



VILLA MONTESE
== bar & ristorante ==

COUVERT DA CASA (SERVE 2 PESSOAS)

CESTA DE PÃES ARTESANAIS E PATÊS ESPECIAIS.

COUVERT DA MONTANHA (SERVE 2 PESSOAS)

CESTA DE PÃES ARTESANAIS, QUEIJO PROVOLONE, SALAME ITALIANO, AZEITONAS, CAPONATA, SARDELA E PATÊ DE AZEITONAS.

ENTRADAS & PETISCOS



BATATA FRITA

BRUSCHETTA

UMA VELHA CONHECIDA! AQUI PREPARADA COM PÃO ARTESANAL DA CASA, TOMATES EM CUBOS, QUEIJO PARMESÃO E MANJERICÃO FRESCO.

ARANCINI

BOLINHOS DE RISOTO RECHEADOS COM QUEIJO QUE SE DERRETE! CROCANTE POR FORA E CREMOSO POR DENTRO.

CARPACCIO

FATIAS SUPER FINAS DE FILÉ MIGNON COBERTAS COM MOLHO À BASE DE MOSTARDA E ERVAS, ALCAPARRAS, QUEIJO PARMESÃO E UMA MINI SALADA DE FOLHAS NOBRES.



ARANCINI



CARPACCIO



BURRATA

INSALATA CAPRESE

CLÁSSICA SALADA ITALIANA COM TOMATE, MUÇARELA DE BÚFALA FRESCA E MOLHO PESTO.

BOLINHO DE BACALHAU

UM CLÁSSICO PORTUGUÊS PARA COMPARTILHAR.

BRIE EMPANADO

FATIAS CROCANTES POR FORA E SE DERRETENDO POR DENTRO DE BRIE EMPANADO ACOMPANHADO DE GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS.

BURRATA

MUÇARELA DE BÚFALA EM DUAS TEXTURAS, COM UMA CAPA MAIS FIRME E EXTREMAMENTE CREMOSA POR DENTRO. NOSSA BURRATA VAI EM CAMA DE RÚCULA, COBERTA DE MOLHO PESTO, TOMATINHOS CONFITADOS E AZEITONAS PRETAS. ACOMPANHA CESTA DE PÃES ARTESANAIS.

[illegible]

MINISTRONE

CLÁSSICA SOPA ITALIANA DE LEGUMES COM PEDAÇOS DE CARNE E MACARRÃO AVE MARIA.

CREME DE MANDIOQUINHA

DELICIOSO CREME DE MANDIOQUINHA SERVIDO NO PÃO ITALIANO E GRATINADO COM PARMESÃO.

CREME DE PALMITO

CREME DE PALMITO, SERVIDO DENTRO DO PÃO ITALIANO COM PARMESÃO GRATINADO.

CREME DE QUEIJOS SUÍÇOS

CREME MUITO DELICIOSO PREPARADO COM QUEIJOS SUÍÇOS E CONDIMENTOS ESPECIAIS.
SERVIDO DENTRO DO PÃO ITALIANO.



CREME DE PALMITO



CREME DE QUEIJOS SUÍÇOS

PASTA & RISO ▶▶▶▶▶▶▶▶▶▶▶▶

SPAGHETTI AL PESTO

SPAGHETTI SALTEADO COM O CLÁSSICO
MOLHO PESTO À BASE DE MANJERICÃO,
AZEITE, NOZES E ALHO. CONSULTE
OPÇÃO VEGANA.



FETTUCCHINE ALLA CARBONARA

FETTUCCINE ARTESANAL FEITO NA CASA
COM O CLÁSSICO MOLHO À BASE DE
BACON, OVOS E PARMESÃO.





GNOCCHI ALLA SORRENTINA

NHOQUE DE MANDIOQUINHA FEITO NA CASA AO MOLHO DE TOMATE CASEIRO COM MUÇARELA DE BÚFALA E MANJERICÃO FRESCO. CONSULTE OPÇÃO VEGANA.



SORRENTINO POMODORO

SORRENTINOS CASEIROS DE MASSA DE ESPINAFRE FEITOS NA CASA, RECHEADOS COM MUÇARELA DE BÚFALA E LIMÃO SICILIANO, SALSA POMODORO DA CASA, MANJERICÃO FRESCO E PARMESÃO.



RISOTTO MONTESE

ESSE TRAZ UM POUCO DA NOSSA SERRA! RISOTO DE PINHÃO E QUEIJO MEIA CURA DA SERRA DA MANTIQUEIRA PAULISTA.



