

Traditional MENU

ENTRADAS

Couvert Opcional (opcional por pessoa)	R\$ 30,00
<small>pão italiano, pão de ervas ou cenoura, sardela, patês diversos, caponata e manteiga</small>	
Pão e Manteiga	R\$ 25,00
Beringela Italiana	R\$ 40,00
Beringela Ripiene	R\$ 38,00
Bruschette	R\$ 63,00
<small>pão italiano, pomodori picado, manjeriçã, pimenta do reino branca e mozzarella de búfala</small>	
Carpaccio	R\$ 65,00
Carpaccio com Insalate	R\$ 71,00
Casquinha de Peixe	R\$ 45,00
Lula Al Vinagrete	R\$ 66,00
Marisco Al Vinagrete	R\$ 66,00
Parmesão	R\$ 66,00
Prosciutto di Parma (100g)	R\$ 99,00
Salada Burrata	R\$ 85,00
Torradas com Alho	R\$ 32,00
Zucchini Ripiene	R\$ 42,00

SALADAS

Insalate Tropicale R\$ 82,00

alface, tomate caqui, palmito, mozzarella de búfala, azeitonas, berinjela italiana, champignon e provolone ripiene

Insalate di Parma R\$ 132,00

folhas verdes, presunto de parma, tomate cereja, carciofini e shimegi

Insalate Alla Julieta R\$ 82,00

alface, rúcula, palmito, tomate seco e mozzarella de búfala

Insalate Alla Liguria R\$ 82,00

alface, acelga, tomate caqui, mozzarella de búfala, bacon e torradas

CREMES E SOPAS

Capeletti In Brodo R\$ 99,00

com legumes e frango desfiado

Crema Di Asparagi R\$ 99,00

Crema di Palmito R\$ 99,00

MASSAS FRESCAS

Spaghetti Fettuccine, Capelline, Gnocchi, Garganelli, Penny

	1 PESSOA	2 PESSOAS
ALLA BOLOGNESE carne moída selecionada, temperada acrescida à polpa de tomate	R\$ 74,00	R\$ 98,00
AI BROCCOLI brócolis preparado ao azeite com alho e salsinha	R\$ 79,00	R\$ 99,00
ALLA CALABRIA molho de pomodori com cubos de linguiça calabresa e azeitonas pretas	R\$ 86,00	R\$ 106,00
ALLA CARBONARA molho branco com gemas de ovos, cubinhos de bacon e salsinha	R\$ 86,00	R\$ 106,00
AI FUNGHI funghi triturado, flambado, com molho branco e parmesão	R\$ 99,00	R\$ 136,00
ALL ITALIANO combinação de molho de polpa de pomodori e molho sugo, com cubos de mignon flambado, mozzarella de búfala, champignon laminado e manjeriço	R\$ 99,00	R\$ 136,00
ALLA PIETÁ mozzarella de búfala, carciofini, tomate cereja, shitake, camarões 7 barbas, azeite e manjeriço	R\$ 135,00	R\$ 149,00
ALLA MAMAMIA creme de espinafre, gorgonzola e gratinado com parmesão	R\$ 92,00	R\$ 125,00

MASSAS FRESCAS

Spaghetti Fettuccine, Capelline, Gnocchi, Garganelli, Penny

	1 PESSOA	2 PESSOAS
AL MARE molho elaborado com frutos do mar, flambados e delicioso molho de pomodori em pedaços	R\$ 143,00	R\$ 179,00
ALLA MASTROIANE combinação de molho elaborado com pomodori molho quatro queijos, manjericão e cubos de bacon	R\$ 93,00	R\$ 132,00
ALLA PALERMO molho sugo, molho napolitano, mozzarella de búfala e manjericão	R\$ 93,00	R\$ 132,00
ALLA PARIGINA molho branco com cubinhos de presunto, ervilhas frescas, frango desfiado e champignon laminado	R\$ 93,00	R\$ 132,00
ALLA FIORENTINA creme de espinafre, leve toque de molho napolitano nozes e gratinado com parmesão	R\$ 99,00	R\$ 136,00
AL SUGO Tradicional molho preparado com tomates frescos tipo italiano	R\$ 74,00	R\$ 98,00
AI QUATTRO FORMAGGI molho quattro formaggi	R\$ 102,00	R\$ 138,00
ALLA ROMANESCA presunto, ervilhas frescas, champignon laminado, molho branco e bacon, gratinado com parmesão	R\$ 94,00	R\$ 135,00

