

Spazio, para nós, representa Encontro. Encontro de pessoas, de culturas, de culinárias, de gostos. Itália, Portugal, Brasil, Argentina, Espanha e França em um espaço com músicas de ontem e de hoje. Restaurante com Comida de Verdade: artesanal, com temperos naturais, paciência e carinho em um clima familiar

Spazio: Nosso Talento é Unir Pessoas!

ENTRADAS

BRUSCHETTA

Entrada clássica italiana preparada com pão de fermentação natural, cubos de tomate, parmesão argentino, manjericão e um fio de azeite aromatizado 30

MELANZANE & ZUCCHINE

Fatias de abobrinha e beringela marinadas em azeite e temperos naturais, com molho ao sugo artesanal, muçarela especial fresca e parmesão argentino, gratinados no forno à lenha 36

POLENTA FRITA

Polenta frita e crocante com parmesão 30

MASSAS & CARNES

FILÉ À PARMEGIANA SPAZIO

O clássico filé mignon à parmegiana, preparado com muçarela especial fresca, molho ao sugo artesanal de pelati, ervilhas frescas, gratinado com parmesão argentino e acompanhado de arroz e batatas rústicas 132 / 82

FRANGO À PARMEGIANA

Filé de peito de frango à parmegiana, preparado com muçarela especial fresca, molho ao sugo artesanal de pelati, gratinado com parmesão argentino, um toque de salsinha, e acompanhado de arroz e batatas rústicas 105 / 72

FORMAGGIO SPECIALE

Filé mignon em corte médio e suculento, coberto com molho Quattro Formaggi, acompanhado de arroz e batatas rústicas 126 / 75

LASANHA AI QUATTRO FORMAGGI

Lasanha artesanal com massa fresca, muçarela especial Roni, provolone defumado naturalmente e parmesão argentino ao molho Quattro Formaggi 95 / 73

LASANHA ALLA BOLOGNESE

Lasanha com massa fresca artesanal, presunto magro, muçarela especial, coberta com molho artesanal de pelati italiani e parmesão argentino gratinado 95 / 64

LASANHA MEDITERRÂNEA & GF

Abobrinha e berinjela marinadas em temperos naturais intercaladas em camadas de muçarela especial fresca Roni, provolone defumado naturalmente, molho ao sugo de pelati italiani e gratinada com parmesão argentino 89 / 61 *Também nas opções: Ai Quattro Formaggi* 93 / 69 e *Alla Bolognese* 95 / 69

NHOQUE DE BATATA AO SUGO

Nhoque de batata ao sugo artesanal de pelati com temperos naturais 71 / 51

NHOQUE ALLA BOLOGNESE

Nhoque artesanal de batata ao molho Alla Bolognese 75 / 55

PAILLARD DE FILÉ MIGNON

Paillard de filé mignon com talharim ao molho Quattro Formaggi 117 / 74

PAPPARDELLE AO PESTO COM FILÉ MIGNON

Massa fresca preparada ao pesto de manjericão e tiras de filé mignon, grelhados e temperados numa combinação perfeita! 103 / 68

SPAGHETTI À BARONESA COM FILÉ FRANGO

Spaghetti al dente, na manteiga Roni com alho, finalizado com cebolinha, acompanhado de filé de frango à milanesa 88 / 58

SPAGHETTI À BARONESA COM MIGNON

Spaghetti al dente, puxado na manteiga Roni com alho, finalizado com cebolinha, acompanhado de filé mignon à Milanesa 109 / 69

SPAGHETTI RÚSTICO À CALABRESE

Spaghetti al dente em molho rústico ao sugo com calabresa artesanal em redução de vinho 85 / 61

TALHARIM & PORPETA SPECIALE

Talharim ao sugo artesanal de pelati italiani com porpetas de carne moída, tenras e crocantes 81 / 59

PANQUECAS

FRANGO À ALIBONI

Recheadas com nosso artesanal Frango à Aliboni, cobertas com muçarela Roni e molho ao sugo de pelati italiani 49

PANQUECAS DE CARNE

Massa leve recheada com carne, coberta com muçarela especial Roni e molho ao sugo de pelati italiani 48

ILHA BELA

Recheadas com atum sólido, temperado com cebola e tomate picados, finalizada com muçarela especial fresca Roni, molho ao sugo e parmesão argentino 55

PRESUNTO & MUÇARELA

A clássica panqueca, com massa leve recheada com muçarela especial fresca Roni e presunto magro, cobertura de muçarela e molho ao sugo de pelati italiani 49

COMFORT DISH

FRANGO À MILANESA

Filé de frango à milanesa acompanhado de arroz branco e batatas rústicas 49

FRANGO GRELHADO

Filé de frango grelhado acompanhado de arroz branco e batatas rústicas 43

MIGNON À MILANESA

Filé mignon à milanesa acompanhado de arroz branco e batatas rústicas 66

MIGNON GRELHADO

Filé mignon grelhado acompanhado de arroz branco e batatas rústicas 62

POLPETTONE & POLENTA CREMOSA

Clássico do Comfort Food: Polpetone artesanal com recheio de muçarela especial fresca, acompanhado daquela polenta cremosa coberta com molho de pelati italiani 44

POLPETTONE & POLENTA ALLA BOLOGNESE

Polpetone artesanal com recheio de muçarela especial fresca, molho Alla Bolognese com pelati italiani, finalizado com parmesão 49

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Massa italiana al dente com molho Alla Bolognese de pelati italiani, com temperos naturais e sabor de comida de vó 44

SOBREMESAS ARTESANAIS

BABA DE CAMELO

Iguaria da doçaria Portuguesa, deliciosamente suave, leva creme de leite fresco batido e doce de leite caseiro. É finalizada com amêndoas laminadas 16 (Delivery)

MOUSSE DE CHOCOLATE JULIA CHILD

Um clássico cremoso, intenso e aveludado, leva chocolate meio amargo, creme de cacau e é finalizado com splits de chocolate belga 16 (Delivery)

TIRAMISÙ

Tradicional e elegante sobremesa Italiana, é feita com creme de mascarpone, cacau em pó, licor e finalizada com raspas de chocolate 18 (Delivery)



ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BRANCO

Porção de Arroz 400G 10 / 230G 6

BATATA RÚSTICA 350GR

Batata rústica frita, porção individual 25

FILÉ DE FRANGO À MILANESA 200 GR

Filé de Frango à Milanesa individual 28

FILÉ DE FRANGO GRELHADO 150 GR

Filé de Frango Grelhado individual 19

MIGNON À MILANESA 150 GR

Filé Mignon à Milanesa individual 35

FILÉ MIGNON GRELHADO 150 GR

Filé Mignon Grelhado individual 29

PARMESÃO 30G

Parmesão Argentino ralado 6

POLPETTONE AO SUGO

Polpetone artesanal com recheio de muçarela especial fresca, molho sugo de pelati italiani, finalizado com parmesão. 27

Também nas opções Alla Bolognese 33 e Ai Quattro Formaggi. 31

PORPETAS AO SUGO 350 GR

Porpetas de carne moída, tenras e suculentas, ao sugo artesanal de pelati italiani 26



CARDÁPIO PROVISÓRIO. (COVID-19)