RISOTTO AI FUNGHI

RISOTO COM COGUMELOS PARIS, SHIMEJI, SHITAKE. CONSULTE OPÇÃO VEGANA.



RISOTTO CAMARÃO SICILIANO

RISOTO DE CAMARÕES SELECIONADOS AO PERFUME DE LIMÃO SICILIANO.



RISOTTO DE FILÉ & FUNGHI

RISOTO DE FILÉ MIGNON COM MIX DE COGUMELOS SHIMEJI, SHITAKE, COM UM TOQUE DE MOLHO ROTI.



RISOTTO DELLO CHEF

RISOTO MILANÊS DE AÇAFRÃO ACOMPANHADO DE FILÊ AO MOLHO DE COGUMELOS.



RAVIOLI DELLO CHEF

RAVIÓLIS PRODUZIDOS COM FARINHA ITALIANA DOPPIO ZERO. RECHEADOS COM QUEIJO MUÇARELA AO MOLHO POMODORO CASEIRO, ACOMPANHADO DE MEDALHÕES DE FILÊ MIGNON AO MOLHO ROTI COM GORGONZOLA.

PEIXES ►►►►►►►►



TRUTA GRELHADA À MONTESE

A TRUTA CLÁSSICA DE CAMPOS DO JORDÃO! TRUTA GRELHADA COM ARROZ E LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA COM ERVAS. ESCOLHA O MOLHO: ALCAPARRAS, AMÊNDOAS OU MARACUJÁ.



TRUTA DA MONTANHA

TRUTA GRELHADA COBERTA MOLHO DE PINHÃO AO VINHO E SPAGHETTI DE LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA COM ERVAS.



TRUTA DO CHEF

TRUTA GRELHADA COBERTA POR CAMARÃO, COGUMELOS E TOMATE CEREJA. ACOMPANHA ARROZ COM AMÊNDOAS.



SALMÃO & FETTUCCINE

SALMÃO GRELHADO COM FETTUCCINE DE ESPINAFRE AO MOLHO ALFREDO.



SALMÃO & MANDIOQUINHA

SALMÃO GRELHADO, PURÊ DE MANDIOQUINHA E MIX DE COGUMELOS SALTEADOS COM TOMATE CEREJA.



CAMARÃO À PROVENÇAL

CAMARÕES ROSA SALTEADOS COM AZEITE E ERVAS. ACOMPANHA ARROZ DE BRÓCOLIS E BATATA SAUTÉ.



BACALHAU À ESPANHOLA

BACALHAU ASSADO COM BATATAS AO MURRO, TOMATE, CEBOLA, MIX DE PIMENTÕES, AZEITONAS, AZEITE E ERVAS.



BACALHAU À CAÇADORA

BACALHAU ASSADO E COZIDO NO MOLHO DE TOMATE COM BATATAS, AZEITONAS, MIX DE PIMENTÕES, TOMATE CEREJA, ALCAPARRAS E ERVAS.

CARNES ►►►►►►►►

FRANGO EM CROSTA DE PARMESÃO

PEITO DE FRANGO COM CROSTA CROCANTE DE PARMESÃO E RISOTO DE ALHO-PORÓ.



FILE À PARMEGIANA

CLÁSSICO FILE MIGNON À PARMEGIANA ACOMPANHADO DE ARROZ E FRITAS.



ROAST BEEF

BIFE TOSTADO POR FORA E MAL PASSADO POR DENTRO, COBERTO COM MOLHO ROTI. ACOMPANHA PURÊ DE MANDIOQUINHA E MIX DE COGUMELOS SALTEADOS COM TOMATE CEREJA.



STEAK AU POIVRE VERT

TORNEDOR DE FILE MIGNON COBERTO COM MOLHO POIVRE À BASE DE MOLHO ROTI E PIMENTAS VERDES. ACOMPANHA RISOTO DE ERVILHA E BACON.



PICANHA GRELHADA

PICANHA GRELHADA ACOMPANHADA DE ARROZ, FRITAS, FAROFA E VINAGRETE.





CARRÉ DE CORDEIRO

CARRÉ DE CORDEIRO GRELHADO ACOMPANHADO DE POLENTA CREMOSA E COGUMELOS SALTEADOS COM TOMATE CEREJA.



FILETTO AI FUNGHI

TORNEDOR DE FILÉ MIGNON GRELHADO E COBERTO COM MOLHO DE COGUMELOS À BASE DE MOLHO ROTI. ACOMPANHA FETTUCCINE ALFREDO.



