

SANTO COLOMBA

RISTORANTE

Desde 1993, celebramos a gastronomia italiana com pratos clássicos, ingredientes selecionados e o cuidado presente em cada detalhe, sempre com excelência, autenticidade e hospitalidade.

Ao longo de nossa história, conquistamos prêmios e reconhecimentos, mas é a fidelidade de nossos clientes que mais nos orgulha. Há mais de três décadas, o Santo Colomba faz parte de momentos especiais à mesa.

À frente da cozinha, o Chef José Alencar de Souza traduz sua paixão pela gastronomia em pratos que unem técnica, tradição e personalidade, com atenção aos ingredientes e a cada detalhe do preparo.



ENGLISH MENU

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 13%

TAXA DE ROLHA R\$99

PROCON 151

@SANTOCOLOMBA

SENHA: sccolomba

WIFI: Sc Clientes





Para compartilhar

AZEITE E PÃES	R\$24
Focaccia, pão italiano e torrada especial da casa	
COUVERT ESPECIAL	R\$39
BATATAS CROCANTES	R\$48
Finas fatias de batata frita, especialidade da casa.	
BOLINHOS DE BACALHAU 12 Unidades	R\$67
CANAPÉS DE CARPACCIO DE CARNE 12 Unidades	R\$59
CANAPÉS DE CARPACCIO DE SALMÃO 12 Unidades	R\$68
CROQUETES DE CARNE 12 Unidades	R\$59
LASCAS DE QUEIJO PARMESÃO	R\$48
MINI PASTÉIS DE QUEIJO COM ALHO PORÓ 12 Unidades	R\$54



Entradas

CARPACCIO SANTO COLOMBA Carpaccio de carne, mozzarella de búfala e rúcula com molho à base de azeite, limão siciliano, alcaparras e parmesão	R\$74
CARPACCIO DI PESCE BIANCO Finas fatias de peixe branco com molho à base de azeite, limão siciliano, alcaparras e cebolinha verde	R\$69
INSALATA CAPRESE Fatias de tomate caqui, mozzarella de búfala, manjeriço, pinolis e molho clássico de limão siciliano, azeite, sal e orégano	R\$72



INSALATA LORENA

Folhas da estação, champignon fresco com molho de vinagre balsâmico e azeite finalizadas com lâminas de parmesão

R\$58

INSALATA SANTO COLOMBA

Mix de folhas variadas com torradas com gorgonzola e molho de camarões, tomate picado e vinho branco

R\$85

MELANZANE AL FORNO

Berinjela grelhada, entremeada com tomate fresco, manjeriço, mozzarella de búfala e parmesão gratinado

R\$72

POLENTA CON GORGONZOLA E RUCOLA

Polenta mole italiana com queijo gorgonzola e rúcula

R\$62

POLENTA CON TRE FUNGHI

Polenta mole italiana com mix de cogumelos frescos à provençal e queijo pecorino

R\$64

Le Paste

Massas e molhos artesanalmente preparados em nossa cozinha

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE

Versão piemontesa do ravioli, recheado com carne ao molho stracotto

R\$112

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi de batata ao molho sugo com manjeriço, gratinado com mozzarella de búfala e parmesão

R\$128

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Camadas de massa verde fresca, intercaladas com ragú à bolonhesa e molho bechamel, gratinadas no forno com queijo parmesão

R\$134

PENNE AL RAGÙ BOLOGNESE

Massa seca italiana com o nosso clássico ragú à bolonhesa

R\$108

RAVIOLI DI MOZZARELLA CON POMODORO E BASILICO

Ravioli de mozzarella de búfala ao molho de tomate e manjeriço

R\$116

RAVIOLI DI RICOTTA CON CREMA TARTUFATA E FUNGHI

Ravioli de ricota e espinafre ao creme de funghi trufado

R\$132

RIGATONI AL RAGÙ DI SALSICCIA PICCANTE FUNGHI FRESCHI E PECORINO

Massa seca italiana com ragú de linguiça fresca picante, cogumelos frescos e queijo pecorino

R\$128



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Massa seca italiana com panceta curada, ovos, queijos parmesão e pecorino

R\$132

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Massa longa com delicioso molho de tomates, anchovas, azeitonas e alcaparras

