

Bonassoli
Massa caseira



COZINHA ITALIANA

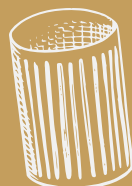
DESDE MAIO DE 2006

DECANTER

ALMOÇO DE TERÇA A DOMINGO
A PARTIR DAS 11h30



JANTAR DE SEGUNDA A DOMINGO
A PARTIR DAS 19h00



MASSAS CASEIRAS

Massa italiana artesanal

01 Pessoa 200gr

02 Pessoas 400gr

602. Tagliatelle



Gialle



Verde



Paglia e fieno



Quinoa (sem glúten)
*acréscimo de R\$12.00 por pessoa

612. Spaghetti

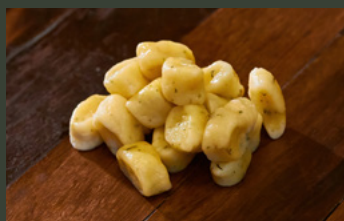


Gialle

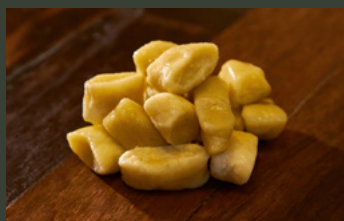


Arroz (sem glúten)

622. Gnocchi (Nhoque)



Batata doce



Batata

225. Massa para levar (1kg)

59

246. Massa adicional (200gr)

*complemento de massa para pratos já pedidos

24

O tempo de preparo depende da complexidade de cada prato.
Portanto, a sequência dos pedidos pode variar.

· ENTRADAS ·



236. Caprese Margherita

56

Tomate fresco em cubos, manjerição, mozzarella e parmesão gratinado. Acompanha pão italiano tostado.



341. Insalata D'Estate

62

Alface, rúcula, tomate, tomate seco, palmito e azeitona preta.

345. Funghi Trifolati

79

Champignon fresco refogado ao vinho branco com pão caseiro de fermentação natural.



597. Formaggio e Salame

47

Provolone em cubos, fatias de salame e azeite de oliva.



• ENTRADAS •



234. Provoletta

69

Fatia de queijo provolone assado com tomate seco e orégano.

233. Polenta Fritta

45

500g de polenta frita.



226. Bruschetta Margherita

47

Alho, tomate, mozzarella e manjeriço.
(4 unidades)

227. Bruschetta Al Pesto

47

Alho, molho pesto, mozzarella e castanhas picadas.
(4 unidades)

228. Bruschetta Di Blumenau

47

Alho, molho de tomate, linguiça Blumenau, mozzarella e ervas finas.
(4 unidades)

229. Bruschetta Romagnolla

47

Queijo gorgonzola, parmesão, requeijão e castanhas picadas.
(4 unidades)

232. Pollo Cubbetti

47

300gr de frango em cubos ao alho e óleo com cebola.

601. Cesta de Pães

19

Pão caseiro de fermentação natural, manteiga e azeite de oliva.



◆ **MAIS PEDIDOS** ◆
Para facilitar a sua escolha

· MAIS PEDIDOS ·

• 01 Pessoa •• 02 Pessoas



115. Pasta alla Bonassoli

• 119 •• 219

Receita exclusiva: Salmão, camarão, alho, creme de leite, molho branco e ervas finas.



100. Pasta Del Capo

• 114 •• 209

Mignon em tiras, alho, champignon fresco, funghi secchi, molho branco, creme de leite e brócolis.

356. Pasta Filetto con Gorgonzola • 114 •• 209

Mignon em tiras, alho, creme de leite, molho branco e gorgonzola.



· MAIS PEDIDOS ·

• 01 Pessoa •• 02 Pessoas

220. Lasagna Clássica

••209

Mignon em cubos, molho de tomate, vinho tinto, mussarela, molho branco, creme de leite e presunto em fatias.



416. Pasta Filleto della Vecchia Nonna Mercedes

• 114 ••209

Mignon em tiras, bacon, alho, vinho tinto, molho de tomate, azeitonas pretas e palmito.



