

CARDÁPIO



C A N T I N A

ANTIPASTI

BUFFET DE FRIOS, SALAMES E QUEIJOS DOS MELHORES LUGARES DO MUNDO R\$11,90 (cada 100g)

272 . INSALATA DI PARMA R\$ 25

Salada verde, com lascas de queijo parmesão e crocante de Parma.
Green salad, with parmesan and crunchy parma cheese chips.

240 . INSALATA PRIMAVERA R\$ 24

Salada verde, com frutas da estação laminadas e crocante de nozes.
Green salad with seasoned fruits and crunchy nuts.

187 . BRUSCHETTAS R\$ 25

Tomate e manjeriço, queijo de cabra e presunto Parma, cogumelos Paris, queijo brie e geleia.
Tomato and basil, goat cheese and Parma ham, Paris mushrooms brie cheese and fruit jelly.

183 . MOZZARELLA DI BUFFALA R\$ 25

Duas mussarelas cremosas empanadas e servidas sobre folhas de rúcula e tomate concassé.
Two creamy and crunchy deep fried mozzarellas with arugula salad and tomatoes.

PASTE & RISOTI

239 . AGNOLOTTI VICENZA R\$ 46

Massa recheada com queijos Ementhal e catupiry. Molho leve de queijo, uvas frescas e lascas de amêndoas torradas.
Agnolotti stuffed with Ementhal and catupiry cheeses. Light cheese sauce, fresh grapes and toasted almonds.

243 . RONDELLI GRATINATTI (serve 2 pessoas) R\$ 71

Massa verde e branca recheada com mussarela e presunto, coberto com molho branco e gratinado com parmesão.
Mozzarella and rondelli, with white sauce and cheese (serves 2).

127 . RAVIOLI DI MOZZARELLA AL POMODORI I BASILICO (serve 2 pessoas) R\$ 71

Ravioli de mussarela com molho de tomates e manjeriço.
Ravioli stuffed with mozzarella served with tomatoes and basil sauce (serves 2).

233 . CONCHIGLIONE AL NOICE, GAMBERI E FORMAGGIO (serve 2 pessoas) R\$ 95

Concha recheada com camarões e alho poró ao molho leve de queijo, vinho branco, finalizado com nozes crocantes.
Conchiglioni stuffed with shrimp served with "alfredo" sauce and leek, finalized with nuts (serves 2).

237 . LASAGNE (serve 2 pessoas) R\$ 75

Lasanha a bolonhesa clássica feita com massa branca.
Classic bolognese lasagne made with white pasta (serves 2).

249 . SORRENTINI DI ZUCCA R\$ 49

Massa recheada com abóbora e licor de amêndoas, servida com creme de abóbora, camarões grelhados e raspas de limão.
Pumpkin sorrentini served with creamy pumpkin sauce, grilled shrimp, almond liquor and zest of lemon.

331 . RISOTTO AL GAMBERI R\$ 57

Risoto com camarões, queijo brie, aspargos e tomate.
Shrimp risotto with brie cheese, asparagus and tomato.

80 . RISOTTO AL FUNGHI SECCHI R\$ 48

Risoto com cogumelos chilenos secos e cogumelos Paris.
Risotto with fresh and dried Paris mushrooms.

334 . SPAGHETTI ALLA CARBONARA R\$ 41

Espaguete com bacon, salsa, gemas de ovos e um toque de creme de leite.
Spaghetti with bacon, parsley, egg yolk and a little milk cream.



FETTUCCINE
PAGLIA, FENO
E GAMBERI.

259 . FETTUCCINE PAGLIA, FENO E GAMBERI R\$ 55

Fettuccine verde e branco servido com cogumelos Paris, brócolis, camarões ao perfume de Dry Martini, azeite aromatizado, manteiga de ervas e alho.
White and green fettuccine served with Paris mushroom, broccolis, shrimp with a shot of Martini, flavored oil and herbs butter.

238 . GNOCCHI POSITANO R\$ 39

Nhoque de batata, servido com molho sugo/ bolonhesa/ funghi ou quatro queijos.
Potato gnocchi, served with tomato/ funghi/ four cheeses or bolognese sauce.

369 . GNOCCHI MEDITERRÂNEO R\$ 39

Nhoque de batata salsa, servido com alho, berinjela, abobrinhas, tomate cereja e manjeriço.
Salsa potato gnocchi, served with garlic, eggplant, zucchini, cherry tomatoes and basil.

