



SAPORE CON AMORE ITALIANO

DESDE 2013

* valores sujeito a alteração, sem aviso prévio.



ANTIPASTO

Para começar seu jantar ou para disfarçar a fome durante o dia.



Lingue Di Suocera 130g/150g R\$ 18,90

Massa crocante com alecrim e pimenta calabresa.

Grissini Parmesão 130g/150g R\$ 18,90

Clássico antepasto italiano, com parmesão. Consulte nossos patês e molhos.

Grissini Al Mais 130g/150g R\$ 18,90

Clássico antepasto italiano, feito com farinha de sêmola e farinha de milho. Consulte nossos patês e molhos.

Crostini sem glúten

Batata doce com lemon pepper 50g R\$ 9,90

Batata doce com pimenta rosa 100g R\$ 16,90

Patê Azeitona 130g R\$ 19,90

Azeitona preta de qualidade batida com azeite.

Patê Azeitona/Paprica 130g R\$ 19,90

Azeitona preta de qualidade batida com azeite e paprica.

Patê de Alho Poró 130g R\$ 19,90

Ricota, alho poró e ervas finas.

Patê De Gorgonzola 130g R\$ 19,90

Gorgonzola e ricota.

Patê De Versos 130g R\$ 19,90

Queijo maturado com mofo azul e café (Cruzília).

Caponata 130g R\$ 18,90

Feita com beringela, salsão, alcaparras, azeitonas pretas, um pouco de nozes e azeite extra virgem de oliva.

Sardella 130g R\$ 19,90

Anchova, pimentão vermelho, um toque de pimenta calabresa e azeite. Acompanhamento perfeito para pães ou antepastos como o grissini.

Geleia de Pimenta 130g R\$ 19,90

Pimenta dedo de moça, maçã e açúcar.



ESCOLHA SUA MASSA E RECHEIO

Todas as nossas massas são feitas com farinha especial de sêmola e ovos selecionados.
Leve para casa o prato principal preferido na Mandoro, preparado com atenção e cuidado com os melhores queijos e carnes.
Fracionamos na quantidade desejada pelo cliente.



Manicaretti

- Presunto e muçarela
- Muçarela e manjericão
- Muçarela tomate seco e rúcula
- Frango
- Carne
- Bufala e manjericão
- Caprese
- Cebola roxa caramelizada com gorgonzola
- 4 queijos
- Ricota, nozes e damasco
- Brie, nozes e damasco
- Costela
- Ossobuco
- Burrata com limão siciliano
- Brie com figo
- Brie com pêra

sem glúten

R\$ 139 kg	189 kg
R\$ 139 kg	189 kg
R\$ 139 kg	189 kg
R\$ 139 kg	189 kg
R\$ 139 kg	189 kg
R\$ 164 kg	189 kg
R\$ 164 kg	189 kg
R\$ 164 kg	189 kg
R\$ 164 kg	189 kg
R\$ 179 kg	189 kg
R\$ 199 kg	229 kg
R\$ 199 kg	229 kg
R\$ 199 kg	229 kg
R\$ 199 kg	229 kg
R\$ 199 kg	229 kg

Manicaretti (massa espinafre)

- Búfala e manjericão
- Caprese

R\$ 179 kg
R\$ 179 kg

Rondelli

- Presunto e muçarela
- Muçarela e manjericão
- Muçarela tomate seco e rúcula
- Frango
- 4 queijos

R\$ 139 kg
R\$ 139 kg
R\$ 139 kg
R\$ 139 kg
R\$ 164 kg

Tortei (Massa de espinafre)

- Abóbora e gorgonzola
- Abóbora e parmesão

R\$ 179 kg
R\$ 179 kg





Capeletti

Feito um a um no dedo com farinha de sêmola e ovos.

Frango

R\$ 139 kg

Carne

R\$ 139 kg

Muçarela

R\$ 139 kg

Crespelle (disco)

Massa fina, leve e porosa.