· MAIS PEDIDOS ·

• 01 Pessoa •• 02 Pessoas



489. Risotto Di Blumenau alla Tedesca

• 99 •• 185

Linguça Blumenau, alho, cebola, palmito picado, molho de tomate, creme de leite e champignon fresco.



401. Baccalà alla Pigneta

• 119 •• 219

Bacalhau, alho, cebola, azeite de oliva, açafraão e azeitona.

205. Fileto Al Vino Rosso

• 114 •• 209

Mignon em medalhões ao molho de vinho tinto, acompanhado de massa na manteiga ou azeite de oliva.



· PRATOS ESPECIAIS ·

• 01 Pessoa



199. Gamberetto Pepe Nero

• 164

Gnocchi frito na manteiga, camarão em dobro, tomate picado, parmesão e pimenta preta.



• PRATOS ESPECIAIS •

• 01 Pessoa



22. Ravioli Cremona

• 137

Ravioli recheados com ricota, medalhões de mignon, cogumelos frescos, funghi secchi, creme de leite, molho branco e brócolis.

23. Ravioli Zucca Rosa

• 109

Ravioli recheados com abóbora, molho de tomate, creme de leite, bacon e ervas finas.



MEDITERRANEA
PASTIFICIO





MACARRONADAS E NHOQUES

• MACARRONADAS E NHOQUES •

Molhos Vegetarianos

 Molho macarronada  Molho nhoque • 01 Pessoa •• 02 Pessoas



01. Aglio e Olio 

• 59 •• 107

Alho, azeite de oliva. (Opcional: brócolis).



10. Al Burro Fuso  

• 59 •• 107

Massa caseira na manteiga.

19. Al Pesto  

• 77 •• 129

Azeite de oliva, manjericão, nozes e parmesão.
(Opcional: creme de leite)



• MACARRONADAS E NHOQUES •

Molhos Vegetarianos



Molho macarronada



Molho nhoque

• 01 Pessoa • • 02 Pessoas



13. Al Pomodoro



• 77 • • 129

Molho de tomate caseiro e manjericão.



25. All'Alfredo



• 77 • • 129

Creme de leite, molho branco, parmesão, requeijão e vinho branco.

55. Al Gorgonzola



• 77 • • 129

Gorgonzola, creme de leite, molho branco, espinafre e vinho branco.



58. Quattro Formaggi



• 77 • • 129

Gorgonzola, parmesão, provolone, requeijão, creme de leite, molho branco e vinho branco. (Opcional: nozes)



• MACARRONADAS E NHOQUES •

Molhos Vegetarianos

 Molho macarronada  Molho nhoque • 01 Pessoa •• 02 Pessoas



154. Funghi Freschi Al Vino   • 109 •• 197

Cogumelos frescos refogados ao vinho tinto, cebola em pétalas, creme de leite, salsa e pimenta do reino.



43. Ai Funghi   • 99 •• 185

Creme de leite, molho branco, champignon fresco e funghi secchi.

49. Alla Positana   • 77 •• 129

Molho de tomate caseiro, tomate picado, tomate seco, rúcula e azeitonas pretas.



• MACARRONADAS E NHOQUES •



Molho macarronada



Molho nhoque

• 01 Pessoa

•• 02 Pessoas



Com linguiça

338. Di Blumenau



• 99 •• 185

Linguiça Blumenau, molho de tomate, creme de leite, champignon fresco, palmito picado e manjeriço.

Com bacon



37. Alla Carbonara



• 77 •• 129

Ovo, bacon, creme de leite e pimenta preta.
(Opcional: receita clássica com gema de ovo mole)

28. All' Amatriciana



• 77 •• 129

Bacon, molho de tomate, pimenta calabresa e azeitonas pretas.



40. Alla Campagnolla



• 109 •• 197

Bacon, creme de leite, molho branco, champignon fresco e funghi secchi.



• MACARRONADAS E NHOQUES •

 Molho macarronada  Molho nhoque • 01 Pessoa •• 02 Pessoas



Com frango

91. Pollo Al Limone  • 77 •• 129

Frango em cubos, alho, creme de leite, molho branco, suco de limão e raspas de limão.