MASSAS RECHEADAS

	1 PESSOA	2 PESSOAS
ALLA BOLOGNESE carne moída selecionada, temperada, acrescida à polpa de tomate	R\$ 90,00	R\$ 128,00
ALLA CALABRIA molho de tomate com cubos de linguiça calabresa e azeitonas pretas	R\$ 102,00	R\$ 138,00
ALLA FIORENTINA molho branco, espinafre triturado com nozes e um leve toque de molho de polpa de tomate	R\$ 106,00	R\$ 144,00
AI FUNGHI fungos triturados, flambados, com molho branco e parmesão	R\$ 126,00	R\$ 157,00
ALL ITALIANO combinação de molho de polpa de tomate e molho de tomate, com cubos de mignon flambado, mozzarella de búfala, champignon laminado e manjeriço	R\$ 109,00	R\$ 151,00
ALLA MASTROIANE rara combinação de molho elaborado com tomate, molho de quatro queijos, manjeriço e cubos de bacon	R\$ 106,00	R\$ 144,00
ALLA ROMANESCA presunto, ervilhas frescas, champignon laminado, molho branco e bacon, gratinado com parmesão	R\$ 106,00	R\$ 144,00
AL SUGO tradicional molho preparado com tomates frescos tipo italiano	R\$ 90,00	R\$ 128,00
LAZAGNE AI QUATTRO FORMAGGI molho de quatro queijos	R\$ 115,00	R\$ 153,00
ALLA NONAMIA creme de espinafre, gorgonzola e gratinado com parmesão	R\$ 106,00	R\$ 144,00
ALLA PALERMO molho de tomate, molho napolitano, mozzarella de búfala e manjeriço	R\$ 106,00	R\$ 144,00
ALLA PARIGINA molho branco com cubinhos de presunto, ervilhas frescas, frango desfiado e champignon laminado	R\$ 106,00	R\$ 144,00

MASSAS ESPECIAIS

1 PESSOA

2 PESSOAS

GNOCCHI CAROL

R\$ 99,00

R\$ 144,00

tradicional gnocchi elaborado com batatas, ao molho de polpa de tomates combinado com molho branco acrescido de manjericão, gratinado com linguiça calabresa, Catupiry, mozzarella e parmesão

GNOCCHI RIPIENE

R\$ 105,00

R\$ 149,00

gnocchi recheado com Catupiry, servido ao molho de tomates frescos combinado com molho branco, gratinado com mozzarella e parmesão

MANICARETTI DELLA CASA

R\$ 105,00

R\$ 149,00

massa recheada com presunto, queijo prato, queijo parmesão, champignon e funghi seco triturado, servida em combinação de molhos branco, funghi e bolognesa

MARUMBINI DELLA CASA

R\$ 105,00

R\$ 149,00

massa recheada com mozzarella de búfala e manjericão. Servida com molho mastroiane

COMBINAZIONE: CAPELETTI DE CARNE, RAVIOLLI DE QUEIJO E MARUMBINI

R\$ 110,00

R\$ 155,00

molho napolitano, creme de leite, gorgonzolla, camarão 7 barba e gratinado com parmesão