251 . PENNE MEDITERRÂNEO R\$ 44

Penne feito com massa de arroz, servido com champignon Paris, alho poró, tomate cereja e manjeriço.
Penne made with rice pasta, served with Paris champignon, garlic, cherry tomatoes and basil.

213 . SPAGHETTI PUTANESCA R\$ 41

Espaguete servido ao molho pomodoro, alcaparras, alicci e azeitonas pretas.
Spaghetti served with pomodoro sauce, capers, alicci and black olives.

248 . RAVIOLI NAPOLITANO R\$ 39

Ravioli de massa verde recheada com mussarela de búfala ao molho sugo.
Stuffed green pasta ravioli with buffalo mozzarella and tomato sauce.

306 . MEZZALUNA R\$ 45

Massa recheada com damasco e gorgonzola, com leve molho de queijo e gergelim.
Pastry filled with apricot, gorgonzola and light cheese sauce.

225 . GARGANELLI AL SALMONE R\$ 45

Garganelli de massa verde e branca, servido com lascas de salmão defumado, alho poró, vinho branco e leve molho de queijos.
Green and white garganelli pasta, served with smoked salmon slices, garlic, white wine and light cheese sauce.

81 . POLENTA DA MAMMA R\$ 39

Saborosa polenta cremosa, elaborada com queijo mascarpone, servida com ragu de cogumelos.
Tasty creamy polenta, made with mascarpone cheese, served with mushrooms ragu.

TEMOS OPÇÕES DE MASSA INTEGRAL, CONSULTE O GARÇON.
WE HAVE WHOLEMEAL PASTA OPTIONS, CONSULT THE WAITER.

SEM LACTOSE . LACTOSE FREE SEM GLÚTEN . GLUTEN FREE

Manipulamos alimentos com glúten em nossa cozinha.
We handle gluten foods in our kitchen.

PIATO
SPECIALE



CAPRETO

CARNI, CAPRETTO & POLLO

344 . **CAPRETTO** (serve 1 pessoa) **R\$ 59**

Paleta de cabrito desossada, assada com manteiga e alecrim. Servida com batatas coradas, brócolis ao alho e tagliarini na manteiga.
Roasted Lamb sided with baked potatoes, broccolis and tagliarini (serves 1).

153 . **CAPRETTO** (serve 2 pessoas . serves 2) **R\$ 119**

Paleta de cabrito assada com manteiga e alecrim. Servida com batatas coradas, brócolis ao alho e tagliarini na manteiga.
Roasted Lamb sided with baked potatoes, broccolis and tagliarini (serves 2).

BEST SELLER

143 . **CAPRETTO** (serve 3 ou 4 pessoas) **R\$ 155**

Paleta de cabrito assada com manteiga e alecrim. Servida com batatas coradas, brócolis ao alho e tagliarini na manteiga.
Roasted Lamb sided with baked potatoes, broccolis and tagliarini (serves 3 or 4).

BEST SELLER

150 . **FILETTO AL GORGONZOLA.** (serve 2 pessoas) **R\$ 91**

Medalhão de filé mignon grelhado, servido com garganelli verde e branco, com molho de queijo gorgonzola.
Grilled filet mignon served with green and white garganelli pasta and gorgonzola cream (serves 2).

BEST SELLER

149 . **FILETTO ALLA FADANELLI** **R\$ 59**

Medalhão de filé mignon grelhado coberto com queijo cremoso e molho escuro. Acompanha arroz piemontese com cogumelos e batata sauté.
Grilled filet mignon covered with cream cheese and dark sauce. Served with piemontese risotto, mushrooms and sauteed potatoes.

151 . **FILETTO AL PEPE VERDE** **R\$ 59**

Medalhão de filé mignon grelhado envolto em bacon, servido com molho de pimentas verdes. Acompanhado de rösti de batatas com bacon picado.
Grilled filet mignon with bacon, served with green pepper sauce. Sided with baked potatoes.

141 . **FILETTO CON PESTO** **R\$ 59**

Medalhão de filé mignon grelhado servido com ravioli de mussarela e molho pesto cremoso.
Grilled filet mignon served with mozzarella ravioli and basil cream.







FILETTO CON PESTO

148 . **FILETTO ALLA PARMIGIANA** (serve 2 pessoas) **R\$ 89**

Filé mignon batido, empanado e frito, servido com molho ao sugo. Acompanha tagliarini na manteiga.
Deep fried mignon beef served with tomato sauce and tagliarini (serves 2).

