERI AL PROSECCO Camarões rosa envoltos ao molho cremoso de creme de leite fresco, champignons e cubos de maçã, servido com arroz finalizado no próprio molho	R\$198
GAMBERI DELLO CHEF CON RISI OU CON TRENETTE Camarões rosa envoltos em molho de tomates frescos, alho, azeite e rúcula servidos com arroz ou pasta	R\$198



PESCE DEL GIORNO AL PROSECCO R\$152
Filé de peixe do dia ao molho cremoso de creme de leite fresco, champignons e cubos de maçã, servido com arroz finalizado no próprio molho

PESCE DEL GIORNO ALLA TROPICALE R\$142
Peixe fresco do dia grelhado, coberto com molho de maracujá servido com espinafre refogado

Le Carne

Carnes

AGNELLO IN CASSERUOLA R\$145
Cordeiro cozido lentamente no vinho branco, alho, alecrim e bacon acompanhado de arroz com rúcula

CODA DI BUE R\$135
Nossa deliciosa rabada sobre polenta mole italiana

CONIGLIO IN UMIDO CON POLENTA R\$135
Coelho cozido no molho de tomates, pancetta e azeitonas sobre polenta mole italiana

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE R\$148
Prime Rib suíno empanado, servido com molho de pecorino, fatias de presunto cru e salada

MEDAGLIONE DI FILETTO AI FUNGHI PORCINI CON RISO ALLA MILANESE R\$148
Medalhão de filé mignon grelhado, cogumelos porcini, molho roti e arroz à milanese

MEDAGLIONE SANTO COLOMBA R\$145
Medalhão de filé mignon grelhado com alho, azeite e salsinha acompanhado por champignon fresco, brócolis e batata gratinada

RAGÙ DI SALSICCIA CON POLENTA R\$118
Delicioso ragú de linguiça toscana fresca servido com polenta mole italiana

STRACOTTO AL VINO ROSSO R\$115
Lagarto marinado e cozido por 12 horas no vinho tinto com polenta mole italiana





Sobremesas

GELATO SANTO COLOMBA Sorvete de menta, gomos de laranja, calda quente de laranja e farofa de amêndoas	R\$52
PANNA COTTA Sobremesa clássica do Piemonte, delicadamente cremosa, servida com calda de frutas vermelhas	R\$52
PERA AL ZABAIONE Pera cozida no vinho tinto, servida com mascarpone sobre leite de zabaione	R\$54
PERFETTO DI LIMONE Semifreddo de chantilly, zabaione de limão e chocolate com calda quente de caramelo	R\$52
TIRAMISÙ Sobremesa clássica italiana feita com camadas de biscoito champagne embebido em café, creme de mascarpone e um toque de cacau	R\$54
TORTA DI CIOCCOLATO Torta de massa crocante com recheio de chocolate meio amargo, chantilly e raspas de chocolate	R\$52

Nossa cozinha é artesanal e prezamos pelo frescor dos ingredientes. Por isso, alterações nos pratos podem impactar o tempo de preparo e só serão realizadas em casos especiais. Trabalhamos com ingredientes sazonais, e, eventualmente, alguns itens do cardápio podem não estar disponíveis.

Agradecemos a compreensão.





SANTO COLOMBA

RESTAURANTE