MASSAS ESPECIAIS

	1 PESSOA	2 PESSOAS
AGNOLOTTI massa verde à base de espinafre, com recheio de queijos, ricota, nozes e passas ao molho branco, com passas gratinado com mozzarella e parmesão	R\$ 99,00	R\$ 144,00
COMBINATO prato composto por Manicaretti, Agnolotti e Rondelli de presunto e queijo servido em combinação de molhos brancos, funghi e bolognesa	R\$ 105,00	R\$ 149,00
CONCHIGLIONE PALLERMO massa recheada com mozzarella, ricota e Catupiry, acompanhada de uma combinação de molho de polpa de tomates com mozzarella de búfala laminada e manjerição, gratinada com mozzarella e parmesão	R\$ 99,00	R\$ 144,00
GARGANELLI ALLA BACALÁ Bacalhau desfiado e flambado com vinho branco, com um leve toque de creme de leite, leite de coco e azeite de dendê. Finalizado com molho de tomate gratinado com mozzarella e parmesão.	R\$ 105,00	R\$ 149,00
GARGANELLI AI GAMBERI massa artesanal com camarões flambados ao vinho branco, ao creme de funghi, gratinada com mozzarella e parmesão	R\$ 198,00	R\$ 263,00

RISOTOS

	1 PESSOA	2 PESSOAS
RISOTTO AL CARCIOFINI carciofini, aspargo e mozzarella de búfala	R\$ 86,00	R\$ 109,00
RISOTTO CARUSO tomate seco, tomate fresco, rúcula e mozzarella de búfala	R\$ 86,00	R\$ 109,00
RISOTTO DI POLLO com frango desfiado	R\$ 86,00	R\$ 109,00
RISOTTO MASCARPONE combinação de palmito, aspargo, champignon, tomate fresco e queijo mascarponi	R\$ 97,00	R\$ 120,00
RISOTTO PRIMAVERA aspargo, zucchini, ervilhas frescas, tomate fresco, brócolis e cenoura	R\$ 86,00	R\$ 109,00
RISOTTO AI TRE FUNGHI champignon, shitaki e funghi secchi	R\$ 109,00	R\$ 145,00
RISOTTO DI BRIE queijo brie com tomate seco	R\$ 109,00	R\$ 145,00
RISOTTO DI GAMBERI delicioso risoto com camarões selecionados e tomate fresco	R\$ 198,00	R\$ 256,00

CARNES

1 PESSOA

2 PESSOAS

PERNIL DE CORDEIRO AL FORNO R\$ 155,00 R\$ 235,00

desossado, ao molho madeir, guarnecido de brócolis à “alho e óleo”, batatas coradas ao azeite e alecrim com risoto de funghi

FILETTO SIENA R\$ 138,00 R\$ 224,00

filé mignon grelhado na manteiga, servido ao molho de queijo gruyere, acompanhado de garganelli com leve toque de molho da carne acrescido de castanha de caju e salsinha

FILETTO DELLA CASA R\$ 138,00 R\$ 224,00

filé mignon grelhado, servido no creme de espinafre com palmito e aspargo, gratinado com catupiry e parmesão guarnecido de penne com leve toque de molho quatro queijos

FILLETO ALLA CARBONARA R\$ 145,00 R\$ 242,00

filé mignon recheado com catupiry ao molho madeira e champignon guarnecido com capeletti de carne ao molho carbonara

FILETTO DE LUCA R\$ 122,00 R\$ 188,00

filé mignon grelhado ao molho de pimentas verdes acompanha capelline verde na manteiga

FILETTO PAGLIARDO R\$ 122,00 R\$ 188,00

palliard grelhado, Acompanha fettuccine ao molho à base de queijo

FILETTO ALLA CAMEMBERT R\$ 174,00 R\$ 266,00

grelhado, recheado com queijo camembert, molho madeira, servido com marumbini, molho alfredo

CARNES

	1 PESSOA	2 PESSOAS
FILETTO DI CAPRI filé mignon à milanesa, recheado com catupiry e queijo tipo prato ao molho madeira com champignon e um leve toque de molho branco. Guarnecido com risotto caruso	R\$ 138,00	R\$ 239,00
FILETTO PARMEGIANA tradicional filé mignon empanado, servido ao molho de tomates frescos, gratinado com mozzarella e parmesão. Acompanha fettuccine na manteiga e salsinha	R\$ 130,00	R\$ 198,00
FILETTO ALLA SAN MARINO filé mignon grelhado ao molho madeira com champignon. Acompanha purê de batatas e arroz com açafrão	R\$ 130,00	R\$ 198,00
FILETTO ALLA TORINO medalhão de mignon grelhado envolto em bacon, flambado no cognac com molho madeira e leve toque de creme de leite e sutil presença de mostarda, acompanhado de Fettuccini na manteiga com salsinha	R\$ 136,00	R\$ 215,00
FUSILET filé mignon empanado, molho quatro queijos acompanhado de fusilli, gratinado com mozzarella e parmesão	R\$ 138,00	R\$ 239,00
POLPETONE DEL CAPO Polpetone Del Casa acompanhado de gargannele quatro formaggi.	R\$ 138,00	R\$ 239,00
FILETTO ALLA PIETÀ grelhado, molho tre funghi, um leve toque de creme de leite, servido com garganelli ao creme de espinafre, gorgonzola e gratinado com parmesão	R\$ 145,00	R\$ 242,00

