

Bonassoli
Massa caseira



COZINHA ITALIANA

DESDE MAIO DE 2006

Restaurante
Bonassoli



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

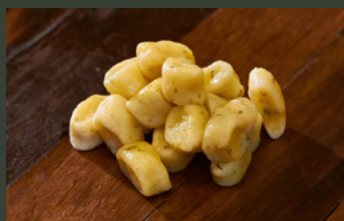


Gialle



Arroz (sem glúten)

622. Gnocchi (Nhoque)



Batata doce



Batata

225. Massa para levar (1kg)

68

246. Massa adicional (200gr)

*complemento de massa para pratos já pedidos

27

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

· ENTRADAS ·



236. Caprese Margherita

63

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



341. Insalata D'Estate

72

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

345. Funghi Trifolati

92

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



597. Formaggio e Salame

54

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



• ENTRADAS •



234. Provoletta

78

Fatia de queijo provolone assado com tomate seco e orégano.

233. Polenta Fritta

52

500g de polenta frita.



226. Bruschetta Margherita

54

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

227. Bruschetta Al Pesto

54

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

228. Bruschetta Di Blumenau

54

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

229. Bruschetta Romagnolla

54

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

232. Pollo Cubbetti

54

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

601. Cesta de Pães

22

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



· MAIS PEDIDOS ·

• 01 Pessoa •• 02 Pessoas



115. Pasta alla Bonassoli

• 138 ••252

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



100. Pasta Del Capo

• 132 ••239

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

356. Pasta Filetto con Gorgonzola • 132 ••239

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



· MAIS PEDIDOS ·

• 01 Pessoa •• 02 Pessoas

220. Lasagna Clássica

••239

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



416. Pasta Filetto della Vecchia Nonna Mercedes

• 132 ••239

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

• 114 •• 214

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



401. Baccalà alla Pigneta

• 138 •• 252

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

205. Fileto Al Vino Rosso

• 132 •• 239

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

• 188

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



· PRATOS ESPECIAIS ·

• 01 Pessoa



22. Ravioli Cremona

• 157

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

23. Ravioli Zucca Rosa

• 125

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. Aglío e Olio 

• 68 •• 123



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



10. Al Burro Fuso  

• 68 •• 123

Massa caseira na manteiga.

19. Al Pesto  

• 88 •• 148

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 

• 88 •• 148

Molho de tomate caseiro e manjericão.



