



AWARD WINNING CICCHETTI

Pruncia-se: chi-ké-te

O Cicchetti recomenda pedir entre 3 a 4 pratos para cada 2 pessoas.

Bem-vindo ao novo Cicchetti Sempre Vivo! Desejamos uma ótima experiência.

Você pode fazer sua refeição pedindo vários pratos que também podem ser compartilhados entre amigos.

Os pratos são preparados com ingredientes frescos e serão servidos assim que estiverem prontos.

BRUSCHETTAS

v	Bruschetta de Tomate - tomate cereja confitado, alho, tomilho, Mozzarella Fior di latte e pesto de manjeri- cão	47 R\$
v	Bruschetta de Cogumelos - mix de cogumelos, cebola, limão siciliano, pimenta preta e Zaatar	47 R\$
	Bruschetta Abacate e Camarão - creme de Abacate com filé de camarão, ervas frescas, tomate cereja, pimenta jalapeno e limão	55 R\$
v	Homus Tradicional - pasta de grão de bico, tahine, azeite, suco de limão, alho e sal. Servido com pão pita	41 R\$
	Patê Cicchetti - patê de fígado trufado servido em torradas crocantes	47 R\$

Extra pão - 5 R\$ - porção de pão artesanal da casa perfeita para "fare la scarpetta" - uma expressão e hábito italiano muito tradicional no país, significa limpar o molho que sobrou no prato com um delicioso pedaço de pão caseiro. Mamma Mia!!!

TARTARE & CARPACCIO & INSALATAS

	Tartare di Branzino (aprox. 150g) - tartar de robalo, pimenta dedo de moça, cebola roxa, e molho cítrico	41 R\$
	Tartare di Atum Vermelho (aprox. 200g) - servi- do com salada panzanella e sour cream	49 R\$
	Salada del Mar - camarão, polvo, lula e mexilhão servido com molho cítrico apimentado	49 R\$
	Salada Cicchetti - abacate, tabule de couve flor e camarão servido com creme de limão e páprica picante	55 R\$
	Carpaccio de Angus - com parmesão e rúcula	47 R\$
	Carpaccio de Polvo - molho cítrico, rúcula, azeitona preta e tomate concassé	47 R\$

FRITTI

	Mozzarella in Carrozza (3 unid.) - mussarela de búfula frita em pão, servida ao molho pesto	41 R\$
	Polpettas al Sugo (5 unid.) - almônde- gas recheadas com mozzarella e molho de tomate da casa	41 R\$
	Gamberoni (6 unidades) - camarões fritos com massa leve italiana, servido com molho de pimenta da casa, maionese de alho e creme de abacate	47 R\$
	Croquete di Tartufo (5 unidades) - mix de cogumelos com batata, parmesão, molho trufado e crispy de alho poró	49 R\$

SOUP

Gazpacho 36 R\$

Sopa fria de tomate, pimentão e pepino. Servido
com croutons, tomate e pepino em cubos

FROM THE GRILL

PEIXE

	Espeto Mix do Mar (1 unidade) - lula e polvo	40 R\$
	Espeto Camarão do Mar (4 unidades) - maravilhoso camarão no espeto	45 R\$
	Cioba Fresca à provençal com molho de tomate e ervas	75 R\$
	Meia Lagosta ou Inteira alho e manteiga	180 R\$ 360 R\$
	Robalo selado na manteiga de ervas	55 R\$

CARNE

	Linguça de Cordeiro grelhada servida com polenta e molho pomodoro	47 R\$
	Porco Grelhado com vegetais, chips de batata doce e sweet chilli de maracujá	47 R\$
	Linguça de Pato com purê de batata	47 R\$
	Entrecot Cicchetti grelhada. servida com terrine de batata	55 R\$
	Costeletas de Cordeiro (2 unid.) grelhadas ao molho de hortelã acompanhado de batatas assadas.	55 R\$

SALADAS

	Salada Caeser - salada clássica com molho caseiro escolha entre: camarões ou frango grelhado	55 R\$
	Salada Sempre Vivo - melão, presun- to de parma, abacate e rúcula	49 R\$
	Salada Fresca - mix de folhas orgâni- cas, aspargo grelhado, óleo de gergelim, mussarela de bufula mix de ervas, shoyu de coco e limão	49 R\$
	Salada Panzanella - tomate, cebola, pepino, alcaparras, anchovas e pães	49 R\$