AVES

	1 PESSOA	2 PESSOAS
POLLO AL RISOTTO DI FUNGHI	R\$ 119,00	R\$ 145,00
filé de frango grelhado com risoto de funghi e purê de batatas		
POLLO AL FETTUCCINE	R\$ 95,00	R\$ 140,00
filé de frango grelhado com fettuccine ao brócolis e “Alho e óleo”		
POLLO ALLA FIORI	R\$ 106,00	R\$ 154,00
filé de frango à milanesa ao creme de espinafre, gratinado com Catupiry e parmesão. Guarnecido de Capelline na manteiga		
POLLO ALLA VENETO	R\$ 119,00	R\$ 145,00
filé de frango à milanesa com molho de catupiry, gratinado com parmesão e guarnecido de Penne ao molho rosé		

FRUTOS DO MAR

GAMBERI AL CHAMPAGNE	R\$ 198,00	R\$ 263,00
Garganelli com camarões médios flambados ao champagne, creme de leite, salsinha e gratinado com mozzarella e parmesão		
GAMBERI ALLA FEDERICO	R\$ 198,00	R\$ 263,00
Garganelli com camarões médios flambados ao vinho branco, creme de leite, catupiry, salsinha gratinado com mozzarella e parmesão		

PEIXES

1 PESSOA

2 PESSOAS

BADEJO AL MARE R\$ 135,00

R\$ 232,00

filé de badejo grelhado com molho de camarões, champignon e alcaparras flambados no vinho branco e leve toque de molho madeira com gotinhas de limão, guarnecido com arroz à grega e batata soutê

BADEJO ALLA MASSINA R\$ 135,00

R\$ 232,00

filé de badejo grelhado com molho de camarão flambado, champignon, creme de leite e ervas, guarnecido de Capelline na manteiga com ervas

BADEJO AI TRE FUNGHI R\$ 142,00

R\$ 245,00

filé de badejo grelhado, camarões na manteiga, palmito, aspargo e champignon, acompanhado de risoto tre funghi

BADEJO ALLA TREVISAN R\$ 135,00

R\$ 232,00

filé de badejo grelhado ao molho de tomates frescos e camarão. Acompanha risoto de Carciofini

BADEJO ALLE ZUCCHINE R\$ 128,00

R\$ 226,00

filé de badejo grelhado com creme de zucchini e risoto de zucchini

SALMONE DEL CAPO R\$ 145,00

R\$ 245,00

filé de salmão grelhado ao molho de maracujá, guarnecido de batatas soutê e arroz com açafrão

BACALHAU DELLA CASA R\$ 205,00

R\$ 329,00

grelhado, brócolis, batatas coradas, azeitonas, cebola e capelline alho e óleo

PARA AS CRIANÇAS

FILETTO BAMBINO R\$ 63,00
filé mignon grelhado, acompanhado de batatas fritas

POLLO PICCOLO R\$ 59,00
filé de frango grelhado, guarnecido de nhoque com
molho de tomates frescos

SPAGHETTINO R\$ 46,00
espaguete ao sugo

EM TEMPO

QUEIJO RALADO EXTRA R\$ 26,00

MOLHO EXTRA R\$ 26,00

Prezado cliente, servimos 1/2 prato de alguns itens.
favor consultar nossos garçons
(80% do valor inteiro)