R\$ 89 kg

Crespelle (recheado)

(carne/ frango/ mussarela)

R\$ 139 kg

Sofrentino

Muçarela

R\$ 139 kg

Búfala

R\$ 164 kg

4 queijos

R\$ 164 kg

Caprese

R\$ 164 kg

Ricota, provolone e pesto

R\$ 179 kg

Insalata di trofie

Trofie, caponata siciliana e nozes.

Para ser consumido frio.

R\$ 169 kg





GNOCCHI

Nossos gnocchi são feitos artesanalmente, já cozidos, basta aquecer.
Preparados com ingredientes in natura, são leves, ricos e saborosos.



Gnocchi Batata

Batata cozida, semolina, ovos, cúrcuma e sal.

R\$ 69 kg

Gnocchi Batata Recheado

Batata, semolina, ovos e sal.
Recheado com muçarela.

R\$ 99 kg

Gnocchi Batata Doce

Batata doce cozida, semolina e sal.

R\$ 69 kg

Gnocchi Batata Doce Rech

Batata doce cozida, semolina e sal.
Recheado com muçarela.

R\$ 99 kg

Gnocchi Espinafre

Batata, semolina, ovos, espinafre e sal.

R\$ 69 kg

Gnocchi Mandioquinha

Mandioquinha, semolina, ovos e sal.

R\$ 74 kg

Gnocchi Sem Glúten

Batata, farinha sem glúten, cúrcuma, ovos e sal.

R\$ 87 kg





LASAGNA

Massa fininha a base de farinha de sêmola com ovos.



Lasagna Abobrinha/ Beringela

Feita com camadas de massa, intercaladas de abobrinha ou beringela. Acompanha sugo e molho branco, finalizada com muçarela.

R\$ 94 kg

Lasagna Especial

4 Queijos;
Bufala com manjericão;
Camadas de massa, molho e queijo de sua preferência.

R\$ 164 kg

Lasagna Tradicional

Camadas de presunto e muçarela, molho bolognesa no meio, massa; finalizada com nosso molho besciamella.

R\$ 139 kg

Lasagna Bolognesa

Camadas de molho bolonhesa, muçarela e massa, finalizado com molho besciamella.

R\$ 139,00 kg

Massa Lasagna

Nossa clássica massa semolina que é base para maioria dos nossos pratos principais, para você preparar em casa.

R\$ 52 kg

♦ Personalizamos sua lasagna com recheio e molho de sua preferência. Consulte disponibilidade.

♦ 500g - 750g - 1kg - 1,5 kg e 2kg

♦ Embalagem descartável para forno tradicional ou microondas

♦ Montamos também no refratário do cliente



TALHARIM

Surpreenda-se com a delicadeza das nossas massas mais simples e frescas.

MASSA FRESCA SECA

Talharim Ovos 300g

Sêmola com ovos.

R\$ 28,90

Talharim Cacau 300g

Feito com farinha de sêmola, ovos e cacau 100%.

R\$ 28,90

Talharim Espinafre 300g

Feito à mão com farinha de sêmola, espinafre fresco, sem corantes. Leve e saboroso.

R\$ 33,90

Talharim Integral 300g

Feito à mão com farinha integral.

R\$ 28,90

Talharim Moranga 300g

Feito com a polpa da moranga assada. Muito leve e nutritivo.

R\$ 33,90

Talharim Pitaya 300g

Feito à partir da Pitaya in Natura.

R\$ 33,90



Talharim Sem Glúten 300g

Feito à mão com farinha de amendoas e mix italiano sem glúten.

R\$ 43,90

Pappardelle Ovos 300g

Mais largo que o talharim, ideal para molhos encorpados.

R\$ 29,90

MASSA FRESCA COZIDA

Fettuccine Ovos 500g ou Fracionado

Massa a base de ovos e semolina. Massa cozida, só aquecer.

R\$ 69 kg

Massa fresca cozida.

Trofie 500g ou Fracionado

Massinha preparada à mão, enrolada uma por vez. Feita em 3 cores com alimentos in natura (tomate, espinafre) macia e delicada, podendo ser utilizada em saladas frias ou pratos quentes.

