

ELISABETTA

OSTERIA

COUVERT

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

ANTIPASTI

EMBUTIDOS E CONSERVAS R\$ 102

Presunto cru fatiado Gondwana, salame artesanal Gondwana, conservas do dia e pães.

BURRATA COM TOMATES SALTEADOS E PESTO R\$ 98

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

BRUSCHETTAS R\$ 53

02 und de pêra com gorgonzola e mel;

02 und de queijo cremoso com ervas e presunto cru.

CAPRESE DA CASA R\$ 56

Salada elaborada com muçarela de búfala, tomates grelhados, pangratatto (farofa de pão com ervas) e pesto de manjerição.

SALADA DE FOLHAS DO DIA R\$ 44

(Consultar folhas e tempero disponíveis no dia).

ANTIPASTI

CROQUETA DE OSSOBUCO R\$ 62

Bolinho de ossobuco desfiado, empanado crocante que acompanha molho de pimentas assadas da casa 06 und.

VEGETAIS GRELHADOS COM GREMOLATA R\$ 44

Vegetais do dia dourados na grelha, com molho tipo gremolata de limão, azeite e ervas.

PORCHETTA R\$ 67

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

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.

FETUCCINE AO POMODORO R\$ 78

Fetuccine 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.

C A R N E S

PALETA DE CORDEIRO R\$ 319

Paleta de cordeiro assada lentamente ao vinho e ervas, acompanha fettuccin e 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 fettuccine ao pomodoro.

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 microlotes São sazonais e exclusivos
Porção de 150g, podendo escolher até 3 tipos, conforme disponibilidade R\$ 89.

CRAVINHOS IMPERIAL

Tradicional queijo minas brasileiro, com textura firme e sabor levemente ácido, com suas características amplificadas pela maturação de meses em nossa sala de cura climatizada.

MANCHEGO

De origem espanhola, com uma textura firme, amanteigado ao paladar e sabor ligeiramente picante Medalha de Ouro no Festival do Queijo de Cunha - SP 2021 e Medalha de Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024.

TOSCANO PEPATO

Textura igual ao Parmesão, adicionado de pimenta do reino em grãos e o defumado característico do Chipotle Mexicano Medalha de Ouro no Festival do Queijo de Cunha -SP 2021.

GORGONZOLA

Queijo de mofo azul com uma textura cremosa, de sabor intenso e picante.

CHEDDAR

Queijo inglês de textura firme, sabor rico e ligeiramente picante Maturação de pelo menos 12 meses Queijo Destaque, o Melhor Queijo do Festival do Queijo de Cunha - SP 2021 e Super Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024.

TALEGGIO

Origem italiana, de casca lavada, com textura cremosa e sabor suave e levemente picante Medalha de Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024.

STILTON

Queijo azul inglês, com uma textura quebradiça e sabor robusto e picante.

PARMESÃO

Duro e granulado, com sabor intenso e aroma pujante Maturação de pelo menos 12 meses Medalha de Prata no Festival do Queijo de Cunha - SP 2021.

CAMEMBERT

Queijo francês de casca branca e textura macia, com sabor suave que se intensifica com a maturação, aromas de cogumelos frescos e frutas secas.

GOUDA

Queijo holandês de sabor suave e levemente adocicado, com uma textura cremosa .

BEAUFORT

Queijo típico dos alpes franceses, com uma textura firme e sabor frutado de nozes Maturação mínima 9 meses.

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.

PÊRA AO VINHO BRANCO COM NATA E ESPECIARIAS - R\$46

TIRAMISÙ- R\$ 46

GELATOS ARTESANAIS - R\$ 23

(consulte disponibilidade).

- Chocolate meio amargo (sem açúcar);
- Limão com capim santo (sem lactose);
- Morango com manjeriço (sem lactose).

M E N U H A R M O N I Z A D O

OPÇÃO 1 R\$ 250

Entrada: Salada de folhas ou vegetais grelhados com gremolata.

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

Sobremesa: Pêra ao vinho branco ou sorvete fiori di Latte.

Acompanha 1 taça de vinho Carina.

OPÇÃO 2 R\$ 308

Entrada: Caprese da casa ou Bruschetta de queijo cremoso e presunto cru.

Principal: Saltimbocca alla Romana com fettuccine ou Spaguetti nero di sépia com frutos do mar ou Gnocchi alla romana com ragu de cordeiro.

Sobremesa: Torta de chocolate meio amargo.

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



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 em parceria com o mestre queijeiro Liu Wen. Leite de vacas holandesas próprias, e queijos afinados e maturados na própria 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.