452. Pollo Di Don Antonio  • 77 •• 129

Receita exclusiva: Frango em cubos, alho, azeite de oliva, tomate seco, tomate picado, brócolis, cebola e ervas finas.



362. Pollo con Gorgonzola   • 99 •• 185

Frango em cubos, alho, creme de leite, molho branco e gorgonzola.

85. Pollo Capriccioso  • 77 •• 129

Frango em cubos, alho, cenoura, brócolis, pimentão, ervilhas, creme de leite e molho branco.

Com presunto

73. Parisiense   • 77 •• 129

Presunto em cubos, champignon fresco, creme de leite, molho branco e ervilhas.



· MACARRONADAS E NHOQUES ·



Molho macarronada



Molho nhoque

• 01 Pessoa

•• 02 Pessoas

Com carne



94. Alla Bolognese



• 109

•• 197

Mignon em tiras, alho, molho de tomate e ervas finas.

380. Al Ragù



• 77

•• 129

Carne moída, bacon, alho, molho de tomate, vinho tinto e ervas finas.



97. Filetto alla Besciamella



• 109

•• 197

Mignon em tiras, alho, creme de leite e molho branco.

356. Filetto Con Gorgonzola



• 114

•• 209

Mignon em tiras, alho, creme de leite, molho branco e gorgonzola.



100. Del Capo



• 114

•• 209

Receita exclusiva: Mignon em tiras, alho, champignon fresco, funghi secchi, creme de leite, molho branco e brócolis.

103. Alla Portofino



• 109

•• 197

Mignon em tiras, frango em cubos, alho, creme de leite, molho branco, açafrão e ervas finas.



· MACARRONADAS E NHOQUES ·

 Molho macarronada  Molho nhoque • 01 Pessoa •• 02 Pessoas



Com carne

416. Filetto della Vecchia Nonna Mercedes  • 114 •• 209

Mignon em tiras, bacon, alho, vinho tinto, molho de tomate, azeitonas pretas e palmito.



109. Al Montanaro  • 109 •• 197

Mignon em tiras, frango em cubos, alho, champignon fresco, creme de leite, molho branco, ervilhas e ervas finas.

449. Filetto Don Antonio   • 109 •• 197

Receita exclusiva: Mignon em tiras, alho, azeite de oliva, cebola, tomate seco, tomate picado, brócolis e ervas finas.



151. Polpetta Di Costola Angus   • 99 •• 185

Polpetta de costela angus grelhada ao molho (de tomate ou gorgonzola - a escolher).



• MACARRONADAS E NHOQUES •

Com medalhões de Mignon

Massa na manteiga ou no azeite de oliva

• 01 Pessoa • • 02 Pessoas

211. Filetto Ai Funghi • 114 ••209

Mignon em medalhões, creme de leite, molho branco, champignon fresco e funghi secchi.



205. Filetto Al Vino Rosso

• 114 ••209

Mignon em medalhões e molho de vinho tinto.



• MACARRONADAS E NHOQUES •

Massa na manteiga ou no azeite de oliva

• 01 Pessoa •• 02 Pessoas



Com medalhões de mignon

208. Filetto alla Mostarda

• 114 ••209

Mignon em medalhões, creme de leite, molho branco, mostarda Dijon e mostarda amarela.



214. Filetto Ai Quattro Formaggi

• 114 ••209

Mignon em medalhões, gorgonzola, parmesão, requeijão, provolone, creme de leite, molho branco e vinho branco.

217. Filetto alla Parmigiana

• 119 •• 219

Mignon em medalhões grelhados, molho de tomate, queijo gratinado, presunto e ervas finas.



706. Filetto alla Griglia

• 65

Mignon em medalhões grelhados.
Porção individual de 250 gramas, sem acompanhamento.
Qual o ponto da carne: ao ponto, mal passado ou bem passado?



• MACARRONADAS E NHOQUES •

Com Frutos do Mar



Molho macarronada



Molho nhoque

• 01 Pessoa

• • 02 Pessoas



115. Alla Bonassoli



• 119

• • 219

Receita exclusiva: Salmão, camarão, alho, creme de leite, molho branco e ervas finas.



121. Salmone Al Limone



• 119

• • 219

Salmão, vinho branco, creme de leite, molho branco, suco e raspas de limão.