R\$ 129,00 kg

Feitos artesanalmente com ingredientes "in natura", farinha de sêmola e ovos.



MOLHOS

Molho sugo *Fracionado*

100% tomate italiano, um verdadeiro purê de tomate.

R\$ 59,00 kg

Molho besciamella *(Branco)*

Fracionado

Feito com farinha de sêmola, manteiga, leite, noz moscada e sal. Não adicionamos catupiry, creme de leite ou requeijão.

R\$ 49,00 kg

Molho rose *Fracionado*

Nosso tradicional molho sugo com molho besciamella (branco).

R\$ 54,00 kg

Molho bolognesa *Fracionado*

Carne moída selecionada e temperada e nosso tradicional molho sugo.

R\$ 64,00 kg

BRODO

Ideal para consumir com nosso capeletti, preparar seu risotto ou até mesmo utilizar em dietas.

Brodo carne *500g*

Caldo filtrado, preparado com costela e vegetais.

R\$ 22,90 un

Brodo galinha *500g*

Caldo filtrado, preparado com frango e vegetais.

R\$ 22,90 un

Brodo vegetal *500g*

Caldo refinado, filtrado com vegetais (salsão, tomate, alho poró, cebola e cenoura).

R\$ 22,90 un

Molho rústico *500g*

Tomate sem pele e sementes, refogado com cebola e manjericão.

R\$ 69,00 kg

Molho shimeji/shitake

Fracionado

Cogumelos refogados batidos com molho besciamella.

R\$ 89,00 kg

Pesto genovese *130g*

Folhas selecionadas de manjericão processadas com nozes, azeite e parmesão.

R\$ 29,90 un

CALDOS

Encorpados, deliciosos para o seu dia a dia.

Caldo mandioquinha *500g*

Mandioquinha, bacon, calabresa, cebola e brodo.

R\$ 29,90 un

Caldo verde *500g*

Batata, calabresa, bacon, cebola e couve.

R\$ 29,90 un

Parmentier c/e s/rúcula *500g*

Caldo leve, feito com batatas, alho poró, creme de leite fresco e rúcula.

R\$ 29,90 un

Caldo abobora cabotiã

Abobora cabotia, frango desfiado, calabresa e bacon triturados.

R\$ 29,90 un



CARNES

Experimente nossa linha de carnes, você vai se surpreender. Feita com carnes selecionadas e o toque do chef.



Filé de Frango a Parmegiana

Fracionado por unidade

Peito de frango de primeira qualidade temperado, empanado, acompanhado de sugo e muçarela.

R\$ **89** kg

Filé Mignon a Parmegiana

Fracionado por unidade

Mignon de primeira qualidade, temperado naturalmente, empanado, acompanhado de sugo e muçarela.

R\$ **149** kg



Polpettini Ricota/Espinafre

Fracionado por unidade

Feito com espinafre, uma ricota leve e selecionada, e recheado com provolone. Ótima opção vegetariana.

R\$ **109** kg

Polpettoni Recheado

Fracionado por unidade

Feito com uma carne fresquinha e temperada pelo nosso chef, esse delicioso prato italiano é recheado com muçarela de qualidade.

R\$ **114** kg

Nugget de Frango

Fracionado por unidade

Feito de puro peito de frango, temperado naturalmente pelo chef. Pronto para consumo, só aquecer.

R\$ **89** kg



PIZZAS

Nossas pizzas são feitas a base de receita italiana, com farinha de sêmola, farinha importada italiana e longa fermentação.



PIZZA GRANDE DISCO

Semolina

Disco pré-assado com nosso molho sugo. Simplesmente nossa clássica massa fininha para você levar para casa e preparar a seu gosto.

R\$ **17** Un.

Amêndoa

Disco pré-assado com nosso molho sugo. Pizza é feita com farinha de amêndoas. (ideal para dietas sem glúten).

R\$ **38** Un.