SOBREMESAS

SORVETE SIMPLES R\$ 25,00

SORVETE ESPECIAL R\$ 32,00

sorvete La Basque com calda de chocolate

MOUSSE DE CHOCOLATE R\$ 35,00

CREME PAPAYA COM CASSIS R\$ 39,00

creme de papaya e licor de cassis

DOCES DIVERSOS R\$ 25,00

FRUTAS DA ESTAÇÃO R\$ 20,00

TIRAMISSU R\$ 38,00

PETIT GATEAU R\$ 39,00

CAFÉS

EXPRESSO R\$ 9,90

LICORES

COINTREAU (Nacional) R\$ 39,00

LIMONCELLO R\$ 39,00

43 R\$ 39,00

ALMOÇO ESPECIAL

Segunda à Sexta Feira

SALADAS

INSALATE DELL DIORNO

alface, tomate cereja, rúcula, azeitona,
mozzarella de búfala, champignon e berinjela

R\$ 29,00

AVES

POLLO ALLA CREMA

Com creme de milho, arroz com brócolis e purê

R\$ 50,00

POLLO IMPANATO

Com molho de Catupíry, arroz e batata soutê

R\$ 58,00

CARNES

FILETTO PARMEGIANA

com capelline verde

R\$ 64,00

FILETTO DEL CUOCO

com fetuccine alfredo

R\$ 64,00

POLPETONE DEL CAPO

com Garganneli quattro formaggi

R\$ 99,00

FILETTO ALLA CAMEMBERȚ

Grelhado, recheado de queijo camembert, molho madeira,
guarnecido de marumbini ao molho alfredo

R\$ 99,00

FILETTO CAMBUÍ

com risotto caruso

R\$ 78,00

FILETTO ARTESANALLI

com molho de shitaki e gnocchi ao molho de zucca

R\$ 78,00

FILETTO ROQUEFORT

Grelhado molho roquefort, guarnecido de capelline verde
na manteiga

R\$ 75,00

RISOTTOS

RISOTTO TRE FUNGHI

R\$ 65,00

RISOTTO DE GAMBERI

R\$ 99,00

Camarões 7 barba

ALMOÇO ESPECIAL

Segunda à Sexta Feira

MASSAS

FUSILLI ALLA CALABRIA R\$ 45,00

molho pomodori, calabresa e azeitonas

GNOCCHI ESPECIALE R\$ 69,00

mandioquinha ao molho branco, molho napolitano, calabresa, catupiry gratinado com parmesão

GNOCCHI MASTROIANE R\$ 50,00

molho pomodori, quatro formaggi bacon e manjericão

GNOCCHI RIPIENE R\$ 68,00

com molho rosê

GARGANELLI ALLA ITALIANO R\$ 55,00

molho pomodori, mignon, mozzarella de búfala, champignon e manjericão

GARGANELLI ALLA BACALÁ R\$ 61,00

Bacalhau desfiado e flambado com vinho branco, com um leve toque de creme de leite, leite de coco e azeite de dendê. Finalizado com molho de tomate gratinado com mozzarella e parmesão.

LAZAGNE ALLA BOLOGNESE R\$ 62,00

molho de carne moída e um toque de molho branco

MARUMBINI ALLA CAPRESE R\$ 68,00

molho pomodori, mozzarella de búfala, tomate seco e manjericão

TORTELE QUEIJO BRIE R\$ 73,00

com molho branco e nozes

FETTUCINE AL MARE R\$ 75,00

molho pomodori, lula marisco e camarão

PEIXES

BADEJO ALLA ZUCCHINE R\$ 78,00

com creme de abobrinha e risoto de abobrinha

BADEJO ALLA SICILIA R\$ 89,90

com capelline e ervas

BADEJO ESPECIALE R\$ 99,90

com capelline e ervas

Para almoço especial, acompanha uma sobremesa cortesia!