118. Alla Pescatora



• 119

• • 219

Salmão, camarão, alho, molho de tomate e ervas finas.



• MACARRONADAS E NHOQUES •

Com Frutos do Mar

 Molho macarronada  Molho nhoque • 01 Pessoa •• 02 Pessoas



467. Salmone Di Antonio  • 114 ••209

Receita exclusiva: Salmão, alho, azeite de oliva, cebola, tomate seco, tomate picado, brócolis e ervas finas.



145. Gambero Al Limone  • 119 •• 219

Camarão, vinho branco, creme de leite, molho branco, suco e raspas de limão.

148. Mare e Monti  • 119 •• 219

Camarão, alho, creme de leite, molho branco, champignon fresco e funghi secchi.



401. Baccalà alla Pigneta   • 119 •• 219

Bacalhau, alho, cebola, azeite de oliva, açafraão e azeitona.



• RISOTOS •

• 01 Pessoa •• 02 Pessoas



Veganos

555. Dall'Orto

• 77 •• 129

Champignon fresco, brócolis, cenoura, ervilha, tomate seco, cebola e castanhas.



567. Di Funghi Trifolatti

• 109 •• 197

Champignon fresco refogado ao vinho branco, cebola, castanhas e salsa.



· RISOTOS ·

• 01 Pessoa •• 02 Pessoas



Vegetarianos

425. Ai Formaggi

• 77 •• 129

Gorgonzola, parmesão, provolone, requeijão, creme de leite, molho branco, vinho branco e arroz arbóreo.



428. Ai Funghi

• 99 •• 185

Champignon fresco, funghi secchi, cebola, creme de leite, molho branco, vinho branco e arroz arbóreo.



• RISOTOS •

• 01 Pessoa •• 02 Pessoas



Com frutos do mar

434. Mare Giallo

• 119 •• 219

Camarão, salmão, arroz arbóreo, azeite de oliva, cebola, açafrão e vinho branco.



492. Ai Gamberi e Formaggio Grattugiato

• 119 •• 219

Camarão, arroz arbóreo, queijo parmesão e vinho branco.

145. Gambero Al Limone

• 119 •• 219

Camarão, arroz arbóreo, queijo parmesão, suco de limão e raspas de limão.



Com linguiça

489. Di Blumenau alla Tedesca

• 99 •• 185

Linguiça Blumenau, arroz arbóreo, alho, cebola, palmito picado, molho de tomate, creme de leite, champignon fresco, vinho branco, manteiga e ervas finas.



· LASANHAS ·

Tamanho único 2kg

Com frango

222. Al Pollo 185

Frango, molho branco, molho de tomate, mozzarella e presunto em fatias.

Com camarão

497. Ai Gambero e Funghi 219

Camarão, creme de leite, molho branco, funghi secchi, champignon fresco e mozzarella.

Com carne

349. Bolognese Ai Quattro Formaggi 209

Mignon em tiras, molho de tomate, gorgonzola, parmesão, requeijão, provolone, creme de leite, molho branco e vinho branco.