PASTA (aprox. 200g) Massa fresca preparada na casa

	Melanzane Parmegiana - clássico da Sicília. Camadas de berinjela empanada, queijo e tomate assados em forno	41 R\$		Spaghetti Carbonara - massa tradicional com creme de ovos, parmesão e bacon de pernil suíno	41 R\$		Parpadelle da Casa - massa tradicional prepa- rada pela casa com cogumelos selvagens & azeite trufado	49 R\$
	Tagliatelle Bolognesa - massa tradicional preparada pela casa ao molho bolonhesa	41 R\$		Gnocchi Gorgonzola - bolinhos de batata servidos ao molho de queijo gorgonzola e tuile de parmesão	47 R\$		Ravioli Pecorino Trufado - o carro chef da casa recheado com trufas negras & queijo de ovelha	49 R\$
	Spaghetti al Mare - massa tradicional de spaghetti com frutos do mar	55 R\$		Faggotini de Camarão - faggotini de camarão com molho de espumante	47 R\$		Trio de Massas - tagliatelle de nero alla putanes- ca ravioli pecorino trufado (carro chefe da casa) espaghetti carbonara	95 R\$
v	Penne ao pesto - penne com molho pesto	39 R\$						

RISOTTO

	Risotto Al Mare (aprox. 200g) risotto cozido ao molho de frutos do mar	49 R\$
v	Risotto Funghi (aprox. 200g) risotto de cogumelos frescos	49 R\$

VEGETAIS (aprox. 100g)

	Pisellini - ervilha com bacon e cebola	20 R\$
v	Espinafres - com alho e azeite	20 R\$
v	Purê de batata - com trufas, queijo e azeite	20 R\$
	Mix de verduras - sazonais	20 R\$

SOBREMESA

Pavlova - base de merengue com recheio de chantilly de amaretto e cobertura de compota, de frutas vermelhas	35 R\$	Tartelette - mini torta de cacau recheada com cremoso de chocolate meio amargo	35 R\$
Creme Catalana ao Perfume de Laranja - creme saboreado com raspas de limão siciliano, raspas de laranja e licor de laranja	35 R\$	Dolcissimo Cicchetti - seleção de sobremesas da casa em mini versões (serve 2 pessoas)	45 R\$
Profiteroles - massa recheada de creme & cober- tura de chocolate	35 R\$	Sweet Lemon - (Cocktail) vodka, licor 43, lemoncelo & sumo de limão siciliano com cobertura de merengue Italiano	45 R\$

GNOCCHI DA FORTUNA | DISPONÍVEL APENAS DIA 29 DE CADA MÊS

Existe uma lenda que diz que comer Gnocchi todo dia
29 atrai fortuna, segundo o ritual deve-se colocar uma
nota embaixo do prato, fazer um pedido e comer os
primeiros sete nhoques se concentrando em um pedido.

Nhoque Bolognesa - tradicional nhoque servi- do com o molho bolonhesa da casa	49 R\$	Nhoque Trufado - nhoque de batata ao molho trufado	49 R\$
Nhoque de espinafre - delicada massa de creme de ricota e espinafre em molho pomodoro	49 R\$	Nhoque Noisette - nhoque de batata baroa, selado e finalizado na manteiga noisette e avelãs	49 R\$
Nhoque de abóbora - massa de abóbora, servido com bisque de camarão e camarão empanado	49 R\$		



SUCOS FRESCOS 15 R\$

Orange Fresh - suco de laranja

Tropical - manga, laranja com mel e morango

Frutas da estação - consulte

SOFT DRINK 7 R\$

Bebidas Lata

Soda Limão

Pepsi

Pepsi Zero

Guaraná Antártica

Guaraná Zero

Tônica Antarcctica

Tônica Antarcctica Zero

ÁGUA 8 R\$

Com gás

Sem gás

De Coco

CHÁ 10 R\$

Capim Santo

Earl Gray

Hortelã

Hibisco

CAFÉ 8 R\$

Expresso

Macchiato

Capuccino

Late

VINHO BRANCO

Camino Sauvignon Blanc
Santa Hortênsia Sauvignon Blanc
Santa Hortênsia Chardonnay
Montanares Sauvignon Blanc
Montanares Chardonnay

Torre Oria Sauvignon Blanc

ROSÉ

Montanares Rosé
Isidora Rosé

Vista Calma Rosé Malbec

ESPUMANTE

Castelfino Brut

Torre Oria Cava

La Linda - Extra Brut

Bedin Prosecco Extra Dry

VINHO TINTO

Welmoed Pinotage

La Linda Malbec

CICCHETTI COCKTAILS (valores por unidade)