PIZZA GRANDE RECHEADADA

Farcita

Marguerita;
4 queijos;
Alho poró e palmito;
Frango com cream cheese;
Calabresa;
Portuguesa;
Americana.

R\$ **74,90** Un.

Farcita Amêndoas

Marguerita;
4 queijos;
Alho poró e palmito;
Frango com cream cheese;
Calabresa;
Portuguesa;
Americana.

R\$ **89,90** Un.

MINI PIZZA

Pizzetta Farcita

Sabores:

Frango com catupiry;
Calabresa acebolada;
Alho poró com palmito.

R\$ **114,00** Kg

R\$ **124,00** Kg

R\$ **144,00** Kg

Pode ser preparada na air fryer ou frigideira.





PORÇÕES INDIVIDUAIS

Feitos artesanalmente com ingredientes "in natura", farinha de sêmola e ovos. Surpreenda-se com a delicadeza das nossas massas mais simples, secas e frescas.



Fettuccine Bolognesa

Massa (ovos e semolina)
com molho bolognesa artesanal.

R\$ **29,90** Porção individual - 400g

Fettuccine Molho

Massa (ovos e semolina) com molho a escolher
(branco, rose ou sugo).

R\$ **27,90** Porção individual - 400g

Fettuccine 4 Queijos

Massa (ovos e semolina) com molho 4 queijos.

R\$ **32,90** un. (aprox. 400g)



Piadina 430g

Massa fininha assada e sem fermento ideal para
ser consumido frio.

Frango | Costela | Vegetariana

Todos levam alface, tomate cereja e patê de cenoura.

R\$ **39,90**

Involtini Di Zucchini

Abobrinha italiana recheada com muçarela e tomate
cereja, assada com um preparo a base de ovos.

R\$ **94** kg

Beringela a Parmegiana

Assada com azeite, montada em camadas com
muçarela, sugo e pesto genovese.

R\$ **87** kg



QUICHES

Feitas com farinha de sêmola, ovos certificados e ingredientes sempre fresquinhos para que você leve para a sua casa o que há de mais saudável. Muito leve, bem recheada e ideal em qualquer ocasião!

Abobrinha 550g a 600g R\$ 94,00 kg

Alho Poró 550g a 600g R\$ 94,00 kg

Caprese 550g a 600g R\$ 94,00 kg

Frango 550g a 600g R\$ 94,00 kg

Palmito 550g a 600g R\$ 94,00 kg

Mini Quiches 140g a 160g R\$ 17,90 un.

4 Sabores:

Frango;

Alho Poró;

Abobrinha italiana;

Friariello (Brócolis).



SALGADOS

Muito leve, bem recheado e ideal em qualquer ocasião!



Rotolo Rúcula/Tomate Seco

Omelete temperado pelo chef, assado. Recheado com rúcula, tomate seco, parmesão e mussarela.

R\$ 89,00 kg

Lumache *por unidade*

Salgado em espiral, massa leve, recheado com muçarela e creamcheese.

R\$ 89,00 kg

Torciglione *por unidade*

Salgado de formato torcido, com muçarela e parmesão.

R\$ 24,90 un



PÃES, BOLOS E CAKES

Linha muito apreciada pela nossa clientela, experimente!

PÃES

Abóbora 300g - 6 unidades

Com fermentação natural, esse pão leva a polpa da abóbora cabotiá assada na massa e ovos. Muito macio, leve e nutritivo.

R\$ 22,90 pct

Amêndoa

Diferente de todas nossas outras receitas, este pão é perfeito para quem segue uma dieta sem glúten (mas não é celíaco).

R\$ 96,00 kg

Integral

Com textura rica e um sabor autêntico, nosso pão integral é rico em fibras e proteínas.

R\$ 68,00 kg



BOLOS



Banana/Cacau/Amêndoas

450g a 470g

Bolo sem glúten, super úmido e itenso, feito com farinha de amêndoas, açúcar mascavo e cacau 100%, com banana ao meio.