FILEÉ WELLINGTON

O QUERIDINHO! TORNEDOR DE FILÉ MIGNON ENVOLTO DE DUXELLES DE COGUMELOS, MOSTARDA E BACON, FECHADOS COM MASSA FOLHADA E ASSADO. ACOMPANHA RISOTO DE ALHO-PORÓ.

CHAPAS (SERVEM 2 PESSOAS)



PICANHA NA CHAPA

PICANHA GRELHADA ACOMPANHADA DE ARROZ, FRITAS, FAROFA E VINAGRETE.



MIX GRILL À MONTESE

PICANHA, BIFE DE CHORIZO, LINGUIÇA RECHEADA COM PROVOLONE E PALMITO GRELHADO. ACOMPANHA ARROZ, FRITAS, FAROFA E VINAGRETE.

INFANTIL APROXIMADAMENTE 250g



FILÉZINHO DE FRANGO

ESCOLHA A GUARNIÇÃO: MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) AO MOLHO (POMODORO, BRANCO, MANTEIGA OU AZEITE) OU ARROZ, FEIJÃO E BATATA SMILE.

MASSINHA KIDS

RAVIOLES COLORIDOS EM FORMATO DE PERSONAGEM INFANTIL. ESCOLHA O MOLHO: BRANCO, POMODORO, NA MANTEIGA OU NO AZEITE

ESCALOPINHO DE FILÉ MIGNON

ESCOLHA A GUARNIÇÃO: MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) AO MOLHO (POMODORO, BRANCO, MANTEIGA OU AZEITE) OU ARROZ, FEIJÃO E BATATA SMILE.

FONDUE (SERVE DUAS PESSOAS)



FONDUE DE QUEIJO TRADICIONAL

PÃO ITALIANO EM CUBOS, BATATA NOISETTE E CUBOS DE GOIABADA.

FONDUE DE CARNE TRADICIONAL

ALCATRA, FRANGO E CALABRESA NA CHAPA E OITO VARIEDADES DE MOLHOS.

FONDUE DE CARNE GRILL À MONTESE

BIFE DE CHORIZO, FILÉ MIGNON, FRANGO, CALABRESA, LINGUIÇA APERITIVO, CENOURA BABY E BRÓCOLIS SERVIDOS NA CHAPA. ACOMPANHA OITO VARIEDADES DE MOLHOS.

FONDUE DE CARNE PREMIUM

PICANHA, BIFE DE CHORIZO, FILÉ MIGNON, FRANGO, CALABRESA, LINGUIÇA APERITIVO, CENOURA BABY E BRÓCOLIS SERVIDOS NA CHAPA. ACOMPANHA OITO VARIEDADES DE MOLHOS.



FONDUE DE CARNE GRILL À MONTESE

FONDUE DE CHOCOLATE TRADICIONAL

FRUTAS DA ESTAÇÃO, MARSHMALLOW, CANUDINHO BIJU E MINI BISCOITO WAFER.

FONDUE DE OVOMALTINE



FONDUE DE OVOMALTINE SERVIDO COM FRUTAS DA ESTAÇÃO, MARSHMALLOW, CANUDINHO BIJU, MINI BISCOITO WAFER, E MINI CHURROS.

FONDUE ESPECIAL DE NINHO COM NUTELLA



nutella®

FONDUE BRANCO DE LEITE NINHO COM NUTELLA SERVIDO COM FRUTAS DA ESTAÇÃO, MARSHMALLOW, CANUDINHO BIJU, MINI BISCOITO WAFER, E MINI CHURROS.



FONDUE DE CHOCOLATE
TRADICIONAL



FONDUE DE NINHO COM
NUTELLA

RODÍZIO FONDUE (SERVIÇO COM REPOSIÇÃO A VONTADE)



RODÍZIO DE FONDUE TRADICIONAL (POR PESSOA)

FONDUE DE QUEIJO TRADICIONAL COM BATATA NOISETTE, GOIABADA CASCÃO E CESTA DE PÃES, FONDUE DE CARNE TRADICIONAL COM ALCATRA, FILÉ DE FRANGO E CALABRESA, E FONDUE DE CHOCOLATE TRADICIONAL COM FRUTAS DA ESTAÇÃO, MINI BISCOITO WAFER, MARSHMALLOW E CANUDINHO BIJU.