Bebidas

Água (sem gás e com gás) 300ml	R\$ 8,90
Refrigerante 350ml	R\$ 9,90
Schweppes citrus 350ml	R\$ 11,00
H2O 500ml	R\$ 12,00
Limoneto 500ml	R\$ 12,00

SUCOS NATURAIS

Abacaxi	R\$ 16,00
Laranja	R\$ 16,00
Limão	R\$ 16,00
Morango	R\$ 18,50
Misto	R\$ 21,00
<small>Com duas frutas à escolha</small>	
Limonada Suíça	R\$ 22,00
Tomate	R\$ 22,00
Uva Integral	R\$ 20,50
<small>250 ml</small>	
Soda Italiana	R\$ 23,90

CERVEJAS

Heineken	R\$ 23,90
Cerpa(600ml)	R\$ 17,90
Stella(longneck) ..	R\$ 12,90
Malzbier(longneck)	R\$ 12,90
Original(600ml)	R\$ 20,50
<small>cerveja escura, long neck</small>	
Teresópolis(600ml)	R\$ 24,50

DESTILADOS

Grappa	R\$ 37,00
Steinhaeger	R\$ 29,00
Vodka Nacional (Smirnoff)	R\$ 25,00
Vodka Importada (Absolut)	R\$ 39,00

VERMUTS

Campari	R\$ 28,90
Carpano Fernet	R\$ 39,90
Martini	R\$ 39,90
(dry/bianco)	R\$ 25,00

COGNACS

Domeq	R\$ 25,00
Fundador	R\$ 35,00

BEBIDAS

Cointreau (nacional)	R\$ 39,00
Limoncello	R\$ 39,00
43	R\$ 39,00

WHISKYES

NACIONALIZADOS

Bells	R\$ 29,90
Passaport	R\$ 29,90

IMPORTADOS

Ballantine's	R\$ 43,90
Black Label	R\$ 43,90
Buchanan's	R\$ 43,90
Chivas	R\$ 43,90
Jack Daniel's	R\$ 39,00
Red Label	R\$ 39,00

COQUETÉIS

Alexander cognac, creme de leite e canela	R\$ 36,90
Bloody Mary	R\$ 29,90
Caipirinha Pinga	R\$ 30,00
Caipira Lima da Pérsia	R\$ 36,90
Caipira Tropical	R\$ 36,90
Caipiroska	R\$ 36,90
Coquetel de Frutas com álcool	R\$ 36,00
Coquetel de Fruta sem álcool	R\$ 36,00
Caipira de Vodka importada	R\$ 46,90
Aperol Spritz	R\$ 34,50

COQUETÉIS

Della Casa R\$ 36,00

Rum, suco de laranja, suco de abacaxi, cointreau e grenadine

Dry Martini R\$ 35,00

Gin, vermut seco

Kir R\$ 38,90

vinho branco, licor de cassis

Kir Royal R\$ 38,90

Champagne, licor de cassis

Margarita R\$ 37,90

Tequila, suco de limão e triple sec

Manhatan R\$ 46,90

Bourbon, carpano e angustra

Mojito R\$ 38,00

Suco de limão, açúcar, Rum Bacardi
Hortelã e água com gás

Negrone R\$ 39,90

Campari, gin, Carpano

Piña Colada R\$ 35,90

Rum, suco de abacaxi, leite de coco
e soda

Pisco Sower R\$ 35,90

Pisco, suco de limão e açúcar

Sex on The Beach R\$ 35,90

Curaçao, suco de abacaxi, vodka e
soda

Whisky Sower R\$ 46,90

Whisky, suco de limão e açúcar

Gin Tônica R\$ 35,50

Informativo de medida das bebidas (ml)
Em atendimento a lei municipal 15.278/2016

Suco de Frutas	390ml
Suco de Uva	250ml
Caipirinha	350ml
Refrigerantes	350ml
Água Prata	300ml
Água Importada	500ml
Cerveja	600ml
Cerveja Long Neck	350ml
Drinks	150ml

Procon: 151 - www.procon.campinas.sp.gov.br

www.artesanalli.com.br

 /artesanalli
/artesanallimassas

Telefone1: 9 .3 2 5 5 . 5 3 9 2



Conheça nossa rosticaria

opções de molhos, massas, tortas, doces, guarnições,
entre outras delícias da casa.



Quando quiser comer em casa ou no trabalho,
você também pode contar com nosso sistema de
entrega (Delivery). É só ligar e pedir.
Para saber qual prato escolher, entre em nosso site!