R\$ 42,90 un

Laranja/Limão Siciliano

270g a 300g

Bolo feito com iogurte, fofinho e macio, com um delicado toque cítrico, preparado com raspas de laranja e/ou limão-siciliano.

R\$ 24,90 un

CAKES

Frutas 350g a 420g

Receita clássica italiana, com frutas cristalizadas. Seu panettone antes da hora.

R\$ 29,90 un



BISCOITOS

Dê uma olhada na nossa variedade de biscoitos! Que tal levar um de cada para experimentar?
Cada biscoito tem uma receita única, preparado manualmente com muito carinho. Vale a pena experimentar!

Metà Metà

Biscoito feito com pasta frolla (crocante), baunilha e chocolate meio amargo. As crianças amam.

R\$ **20,90** 140g

Brutti Ma Buoni

Receita clássica italiana preparada com clara de ovos e amendoim.

R\$ **12,90** 80g

Biscotti Zenzero

Semolina, mel, gengibre, açúcar, manteiga e ovo. Perfeito para acompanhar seu café.

R\$ **17,90** 140g

Russi

Biscoito folheado preparado com creamcheese. Friável, delicado e saboroso.

R\$ **18,90** 140g

Farfalle Amora

Frolla Italiana (crocante), recheado com geleia de amora.

R\$ **19,90** 140g

Sequilho

Amido, coco e pouco açúcar.

R\$ **18,90** 140g

Farfalle Frutas Do Bosque

Frolla Italiana (crocante), recheado com geleia de frutas vermelhas.

R\$ **19,90** 140g

Tarallini Al Vino

Feito com vinho, massa aerada, recoberto com açúcar.

R\$ **17,90** 140g

Mantecal

Biscoito amanteigado, com geleia de frutas vermelhas. Um clássico que não pode faltar.

R\$ **18,90** 140g

Raspas De Limão

Clássico biscoito cítrico para molhar no leite, chá ou café.

R\$ **17,90** 140g

Cookies Amendoim 180 a 200GR

Biscoito amanteigado com amendoim e gotas de chocolate.

R\$ **16,90** 140g

Cantucci

Biscoito com amêndoas, raspas de laranja, limão. Clássico biscoito italiano.

R\$ **24,90** 140g

Crostolli *pacote com 14 unidades*

Receita autêntica italiana. Massa frita, doce e crocante. Vendido em três versões: sem açúcar, com açúcar e açúcar com canela.

R\$ **19,90**



DESSERTS

Nossa linha de desserts é clássica e refinada, receitas deliciosas feitas com baixo teor de açúcar.



Torta paradiso

Delicadas camadas de pão de ló (pan di Spangna), com creme à base de leite fresco e mascarpone, finalizadas com açúcar de confeiteiro. Uma sobremesa leve com textura suave que derrete na boca.

R\$ **119,00** *kg*

Tronchetto Mascarpone *Fracionado*

Pan di spagna (massa) bem fina recheada com mascarpone e nutella ou doce de leite. Muito leve, equilibrado e saboroso.

R\$ **119** *kg*

Fudge Chocolate *150g*

Leite condensado com chocolate meio amargo.

R\$ **119** *kg*

Gateau Ricota Coco *Fracionado*

Ricota artesanal, iogurte natural, amido de milho e coco.

R\$ **89** *kg*

Crostatas Amora ou Frutas Vermelhas *pct com aprox. 280g*

Clássica torta italiana, textura deliciosa e friável com recheio de geleia de amora.

R\$ **29,90** *pct*

Crostatas Pistache E Nutella *un.*

Clássica torta italiana, textura deliciosa e friável com pistache e nutella.

R\$ **34,90** *kg*

Strudel Di Mele

Massa fininha de semola, recheada com maçã, uva passa, nozes, mel e canela.

R\$ **99,00** *kg*

Tiramisú *Pequeno. 270g - Médio 500g - Grande 750g*

Feito com creme à base de queijo mascarpone e biscoitos feitos pelo chef, mergulhados no café e finalizados com uma camada de chocolate em pó, meio amargo.

R\$ **119,00** *kg*