146 . **FILETTO ALLA LORENZO** **R\$ 55**

Medalhão de filé mignon grelhado, servido com fettuccine e legumes salteados na manteiga de ervas. *Opcional sem glúten e sem lactose.  
Grilled filet mignon served with vegetables sauteed and fettuccine in herbs butter. Option without gluten and lactose free.  

332 . **FILETTO AL FUNGHI** **R\$ 56**

Medalhão de filé mignon grelhado, servido com nhoque de batata salsa e com molho de cogumelos secos e frescos.
Grilled filet mignon served with salsa potato gnocchi at funghi classic sauce.

154 . **PAILLARD CON FETTUCCINE** **R\$ 51**

Mignon paillard, servido com fettuccine ao molho Alfredo.
Mignon beef served with fettuccine Alfredo sauce.

156 . **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** **R\$ 56**

Escalopes de mignon grelhados cobertos com molho escuro de carne, sálvia e presunto de Parma, servidos com arroz cremoso de brócolis e molho gorgonzola.
Grilled mignon scallops with meat sauce, sage and parma ham, served with gorgonzola cream and broccoli risotto.

155 . **POLPETTONE** (serve 2 pessoas) **R\$ 83**

Polpettone de carne bovina e suína, recheado de mussarela, servido com molho caseiro de tomates. Acompanha tagliarini na manteiga.
Meatballs stuffed with mozzarella, served with tomato sauce and tagliarini (serve 2).

267 . **OSSOBUCCO DELLA NONNA** **R\$ 51**

Ossobucco ao molho de tomate, servido com saborosa polenta elaborada com cream cheese.
Ossobucco at tomato sauce, served with tasty polenta made with cream cheese.

145 . **POLLO DE CAPRI** **R\$ 48**

Peito de frango grelhado com ervas, servido com legumes salteados no azeite.
Grilled chicken breast with herbs, served with vegetables sauteed in olive oil.

92 . **POLLO ALLA FADANELLI** **R\$ 48**

Coxa e sobrecoxa desossadas e grelhadas, servidas com sorrentini de maçã e leve molho de queijos.
Thigh and drumstick boneless and grilled, served with apple sorrentini in light cheese sauce.

 SEM LACTOSE . LACTOSE FREE

 SEM GLÚTEN . GLUTEN FREE

Manipulamos alimentos com glúten em nossa cozinha.
We handle gluten foods in our kitchen.

PESCE & FRUTTI DI MARE

171 . PESCE BIANCO R\$ 56

Posta de peixe do dia com musseline de limão, servido com purê de batata salsa.

Fish stand of the day with lemon musseline, served with mashed potatoes salsa.

172 . SALMONE R\$ 59

Filé de salmão grelhado, acompanha arroz com amêndoas e legumes no azeite.

Grilled salmon, served with rice with almonds and vegetables in olive oil.

PRATO
PREMIADO

254 . BACCALÁ (serve 2 pessoas) R\$ 129

Posta alta de bacalhau de aprox. 500 gramas, confitada em azeite de oliva e leve molho de tomate, servida sobre batatas ao murro, cebolas miúdas, tomate cereja e azeitonas. Gratinada com emulsão cremosa de amêndoas.

24 oz. Cod slow baked in olive oil, served with potatoes, onions, garlic, cherry tomatoes and olives (serves 2).

PRATO
PREMIADO

245 . CASSEROLE DI FRUTTI DI MARE (serve 2 pessoas) R\$ 119

Caçarola com cubos de peixe, camarões, lula, mariscos, polvo salteados em azeite de oliva e tomate cereja com um toque de limão. Acompanha arroz branco ou fettuccine no molho da caçarola.

Seafood mix sauteed with olive oil, a bit of lemon and cooked with tomato. Sided with a choice of rice or fettuccine (serves 2).



BACCALÁ

PER I BAMBINI

832 . TIRINHAS DE MIGNON R\$ 26

Servidas com arroz branco e batata frita (smile ou palito).

Beef strips, white rice and fries.

833 . TIRINHAS DE MIGNON R\$ 26

Servidas com espaguete e molho de tomate.

Beef strips, spaghetti and tomato sauce.

834 . TIRINHAS DE MIGNON R\$ 26

Servidas com espaguete e molho de queijo.

Beef strips, spaghetti and cheese sauce.