470. Di Filetto e Quattro Formaggi 209

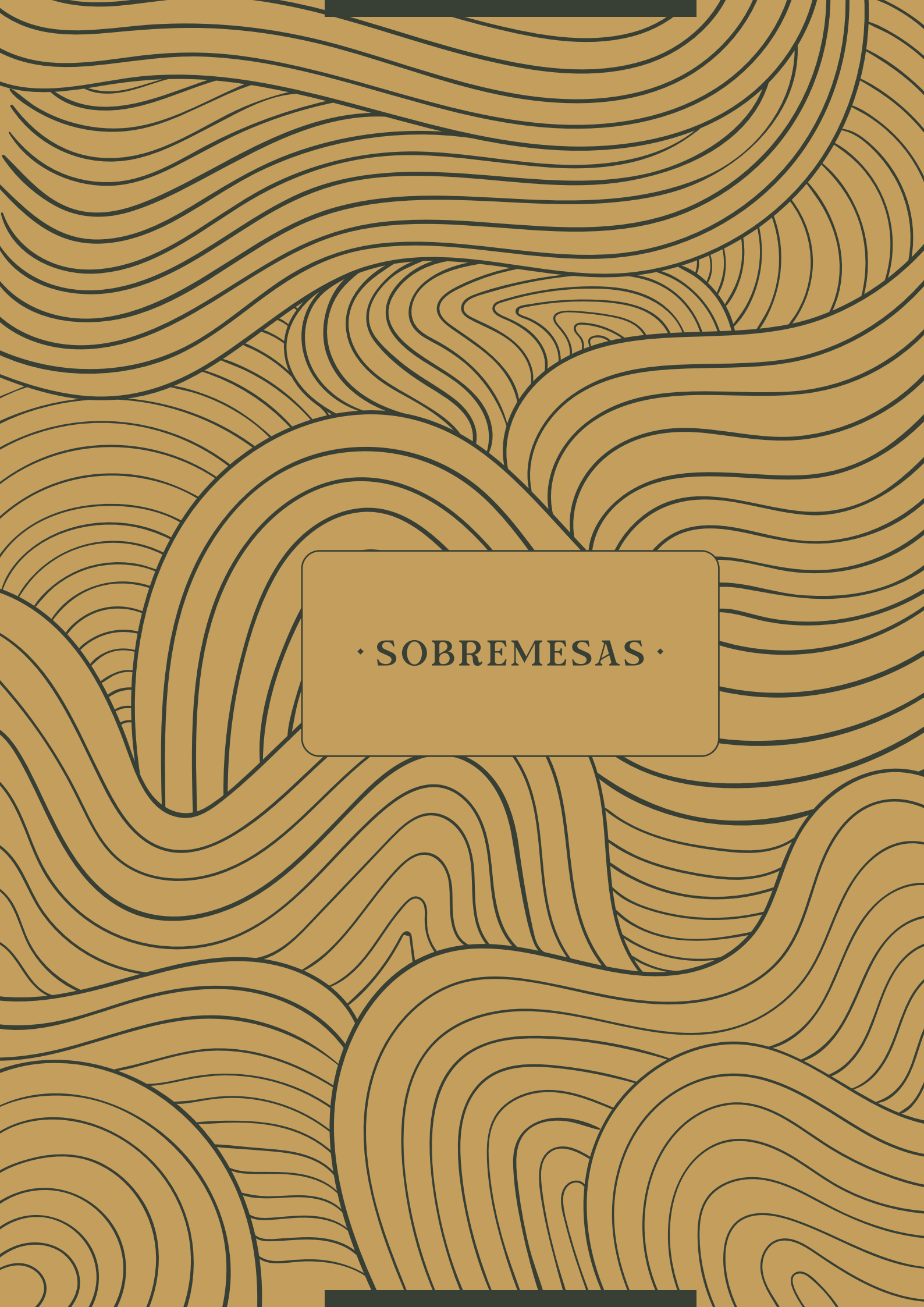
Mignon em tiras, gorgonzola, parmesão, requeijão, provolone, creme de leite, molho branco e vinho branco.



220. Clássica (Bolognese) 209

Mignon em tiras, molho de tomate, vinho tinto, creme de leite, molho branco, mozzarella e presunto em fatias.





· SOBREMESAS ·

· SOBREMESAS ·

Tamanho único



351. Tiramisù

38

Pavê de ovos e creme de queijo, com base de biscoitos champagne embebidos com café e conhaque, coberto com cacau em pó.

355. Banoffi

38

Pavê inglês, base de biscoitos, banana, doce de leite uruguaio, chantilly e cobertura de canela com baunilha.



353. Petit Fajor

38

Alfajor quentinho acompanhado de sorvete de baunilha e calda.

400. Petit Gateu

43

Bolinho de doce de leite ou Nutella, sorvete de baunilha e calda.



• BEBIDAS •

· BEBIDAS ·

Sucos

836. Uva Integral	19	838. Laranja Integral	17
837. Uva Integral um litro	38	839. Laranja Integral um litro	33

Sucos de polpa

Escolha a Polpa

Uva, morango, acerola, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limonada.

