



La MACCA

MACCARONERIA DI GRAGNANO

NÃO ACEITAMOS
Amex, Dinners, Elo e Cheque

La MACCA

MACCARONERIA DI GRAGNANO

A comuna de Gragnano está localizada na face sul do Vesúvio e aos pés do Monte Lattari (1.444 M), uma pequena província de Nápoles, com uma área de 14 mil metros quadrados e com uma população ao redor de 29.000 pessoas. Essa posição geográfica deu a Gragnano condições ideais para a produção do Grano Duro, onde conta com mais de 20 produtores.

O ar quente do Golfo de Nápoles encontra o ar frio das montanhas, formando um pequeno ciclone justamente em Gragnano. Esse fenômeno climático conferia uma qualidade excepcional às massas, que eram secas nas ruas da cidade.

O Rei de Nápoles, Fernando IV de Bourbon, tratou de espalhar o seu principal produto para toda Península e depois à Europa.

O Premiato Pastificio Afeltra reproduziu esse microclima fabuloso em suas salas de secagem, conferindo aos seus produtos as mesmas qualidades artesanais dos tempos passados. Essa é a razão da nossa escolha, trazer à você a tradição e a modernidade da cozinha Italiana.

Para iniciar ou terminar seu programa, montamos o Bar La Macca, com Drinks e cocktails tradicionais e contemporâneos, elaborados pelos nossos Premiados Bartenders.

O La MACCA traz para você um ambiente aconchegante e cordial, cuja informalidade visa o conforto do cliente.

Montamos uma adega com duas mil garrafas oferecendo qualidade e diversidade com ótimas oportunidades.

Selecionamos nossos produtos priorizando a qualidade, assim foi a nossa escolha para o nosso Gelato, da marca Venchi, fabricado por nós todas as manhãs, no mesmo “Laboratório” onde produzimos as nossas massas frescas artesanais.

As sobremesas, são elaboradas com receitas Italianas legítimas e encerram sua refeição deixando o desejo de voltar.

Receber você para uma experiência gastronômica é um imenso prazer.

BENVENUTI A LA MACCA!

NOSSA GASTRONOMIA



COPERTO

Focaccia, pão italiano e grissini
Focaccia bread, italian bread & grissini

P 10 | G 20

COPERTO LA MACCA

Focaccia, pão italiano e grissini
com tartar de tomate, sardela e patê de beringela
Focaccia bread, italian bread & grissini bread
with tomato tartar, sardela and eggplant pâté

P 16 | G 32

ANTIPASTI | STARTERS

DELLA TRADIZIONE

MELANZANA ALLA PARMIGIANA Berinjela a parmegiana Parmigiana eggplant	36
VITEL TONÈ Tradicional roastbeef de vitela com molho à piemontesa Traditional piemontese roastbeef with tuna sauce	48
CRUDO E BUFFALA Presunto cru de Parma com mozzarella de búfala Parma prosciutto & fresh buffalo mozzarella	54
GRAN MISTO DI SALUMI Parma, salame italiano, presunto Royale e mortadela Parma, italian salami, ham Royale and pistacchio Bologna	64
I FORMAGGI Seleção de queijos do “La Macca” Grand selection of italian cheeses	75
LA MORTADELLA	35

I CRUDI | RAW

LA CARNE CRUDA ALLA PIEMONTESE Filet mignon cortado na faca com azeite extra virgem tartufado, Grana Padano, champignons, crisp de presunto cru de Parma e rúcula Raw beef (filet mignon) with extra truffled virgin olive oil, Grana Padano cheese, mushrooms, crispy prosciutto di Parma and arugula	64
CARPACCIO DI CARNE	47
CARPACCIO DI TONNO	48
CARPACCIO DI PESCE BIANCO ALLA MENTA	48
CARPACCIO DI POLVO	48
CARPACCIO DI MISTO DI MARE	48
CARPACCIO DI SALMONE TARTUFATO	64

I FRITTI

CROCCHETTE DEL GIORNO Croquetes do dia Croquettes of the day	25
ZUCCHINI ALLA ROMANA Abobrinha frita Fried zucchini	25
ORTOLANA SOTT’OLIO ALLA GRIGLIA Legumes grelhados no azeite extra virgem Grilled veggies	25

INSALATE

- INSALATA CAPRESE** **39**
Salada de mozzarella com folhas frescas, tomates e molho pesto
Mozzarella, cherry tomatoes, green leaves and pesto sauce
- INSALATA MONTANARA** **53**
Salada de folhas com queijo de cabra tostado, avelãs e vinagrete de laranja e mel e Parma
Green leaves salad with toasted goat cheese, hazelnuts and honey & orange vinaigrette, Parma ham
- FRUTTI DI MARE** **62**
Salada de folhas com frutos do mar
Fresh leaves salad with Shrimps, Squid and Fish
- DI PASTA INTEGRALE AL TONNO** **42**
Salada de fusili integral com atum, azeitonas, alcaparras e vegetais grelhados
Pasta salad with tuna, olives, cappers and grilled veggies
- DI BACALÀ** **48**
Salada de Bacalhau
Cod fish salad

