

ELISABETTA

OSTERIA

SUGESTÃO ELISABETTA

HARMONIZAÇÃO CARINA - R\$ 250

Entrada: Salada de folhas ou Verduze grigliate.

Principal: Spaghetti nero di sépia com frutos do mar ou peixe com vegetais.

Sobremesa: Pera cotta al vino bianco ou gelato.

Acompanha 1 taça de vinho Carina.

HARMONIZAÇÃO PIETRO - R\$ 308

Entrada: Caprese da casa ou Bruschettas.

Principal: Saltimbocca alla Romana com fettuccine ou Gnocchi alla romana com ragu de cordeiro.

Sobremesa: Torta de chocolate meio amargo.

Acompanha 1 taça de vinho Pietro e 1 dose de vinho do Porto para a sobremesa.

COUVERT

Pães de fermentação natural elaborados na casa, manteiga de ervas e antepasto do dia. R\$ 18 por pessoa.

ANTIPASTI

SALUMI SPECIALE - R\$ 102

Fatias de presunto cru e salame artesanais, conservas do dia e pães da casa.

BURRATA COM TOMATES SALTEADOS E PESTO - R\$ 98

Burrata com tomates salteados na manteiga de ervas, molho pesto e pães da casa.

BRUSCHETTAS - R\$ 44 - 02 und.

Pêra com queijo azul e mel;

Queijo cremoso com ervas e presunto cru;

Tomate salteado com parmesão e manjericão;

Mix de cogumelos salteados com parmesão.

CAPRESE DA CASA - R\$ 56

Salada elaborada com mozzarella de búfala, tomates grelhados, pangrattato (farofa de pão com ervas) e pesto de manjericão.

CROQUETA DE OSSOBUCCO - R\$ 62

6 unidades de bolinho de ossobuco desfiado, empanado crocante.

Acompanha molho de pimentas assadas da casa.

ANTIPASTI

VERDURE GRIGLIATE - R\$ 44

Abobrinha italiana, cabotiá, berinjela, brócolis, tomate e shitake dourados na grelha, com molho gremolata de limão, azeite e ervas.

PORCHETTA - R\$ 67

400g de barriga de porco Duroc enrolada, assada com pururuca bem crocante e carne suculenta temperada com ervas.

Acompanha conserva de limão salgada.

FRUTOS DO MAR AO MOLHO CÍTRICO - R\$ 89

Camarões, lulas e mexilhões salteados com vinho branco, manteiga de ervas e limão siciliano. Acompanha pães de fermentação natural elaborados na casa.

SALADA DE FOLHAS DO DIA - R\$ 44

Mix de folhas da horta colhidas no dia, amêndoas laminadas, figo seco, lascas de queijo da fazenda e balsâmico.

P A S T A

Massas feitas diariamente com farinha italiana e ovos caipira

SPAGHETTI NERO DI SÉPIA COM FRUTOS DO MAR R\$ 124

Pasta elaborada com tinta de lula, camarões, mexilhões e lulas, com manteiga de ervas e vinho branco.

FETTUCCINE COM COGUMELOS, NATA, ERVILHAS FRESCAS E SALSA TARTUFADA R\$ 99

LASANHETA DE OSSOBUCO R\$ 110

Lasagna em tiras assadas e gratinadas, recheada de ossobuco desfiado cremoso, com molho de tomates e béchamel com queijos.

GNOCCHI ALLA ROMANA COM RAGU DE CORDEIRO R\$ 110

Gnocchi elaborado com semolina e leite, grelhado na manteiga e finalizado com ragu de cordeiro e verduras da horta.

P A S T A

Massas feitas diariamente com farinha italiana e ovos caipira

SPAGHETTI CACCIO E PEPE R\$ 78

Pasta com parmesão Biagi e pimenta do reino.

FETTUCCINE BOLOGNESE R\$ 95

Bolognese de carne bovina e suína, cozido lentamente com vinho, parmesão, tomates e ervas.

FETTUCCINE AO POMODORO R\$ 78

Fettuccine com molho de tomates da casa, manjericão e parmesão.

RAVIOLI DE BÚFALA R\$ 94

Ravioli de muçarela de búfala com raspas de limão siciliano, molho rústico de tomates e manjericão e pesto.