RODÍZIO GRILL À MONTESE (POR PESSOA)

FONDUE DE QUEIJO TRADICIONAL COM BATATA NOISETTE, GOIABADA CASCÃO E CESTA DE PÃES, FONDUE DE CARNE GRILL À MONTESE COM BIFE DE CHORIZO, FILÉ MIGNON, FILÉ DE FRANGO, CALABRESA, LINGUIÇA APERITIVO, BRÓCOLIS E CENOURA BABY, E FONDUE DE CHOCOLATE TRADICIONAL COM FRUTAS DA ESTAÇÃO, MINI BISCOITO WAFER, MARSHMALLOW E CANUDINHO BIJU.

RODÍZIO ESPECIAL (POR PESSOA)

FONDUE DE QUEIJO TRADICIONAL COM BATATA NOISETTE, GOIABADA CASCÃO E CESTA DE PÃES, FONDUE DE CARNE GRILL À MONTESE COM BIFE DE CHORIZO, FILÉ MIGNON, FILÉ DE FRANGO, CALABRESA, LINGUIÇA APERITIVO, BRÓCOLIS E CENOURA BABY, E ESCOLHA SEU FONDUE DOCE: OVOMALTINE OU NINHO COM NUTELLA, SERVIDOS COM FRUTAS DA ESTAÇÃO, MINI BISCOITO WAFER E MARSHMALLOW, ALÉM DE CANUDINHO BIJU E MINI CHURROS.

RODÍZIO SUPREME (POR PESSOA)

FONDUE DE QUEIJO TRADICIONAL COM BATATA NOISET, GOIABADA CASÇÃO E CESTA DE PÃES, FONDUE DE CARNE PREMIUM COM PICANHA, BIFE DE CHORIZO, FILÉ MIGNON, FILÉ DE FRANGO, CALABRESA, LINGUIÇA APERITIVO, BRÓCOLIS E CENOURA BABY, E UMA SEQUÊNCIA DE FONDUES DOCES: CHOCOLATE TRADICIONAL, OVOMALTINE E NINHO COM NUTELLA, SERVIDOS COM FRUTAS DA ESTAÇÃO, MINI BISCOITO WAFER E MARSHMALLOW, ALÉM DE CANUDINHO BIJU E MINI CHURROS.



RODIZIO SUPREME

SOBREMESAS



TAÇA DE SORVETE

CONSULTE OS SABORES DISPONÍVEIS COM O GARÇOM. ESCOLHA CALDA DE CHOCOLATE OU DE FRUTAS VERMELHAS.

PANNA COTTA

ORIGINADA NA REGIÃO DE PIEMONTE, NOROESTE DA ITÁLIA, ESSA CLÁSSICA SOBREMESA TEM TEXTURA DE PUDIM CREMOSO E É COBERTA POR UMA DELICIOSA CALDA DE FRUTAS VERMELHAS.

PETIT GATEAU

BOLINHO DE CHOCOLATE CREMOSO POR DENTRO, SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE.

TIRAMISÙ

A SOBREMESA MAIS FAMOSA DO MUNDO! COMO A ORIGINAL, A NOSSA É FEITA À BASE DE QUEIJO MASCARPONE, BISCOITO E CAFÉ.

POIRE BELLE HÉLÈNE

PÊRA COZIDA EM CALDA DE VINHO BRANCO E ESPECIARIAS, SERVIDA COM SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE.

GRAND GATEAU

BOLINHO QUENTE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO, PALETA DE OVOMALTINE, CALDA DE CHOCOLATE, OVOMALTINE EM PÓ, CANUDINHO BIJU E FRUTAS FRESCAS.



PANNA COTTA



GRAND GATEAU



Whisky

8 anos

Ballantine's
Cutty Sark
Red Label

12 anos

Black Label
Ballantine's
Jack Daniel's Bourbon
Chivas Regal

Conhaques

Domec
Brand Macieira
Rémy Martin

Destilados

Cachaça Artesanal
Campari
Gim Importado
Gim Nacional
Tequila José Cuervo Ouro/Prata
Vodka Nacional
Vodka Importada
(Absolut / Stolichnaya)

Licores

Amarula
Baileys
Cointreau
Frangelico
Licor 43
Limoncello

Bebidas

Água com gás
Água sem gás
Café
Citrus
Energético

Refrigerantes
Suco de Uva
Suco Mix
Suco Natural
Tônica

Coquetéis sem álcool

Virgem Colada
Suco de abacaxi, suco de laranja e leite de coco
Pink Lemonade
Água com gás, suco de limão, açúcar e grenadine
Alice Coquetel
Suco de abacaxi, suco de laranja, creme de leite e grenadine
Coquetel Montese
Suco de abacaxi, suco de uva, suco de laranja e açúcar