LA PASTA FRESCA

- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** **60**
Tradicional ragú alla Bolonhesa
With Bolognese ragout
- TAGLIOLINI AI FUNGHI** **71**
Porcini, Portobello e champignon
Fresh Portobello, porcini & mushrooms
- TAGLIOLINI GRATINATO ALLA HARRY** **61**
Presunto e Bechamel gratinado
Ham and Bechamel au gratin
- FETTUCCHINI DOPPIO BURRO** **54**
Com manteiga e Grana Padano
Butter and Grana Padano cheese
- TORTELLINI ALLA SUPERPANNA** **68**
Tortellini recheado com presunto cru e crema de Parmigiano
Tortellini stuffed with Parma with Parmigiano cream
- RAVIOLI DI RICOTTA, SPINACI AL BURRO E SALVIA** **66**
Ricota fresca e espinafre, na manteiga e sálvia fresca
Ricotta cheese and Spinach stuffed raviolis with sage and butter
- RAVIOLI POMODORO E BUFFALA** **53**
Ravioles recheados com mozzarella, molho pomodoro fresco e manjeriçã
Mozzarella stuffed raviolis, basil and fresh tomato sauce
- GNOCCHI** **60**
Escolha o molho de sua preferência: Pomodoro, Bolognesa ou Fonduta
Choose the sauce of your choice: Pomodoro, Bolognesa or Fonduta

LA PASTA DI GRAGNANO



NOSSA PASTA É SERVIDA AL DENTE

SPAGHETTI POMODORO, BUFFALA E BASILICO Molho pomodoro, mozzarella e manjeriçã Pomodoro sauce, mozzarella and basil	49
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	57
SPAGHETTI CON FRUTTI DI MARE IN ROSSO DI POMODORO Spaghetti com frutos do mar com molho pomodoro Seafood Spaghetti with pomodoro sauce	86
SPAGHETTI NERO DI SEPIA Spaghetti negro com frutos do mar e tomates Spaghetti squid ink with seafood and tomatoes sauce	88
SPAGHETTI ALLA PROVENZAL Spaghetti com lagosta à provençal Spaghetti and Lobster with garlic sauce	110
FUSILI ALLA PUTANESCA Molho pomodoro, beringela grelhada, alcaparras, aliche, azeitonas pretas e cebola roxa Pomodoro sauce, grilled eggplant, capers, anchovies, black olives and red onion	57
PENNE ALLA BENEDETTO DI LUCCA Molho de tomates e creme de gorgonzola Tomato sauce and gorgonzola cream	62
FUSILI ARTIGIANALE CON STRACCIATELLA E PISTACHIO Molho de tomates orgânicos, burrata fresca e pistache Tomatoes sauce, fresh mozzarella and pistachios	62
RIGATONE ALLA CARUSO Ragú de linguiça artesanal, pomodoro e ricota de búfala fresca Artisan pork sausage ragout and fresh ricotta cheese	62
LINGUINI AL PESTO ALLA GENOVESE Pesto de manjeriçã e pinoli Receita Original Basil & pine nuts SAUCE Original Recipe	62
LINGUINI CON VONGOLE	69
ELICHE ALLA CAMPANIA Com ragú de cordeiro With lamb ragout	62
VESUVIO VEGGIE Abobrinhas, beringela, cebola roxa, champignons frescos e tomatinhos salteados With sauteed zucchinis, eggplants, red onion, fresh mushrooms & cherry tomatoes	62
LASAGNA GIALLA ALLA BOLOGNESE Lasagna tradicional com ragú alla Bolonhesa Traditional fresh pasta lasagna with alla Bolognese ragout	64

A POLENTA - PARA COMPARTILHAR

RAGÙ DI SALCICCIA Ragú de linguiça Pork sausage ragout	76
RAGÙ D`AGNELLO Ragú de cordeiro Lamb Ragout	76
RAGÙ DI OSSOBUCO	76
GORGONZOLA Creme de gorgonzola Gorgonzola sauce	76

RISOTTI

TRADIZIONALE RISOTTO ALLA MILANESA Risoto de parmesão com açafreão Safron & Parmigiano risotto	60
RISOTTO AI FUNGHI Risoto com funghi Porcini italiano e cogumelos Portobello frescos Risotto with Porcini and Portobello mushrooms	75
RISOTTO DI GAMBERI CON ZUCCA Risoto de camarões com creme de abóbora Shrimp risotto with pumpkin cream	90
ROBIOLA, ZUCCHINI E NOCCIOLE Risoto com queijo de cabra tipo Robiola, abobrinhas e avelãs Risotto with soft goat cheese, zucchini and hazelnuts	75
RISOTTO ROSSO CON FRUTTI DI MARE Risoto de frutos do mar com tomates Seafood and Pomodoro Risotto	98

POLLO | CHICKEN

POLLO ALLA GRIGLIA AL ROSMARINO Filet de frango grelhado com alecrim e mix de vegetais Chicken brest with rosmarin and organic vegetable mix	57
POLLO ALLA NAPOLETANA Filet de frango grelhado, molho pomodoro, mozzarella gratinada e Spaghetti alho e óleo com pepperoncino Chicken brest, pomodoro sauce, melted mozzarella cheese and garlic & pepper spaghetti	76
GALLETTO Meio galeto assado com spaghetti pomodoro Half roasted baby chicken and spaghetti pomodoro	62