INTERNACIONAL 40 R\$

Moscow Mule - vodka, gengibre, limão & creme

Mojito - hortelã, rum Bacardi, limão, açúcar, água com gás

Aperol Spritz - Aperol, água com gás & prosecco

Negroni - Campari, gin importado & vermouth

Expresso Martini - vodka, café espresso, licor de café & açúcar

Gin Tonic - O clássico

Dry Martini - gin e vermute extra dry

Margarita - tequila, limão e cointreau

COLOR DRINK 35 R\$

Piña Colada - rum, Malibu, abacaxi e leite de coco

Sex on the Beach - vodka, suco de laranja, licor de pêssego, grenadine

Paradise - Malibu, suco de abacaxi, suco de laranja, vodka, Curaçau Blue e grenadine

Frosé - vinho rosé, açúcar e gelo

MOCKTAILS 30 R\$

Mojito de morango - limão siciliano, morango, hortelã e água com gás

Soda Italiana - monin, limão e água com gás

Mangonut - abacaxi, manga, leite de coco e espuma de coco

Passion - maracujá, limão, açúcar e esouma de gengibre

SPECIAL DRINK 40 R\$

Aperol Sour - Aperol & mix sour

Amaretto Sour - Amaretto & mix sour

43 Sour - Licor 43 & mix sour

New York - Bourbon, vinho tinto & mix sour

Whisky Sour - Whisky & mix sour

Pisco - Pisco & mix sour

ENERGÉTICO 18 R\$

Red Bull - consulte os sabores disponíveis



CERVEJA

Becks 15 R\$

Stella Artois 15 R\$

Stella Artois 15 R\$
sem glúten

Corona 15 R\$

Hoegaarden 17 R\$

Leffe Blond 20 R\$

TAXA DE ROLHA	VINHO	70 R\$	ESPUMANTE	100 R\$	BEBIDA QUENTE	200 R\$
---------------	-------	--------	-----------	---------	---------------	---------

	taça	garrafa		taça	garrafa
Chile		110 R\$	Canessa Reserva Cabernet Sauvignon	Chile	160 R\$
Chile		115 R\$	Canessa Reserva Carmenere	Chile	160 R\$
Chile		115 R\$	Camino Reserva Carmenere	Chile	175 R\$
Chile	45 R\$	155 R\$	Viu Manent Merlot	Chile	205 R\$
Chile	45 R\$	160 R\$	William Cole Grand Reserva	Chile	239 R\$
Espanha		160 R\$	Luciente Tempranillo	Espanha	225 R\$
	taça	garrafa	Torre Oria Gran Reserva	Espanha	270 R\$
Chile		160 R\$	Milani Montepulciano	Itália	165 R\$
Chile		185 R\$	Milani Chianti	Itália	246 R\$
Argentina		199 R\$	Milani Primitivo	Itália	246 R\$
	taça	garrafa			
Espanha		145 R\$			
Espanha		195 R\$			
Argentina		300 R\$			
Itália		455 R\$			
	taça	garrafa			
África do Sul		246 R\$			
Argentina		160 R\$			

DESTILADOS ESPECIAIS 50 ml

CACHAÇA

Sagatiba 10 R\$

TEQUILA

José Cuervo Silver 15 R\$

José Cuervo Gold 20 R\$

RUM

Bacardi Carta branca 20 R\$

Bacardi Ouro 25 R\$

Bacardi 4 anos 30 R\$

Bacardi 8 anos 35 R\$

Bacardi 10 anos 40 R\$

Havanna 3 anos 25 R\$

Havanna 7 anos 30 R\$

VODKA

Absolut 25 R\$

Absolut Extrakt 30 R\$

Absolut Elyx 35 R\$

Ciroc 30 R\$

Finlandia 25 R\$

Ketel One 30 R\$

Belvedere 35 R\$

Grey Goose 30 R\$

LICOR

Amareto 25 R\$

Jagermeister 20 R\$

Cointreau 25 R\$

Lillet 25 R\$

Amarula 30 R\$

Bailey's 30 R\$

WHISKY

Black Label 30 R\$

Old Parr 12 anos 30 R\$

Jack Daniels 25 R\$

Jack D. Honey 30 R\$

Gentleman Jack 30 R\$

Chivas Regal 30 R\$

Bulleit 30 R\$

Wild Turkey 30 R\$

Glenkinchie 35 R\$

GIN

Bombay 35 R\$

Star of Bombay 40 R\$

Tanqueray 35 R\$

Tanq. Sevilla 30 R\$

Beefeater 25 R\$

Bull Dog 40 R\$

TOALHA EXTRA DE PISCINA: R\$15