C A R N E S

PALETA DE CORDEIRO R\$ 319

Paleta de cordeiro assada lentamente ao vinho e ervas, acompanha fettuccine ao pomodoro com manjeriço - Serve 2 pessoas.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA R\$ 124

Escalope de filé mignon com presunto cru e sálvia, grelhado (sempre ao ponto). Acompanha risoto de queijos.

MIGNON GRELHADO COM RISOTO DE QUEIJOS BIAGI R\$ 124

PEIXE COM VEGETAIS E MOLHO DE CÍTRICOS R\$ 109

Peixe grelhado com vegetais do dia, molho de cítricos e ervas.

R I S O T O S

RISOTO DE FUNGHI PORCINI R\$ 89

RISOTO DE ABÓBORA COM GORGONZOLA E SEMENTES DE ABÓBORA TOSTADAS R\$ 79

QUEIJOS BIAGI

Queijos produzidos artesanalmente em micro lotes, com leite de vaca de criação própria em pasto. São sazonais e exclusivos. Porção de 150g, Escolha até 3 tipos, conforme disponibilidade - R\$ 89

CRAVINHOS IMPERIAL

Tradicional queijo minas, com textura firme e sabor levemente ácido, com suas características amplificadas pela maturação de meses em nossa queijaria;

MANCHEGO

Textura firme, amanteigado e ligeiramente picante. Ouro no Festival do Queijo de Cunha, SP em 2021 e Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024;

TOSCANO PEPATO

Textura similar ao nosso manchego, acrescentado de pimenta preta em grãos e pimenta chipotle mexicana. Ouro no Festival do Queijo de Cunha, SP em 2021;

AZUL

Massa florida com mofo azul, textura cremosa com sabor intenso e picante;

CHEDDAR

Textura firme, sabor rico e ligeiramente picante. Queijo destaque no Festival do Queijo de Cunha, SP em 2021 e Super Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024;

TALEGGIO

Com casca lavada, textura cremosa com sabor suave e ligeiramente picante. Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024;

STILTON

Queijo azul com uma textura quebradiça e sabor robusto e picante

PARMESÃO

Firme e granulado com sabor intenso e aroma marcante. Prata no Mundial do Queijo de Cunha, SP em 2021;

CAMEMBERT

Casca florida com mofo branco. Textura macia com sabor suave e delicado;

GOUDA

Sabor suave e levemente adocicado, textura cremosa;

BEAUFORT

Textura firme e sabor frutado;

P E R I B A M B I N I

FETUCCINE BOLOGNESE R\$ 59

FETUCCINE NA MANTEIGA R\$ 52

MIGNON GRELHADO COM MASSA AO MOLHO DE TOMATES R\$ 69

S O B R E M E S A S

TORTA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO - R\$ 46

Com nata batida tipo chantilly e calda de frutas vermelhas.

PERA COTTA AL VINO BIANCO - R\$ 46

Pêra cozida no vinho branco com nata batida tipo chantilly com especiarias.

TIRAMISÙ - R\$ 46

Biscoito savoiardi elaborado na casa, mascarpone, zabaione, café e licor amaretto.

GELATO ARTESANAL - R\$ 23

Chocolate meio amargo (sem açúcar)

Limão com capim santo (sem lactose)

Morango com manjeriço (sem lactose)



Do campo à mesa, usamos tudo que pode ser produzido na própria fazenda, respeitando a sazonalidade. Valorizamos produtores de qualidade da região:

- Folhas, legumes e frutas sazonais: Fazenda Cravinhos .
- Queijos Biagi: Produzidos apenas com leite de vacas holandesas próprias, os queijos são elaborados, afinados e maturados em nossa queijaria localizada na Fazenda Cravinhos.
- As massas são 100% elaboradas na Osteria com farinha italiana Pasta D'oro e tomate pelado italiano Mutti.
- Muçarela de búfala orgânica e embutidos artesanais. São elaborados com porcos criados a pasto. Gondwana - Brodowski.
- Cogumelos Shimeji
Produzido pela Polinizar Educação, que realiza um trabalho de educação ambiental e impacto social em Ribeirão Preto.
- Temperos secos
As ervas e especiarias vêm do antigo Mercado Municipal de Ribeirão Preto, onde está a Casa Massaro desde 1926.
- Gelatos e sorbets: elaborados em parceria com a Sorveteria Adriano, em São Simão. Eleita como um dos melhores gelatos do Brasil na Gelato World Tour, destaque na revista Prazeres da Mesa. Consulte sabores disponíveis.