SEM LACTOSE . LACTOSE FREE



SEM GLÚTEN . GLUTEN FREE

Manipulamos alimentos com glúten em nossa cozinha.
We handle gluten foods in our kitchen.

CAFFÈ

191 . CAPPUCINO. R\$ 8

190 . ESPRESSO. R\$ 4,50

192 . CHÁ. R\$ 4,00

. CAFÉ PASSADO

Os acompanhamentos são cortesia da casa.

BIBITE

REFRIGERANTES R\$ 4,90

ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS R\$ 5,00

ÁGUA SAN PELEGRINO R\$ 13,00

SUCOS R\$ 8,50

Laranja, Limão, Abacaxi, Maracujá, Uva e Morango

SUCO JARRA R\$ 16,00

CHOPE R\$ 8,50

CERVEJAS LONGNECK R\$ 8,90

Sem álcool, Malzbier, Stella Artois e Budweiser

CERVEJA 600ml R\$ 14,90

Original, Bohemia, Serra Malte e Heineken

BIRRE SPECIALE

MADALOSSO PILSEN 600ml R\$ 15,90

MADALOSSO TRIGO 600ml R\$ 16,90

APERITIVO

DOSE SMIRNOFF OU DOSE STEINHAEGER R\$ 14,00

DOSE ABSOLUT OU DOSE CAMPARI R\$ 16,00

UNDERBERG R\$ 10,00

DRINKS

KIR ROYAL, APEROL SPRITZ OU DRY MARTINI R\$ 14,00

CACHAÇAS

GERMANA EMPALHADA AMARELA R\$ 11,00

NEGA FULÔ OURO R\$ 11,00

SAGATIBA BRANCA R\$ 10,00

GRAPPA R\$ 15,00

CAIPIRAS

VODKA NACIONAL OU CACHAÇA R\$ 17,00

SMIRNOFF R\$ 17,00

ABSOLUT R\$ 19,00

STEINHAEGER R\$ 19,00

UISQUE

JW RED LABEL R\$ 16,00

JW BLACK LABEL, JACK DANIELS, CHIVAS R\$ 18,00

COGNAC

FUNDADOR R\$ 12,00

GIN

SEAGERS R\$11,90

TANQUERAY R\$ 14,90

LIQUORE

LICOR 43, COINTREAU, FRANGELICO, AMARULA, DRAMBUIE, LIMONCELLO R\$ 11,00

RUM

RUM MONTILLA (CARTA OURO), RUM BACARDI (CARTA BLANCA) R\$ 10,00

RUM HAVANA 7 ANOS R\$ 16,00

**PRESENTEIE QUEM VOCÊ AMA
COM UM VALE PRESENTE FAMIGLIA FADANELLI.**

CONSULTE AS OPÇÕES COM O GARÇOM.



FAMIGLIA

A Cantina Famiglia Fadanelli foi inaugurada em fevereiro de 1992, sob comando do casal Carlos e Neuza Madalosso, com o objetivo de trazer as receitas clássicas italianas e uma grande seleção de queijos e frios em seu buffet. O nome é uma homenagem à mãe de Carlos, Dona Rosa Fadanelli. Foi Dona Rosa que trouxe da Itália todos os ensinamentos sobre a gastronomia italiana que até hoje estão difundidos nas gerações de sua família. A Cantina Fadanelli conta também com uma seleção de vinhos feita por especialistas para tornar o seu jantar inesquecível.

**CONHEÇA NOSSO SALÃO DE EVENTOS MEZZA NOTTE.
PERGUNTE POR NOSSO ATENDENTE DE VENDAS.**

NOSSOS PRATOS SÃO INDIVIDUAIS. PRATOS QUE SERVEM 2 PESSOAS ESTÃO INDICADOS NO TEXTO. PARA PEDIDOS DE ½ PORÇÃO SERÁ COBRADO 70% DO VALOR DO PRATO.

SE BEBER, NÃO DIRIJA.

HORÁRIO DE ATENDIMENTO:
SERVIMOS JANTAR DE TERÇA A SÁBADO DAS 19H ÀS 23H. ABERTO PARA ALMOÇO NOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS DAS 12H ÀS 15H30.

WWW.FAMIGLIAFADANELLI.COM.BR

[f /RESTAURANTE.FADANELLI](https://www.facebook.com/RESTAURANTE.FADANELLI)

[@ / FAMIGLIA_FADANELLI](https://www.instagram.com/FAMIGLIA_FADANELLI)