25. All'Alfredo 

• 88 •• 148

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

55. Al Gorgonzola  

• 88 •• 148

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



58. Quattro Formaggi  

• 88 •• 148

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  

• 125 •• 227

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



43. Ai Funghi  

• 114 •• 214

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


49. Alla Positana  


• 88 •• 148

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 

•114 •• 214

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

Com bacon



37. Alla Carbonara 

• 88 •• 148

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

28. All' Amatriciana  

• 88 •• 148

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



40. Alla Campagnolla  

• 88 •• 148

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 

• 88 •• 148

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

452. Pollo Di Don Antonio 

• 88 •• 148

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



362. Pollo con Gorgonzola  

• 114 •• 214

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

85. Pollo Capriccioso 

• 88 •• 148

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

Com presunto


73. Parisiense  

• 88 •• 148

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   • 125 •• 227

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

380. Al Ragù  

• 88 •• 148

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



97. Filetto alla Besciamella   • 125 •• 227

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

356. Filetto Con Gorgonzola  

• 132 •• 239

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



100. Del Capo   • 132 •• 239

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

103. Alla Portofino  

• 125 •• 227

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



· MACARRONADAS E NHOQUES ·

 Molho macarronada

 Molho nhoque

• 01 Pessoa

•• 02 Pessoas



Com carne

416. Filetto della Vecchia Nonna Mercedes 

• 132 ••239

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



109. Al Montanaro 

• 125 ••227



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

449. Filetto Don Antonio  

• 125 ••227

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



151. Polpetta Di Costola Angus  

• 114 •• 214

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 • 132 ••239

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



205. Filetto Al Vino Rosso

• 132 ••239

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

• 132 ••239

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



214. Filetto Ai Quattro Formaggi

• 132 ••239

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

217. Filetto alla Parmigiana

• 138 ••252

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



706. Filetto alla Griglia


• 75


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  

• 138 ••252

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



121. Salmone Al Limone  

• 138 ••252

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

118. Alla Pescatora  

• 138 ••252

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 

• 132 ••239

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



145. Gambero Al Limone 

• 138 ••252

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

148. Mare e Monti 

• 138 ••252

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



401. Baccalà alla Pigneta  

• 138 ••252

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



· RISOTOS ·

• 01 Pessoa •• 02 Pessoas



Veganos

555. Dall'Orto

• 88 •• 148

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



567. Di Funghi Trifolatti

• 125 •• 227

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



· RISOTOS ·

• 01 Pessoa •• 02 Pessoas



Vegetarianos

425. Ai Formaggi

• 88 •• 148

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



428. Ai Funghi

• 114 •• 214

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

• 138 ••252

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



492. Ai Gamberi e Formaggio Grattugiato

• 138 ••252

Camarão, arroz arbóreo, queijo parmesão e vinho branco.

145. Gambero Al Limone

• 138 ••252

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



Com linguiça

489. Di Blumenau alla Tedesca

•114 •• 214

Linguíça 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 214

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

Com camarão

497. Ai Gambero e Funghi 252

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

Com carne

349. Bolognese Ai Quattro Formaggi 239

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

470. Di Filetto e Quattro Formaggi 239

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



220. Clássica (Bolognese) 239

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





· SOBREMESAS ·

· SOBREMESAS ·

Tamanho único



351. Tiramisù

42

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

355. Banoffi

42

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



353. Petit Fajor

42

Alfajor quentinho acompanhado de sorvete de baunilha e calda.

400. Petit Gateu

49

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





• BEBIDAS •

· BEBIDAS ·

Sucos

<u>836. Uva Integral</u>	<u>22</u>	<u>838. Laranja Integral</u>	<u>19</u>
<u>837. Uva Integral um litro</u>	<u>42</u>	<u>839. Laranja Integral um litro</u>	<u>38</u>

Sucos de polpa

Escolha a Polpa

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

<u>Jarra um litro</u>	<u>38</u>	<u>Copo 400ml</u>	<u>19</u>
-----------------------	-----------	-------------------	-----------

Refrigerantes

<u>Refrigerantes 355ml</u>	<u>11</u>
----------------------------	-----------

<u>Coca-cola</u>	<u>Soda Diet</u>
<u>Coca-Cola Zero</u>	<u>Sukita</u>
<u>Guaraná</u>	<u>Água Tônica</u>
<u>Guaraná Zero</u>	<u>Água Tônica Diet</u>
<u>Soda</u>	<u>Schweppes Citrus</u>

<u>507. Água Mineral</u>	<u>7</u>
--------------------------	----------

Sem gás e com gás.

<u>777. RedBull</u>	<u>24</u>
---------------------	-----------



· CERVEJAS ·

As melhores para acompanhar o seu pedido.



SCHORNSTEIN

A CERVEJA COM ALMA

· CERVEJAS ·



501. Budweiser longneck 355ml	19
780. Heineken longneck 355ml	21
503. Malzbier longneck 355m	19
160. Eisenbahn Weisenbier Longneck 355ml	22
161. Eisenbahn Pale Ale Longneck 355ml	22
162. Eisenbahn Pilsen Longneck 355ml	22
163. Schornstein Artesanal Pilsen 500ml	37
164. Schornstein Artesanal Weiss 500ml	44
840. Schornstein Artesanal Ipa 500ml	44
841. Schornstein Artesanal Lager 500ml	44
502. Antarctica Original 600ml	29
720. Heineken 600ml	33

· BEBIDAS ·

Drinks

524. Mojito 44

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

770. Gin Clássico 48

Gin, limão, gelo e Tônica/Soda.

772. Gin Limoncello 52

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

773. Gin Tangerina 52

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

774. Gin Morango 52

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

775. Gin Gengibre 52

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

Caipirinha 41

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

776. Adicional de RedBull nos gins 12

Doses

000. Licor - Amarula ou Menta 33

510. Cachaça Envelhecida 33

512. Vodka Smirnoff 22

513. Martini Bianco 22

514. Martini Dry 22

515. Campari 22

516. Steinhaeger Double W 22

525. Whisky Johnnie Walker Red Label 48

517. Rum Bacardi Carta Blanca 25

518. Brandy Domeq 35

519. Jägermeister 41

520. Bartenike Ervas Aromáticas 30

521. Underberg 25

522. Bartenike Bitter 25

523. Whisky Passport Scotch 35

· 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 Família 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



220. Clássica (Bolognese)

209

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





DECANTER 