R\$132

TRENETTE CON FUNGHI SECCHI E POMODORO

Massa fresca longa com molho de tomates e funghi porcini seco

R\$132

TRENETTE CON GAMBERI E BOTTARGA

Massa fresca longa com camarões, alho, azeite, salsinha e Bottarga ralada

R\$142

TRENETTE CON POMODORO, GAMBERI E RUCOLA

Massa fresca com molho de tomate, camarões e rúcula

R\$142

TRENETTE CON POMODORO FRESCO E BASÍLICO

Massa fresca com molho de tomate e manjeriço

R\$118

TRENETTE SANTO COLOMBA

Massa fresca com molho de tomate, camarões, anéis de lula, polvo e mexilhões

R\$152

I Risotti

Risotos

RISOTTO GAMBERI E RUCOLA

Risoto com camarões frescos e folhas de rúcula

R\$156

RISOTTO DI CARCIOFI CON FUNGHI FRESCHI E PANCETTA

Risoto com alcachofra, cogumelos frescos e panceta curada crocante

R\$145

I Risi

Arrozes

RISO D'ANATRA

Arroz caldoso de pato preparado à moda portuguesa na panela de barro

R\$172

RISO DI BACCALÀ

Arroz caldoso preparado na panela de barro com lascas de bacalhau, azeitonas e cebolinha

R\$192

RISO DI POLPO

Arroz caldoso preparado na panela de barro com pedaços de polvo

R\$192



I Piatti di Mare

Peixes e frutos do mar

GAMBERI AL PROSECCO

Camarões 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 RISO O CON TRENETTE

Camarões envoltos em molho de tomates frescos, alho, azeite e rúcula servidos com arroz ou pasta

R\$198

PESCE DEL GIORNO AL PROSECCO

Filé de peixe do dia ao molho cremoso de creme de leite fresco, champignons, camarões fatiados e cubos de maçã, servido com arroz finalizado no próprio molho

R\$165

PESCE DEL GIORNO CON VERDURE E SALSA DI ERBE

Filé de peixe do dia servido com julienne de legumes e cogumelos, com molho de ervas aromáticas

R\$165

Le Carne

Carnes

AGNELLO IN CASSERUOLA

Cordeiro cozido lentamente em vinho branco, alho, alecrim e bacon, acompanhado de arroz com rúcula.

R\$152

CODA DI BUE

Nossa deliciosa rabada sobre polenta mole italiana

R\$148

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Prime Rib suíno empanado, servido com molho de pecorino, fatias de presunto cru e salada

R\$152

FILETTO AL PEPE VERDE

Filé mignon grelhado servido com succulento molho roti e pimenta-verde e preta, acompanhado de arroz no próprio molho

R\$148

MEDAGLIONE DI FILETTO AI FUNGHI PORCINI CON RISO ALLA MILANESE

Medalhão de filé mignon grelhado, cogumelos porcini, molho roti e arroz à milanese

R\$152



MEDAGLIONE SANTO COLOMBA

Medalhão de filé mignon grelhado com alho, azeite e salsinha, acompanhado de champignons frescos, brócolis e batata gratinada

R\$148

STRACOTTO AL VINO ROSSO

Carne bovina marinada e cozida lentamente por 12 horas no vinho tinto, servido com polenta italiana cremosa

R\$132



Sobremesas

GELATO SANTO COLOMBA

Sorvete de menta, gomos de laranja, calda quente de laranja e farofa de amêndoas

R\$52

PANNA COTTA

Clássica sobremesa do Piemonte, delicadamente cremosa, servida com calda de frutas vermelhas.

R\$52

PERA AL ZABAIONE

Pera cozida em vinho tinto, servida com mascarpone sobre um delicado leite de zabaione

R\$54

PERFETTO DI LIMONE

Semifreddo de chantilly, zabaione de limão e chocolate, servido com calda quente de caramelo

R\$52

TIRAMISÙ

Clássica sobremesa italiana preparada com camadas de biscoito champanhe embebido em café, creme de mascarpone e um toque de cacau.

R\$56

TORTA DI CIOCCOLATO

Torta de massa crocante, recheada com chocolate meio amargo, chantilly e raspas de chocolate.

R\$54

Nossa cozinha é artesanal e valoriza o frescor e a sazonalidade dos ingredientes. Por isso, alterações nos pratos são realizadas apenas em ocasiões especiais e podem interferir no tempo de preparo.

Eventualmente, alguns itens podem não estar disponíveis, conforme a seleção do dia.

Agradecemos a compreensão.