Jarra um litro	33	Copo 400ml	17
----------------	----	------------	----

Refrigerantes

Refrigerantes 355ml	10
---------------------	----

Coca-cola	Soda Diet
Coca-Cola Zero	Sukita
Guaraná	Água Tônica
Guaraná Zero	Água Tônica Diet
Soda	Schweppes Citrus

507. Água Mineral	6
-------------------	---

Sem gás e com gás.

777. RedBull	20
--------------	----



· CERVEJAS ·

As melhores para acompanhar o seu pedido.



SCHORNSTEIN
A CERVEJA COM ALMA

· CERVEJAS ·



501. Budweiser longneck 355ml	17
780. Heineken longneck 355ml	18
503. Malzbier longneck 355m	17
160. Eisenbahn Weisenbier Longneck 355ml	19
161. Eisenbahn Pale Ale Longneck 355ml	19
162. Eisenbahn Pilsen Longneck 355ml	19
163. Schornstein Artesanal Pilsen 500ml	32
164. Schornstein Artesanal Weiss 500ml	39
840. Schornstein Artesanal Ipa 500ml	39
841. Schornstein Artesanal Lager 500ml	39
502. Antarctica Original 600ml	25
720. Heineken 600ml	29



SCHORNSTEIN
A CERVEJA COM ALMA

· BEBIDAS ·

Drinks

524. Mojito 39

Rum, açúcar, suco de limão, soda limonada, hortelã.

770. Gin Clássico 42

Gin, limão, gelo e Tônica/Soda.

772. Gin Limoncello 45

Gin, limão espremido, limoncello, gelo e Tônica/Soda.

773. Gin Tangerina 45

Gin, xarope tangerina, gelo e Tônica/Soda/RedBull. (Limão espremido, canela ou alecrim ou manjerição opcional)

774. Gin Morango 45

Gin, xarope de morango, gelo e Tônica/Soda. (Limão espremido, canela ou alecrim ou manjerição opcional)

775. Gin Gengibre 45

Gin, xarope gengibre, gelo e Tônica/Soda/Redbull. (Limão espremido, canela ou alecrim ou manjerição opcional)

Caipirinha 36

- Tangerina com manjerição
- Vinho
- Smirnoff
- Rum bacardi
- Cachaça
- Steinhaeger

776. Adicional de RedBull nos gins 12

Doses

000. Licor - Amarula ou Menta 29

510. Cachaça Envelhecida 29

512. Vodka Smirnoff 19

513. Martini Bianco 19

514. Martini Dry 19

515. Campari 19

516. Steinhaeger Double W 19

525. Whisky Johnnie Walker Red Label 42

517. Rum Bacardi Carta Blanca 22

518. Brandy Domeq 31

519. Jägermeister 36

520. Bartenike Ervas Aromáticas 26

521. Underberg 22

522. Bartenike Bitter 22

523. Whisky Passport Scotch 31

· SOBRE NÓS ·



Inaugurada em 10 de maio de 2006, a Macarronada Bonassoli é uma iniciativa de resgate da italianidade da família. O nome da casa é uma homenagem à Mercedes Bonassoli Reinhardt, avó paterna de João Antônio Reinhardt – o proprietário.

Nonna Mercedes, filha do imigrante Luigi Bonassoli, proveniente da Lombardia – é natural de Curitiba/PR. Aposentou-se como professora, e não deixava a desejar com seus dotes culinários: Seu macarrão fazia fama na vizinhança. O resgate parte daí, pelo neto, que desde tenra idade vivenciou e apreciou a boa culinária italiana.

Com a massa genuinamente Bonassoli agregam-se valores da Famiglia Italiana, apresentando mesa farta e bons vinhos. É uma empresa familiar desde a constituição até a essência.

A proposta de nosso serviço é proporcionar uma experiência slow food, sinônimo de comida elaborada com excelência, garantindo uma qualidade ímpar no resultado final.



ALMOÇO DE TERÇA A DOMINGO
A PARTIR DAS 11h30



JANTAR DE SEGUNDA A DOMINGO
A PARTIR DAS 19h00

ENCONTRE A GENTE EM:
@MACARRONADABONASSOLI
47 3035-2662
WWW.BONASSOLI.COM.BR