CARNI | MEATS

STINCO DI MAIALE CON POLENTA Stinco de porco com polenta Pork Shin with creamy polenta	76
OSSOBUCCO CON RISOTTO ALLA MILANESE Ossobuco com risoto de açafrão Ossobuco with saffron risotto	91
TAGLIATA DE FILETTO CON INSALATA Filet mignon grelhado com salada Grilled filet mignon with fresh salad	75
TAGLIATA DE FILETTO Filet mignon grelhado com o acompanhamento a sua escolha* Grilled filet mignon with your choice of pasta or risotto * nessa opção não é possível escolher risotto de camarão e lasagna	94
ENTRECOTE ALLA BUCA DI SANTO ANTONIO Entrecote grelhado, aspargos verdes, ovo pochê com creme de batatas e perfume de Trufas Negras Entrecote with asparagus, poached egg, potato cream and truffle scent	105
BISTECCA ALLA FIORENTINA (800G) - PARA COMPARTILHAR Bisteca à Fiorentina, servida conforme a tradição com salada de alface romana, tomate, mini rúcula e rabanete Fiorentine'style T-bone served rare point with fresh vegetables side salad	175
COSTATA ALLA GRIGLIA Bife Ancho com salada de alface romana, tomate, mini rúcula e rabanete. No ponto que você escolher Boneless Ribeye with fresh vegetables side salad. Your Choice meat point	80
ORECCHIA D'ELEFANTE Costeleta de vitela a milanesa com gremolata de rúcula e tomates Veal Chop with gremolata salad	98

PESCE | FISH

PESCE DAL MERCATO CON RISOTTO DI ROBIOLLA E ZUCCHINI Peixe do dia com risoto de queijo de cabra e abobrinhas Fish of the day with goat cheese & zucchini risotto	76
TONNO ALLA SICILIANA Atum levemente grelhado com crosta de pistache, salada de quinoa e vegetais grelhados Lightly toasted tuna with pistachio crust, quinoa salad and grilled veggies	80
ROBALO ALLA GRIGLIA CON GAMBERI E SPAGHETTI DI ZUCCHINI Filé de robalo e camarões grelhados com spaghetti de abobrinha Grilled white fish and shrimps with zucchini spaghetti	78
PIASTRA DI MARE CON PENNE ALLA CREMA - PARA COMPARTILHAR Lagosta, camarões, vieiras, lulas, polvo e penne alla crema Grilled seafood and penne alla crema	190

DOLCI | DESSERTS

TORTINO DI LIMONE 25
Torta de limão
Lemon pie

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO 25

TIRAMISSÙ 29

TORTINO DI CIOCCOLATO 30
Tortinha de chocolate com recheio fondente e sorvete de baunilha
Chocolate cupcakes with filling fondente and vanilla ice cream

CROSTATA DI MELE 25
Torta de maçã
Italian style apple pie

MILLEFOGLIE 25

FANTASIA DI PISTACCHIO 25

DEGUSTAZIONE DI DONATA 25
5 Sabores de gelato
5 flavors ice cream

GELATO *Venchi*

- PEQUENO 14
- MÉDIO 18
- GRANDE 25

SOFT DRINKS

Água Prata com/sem gas.....	8
Água Panna 250ml.....	8
Água Panna 505ml.....	14
Água San Pellegrino 250ml.....	8
Água San Pellegrino 505ml.....	14
Água San Pellegrino 750ml.....	22
Coca-Cola Coca-Cola Zero....	7
Guaraná Guaraná Zero.....	7
Soda Limonada.....	7
Suco de tomate.....	22
Schweppes Citrus.....	8
Schweppes Club Soda.....	8
Schweppes Tônica.....	8
Tônica Fever tree.....	14
Tônica 202 Elderflower.....	12

CERVEJAS

Stella Artois.....	9
Dama Bier IPA 355 ml.....	12
Dama QI APA 500 ml.....	20
Dama bier Weiss 600 ml.....	22
Paulaner Hefe-weissbier 500 ml..	25
Hoegarden Witbier.....	22
Er Boqueron.....	20

DIGESTIVOS

Limoncello “La Macca”....	17
Limoncello.....	28
St Germain.....	28
Carolans.....	28
Frangélico.....	22
Grand Marnier.....	28
Tia Maria.....	28
Peach tree.....	28
Licor 43.....	28
Disaronno.....	28
Chartreuse verde.....	38
Cherry heering.....	28
Drambuie.....	28
Courvoisier VSOP.....	38
Sambuca Molinari.....	28
Grappa.....	28

CAFETERIA

Expresso Illy.....	6
Descafeinado.....	6
Machiatto.....	6
Cappuccino brasileiro....	11
Cappuccino Italiano.....	11

SUCOS

Abacaxi | Frutas vermelhas | Laranja | Limonada Suíça
Limonada | Manga | Morango | Uva rubi | Uva branca

300ML... 10 | 500ML... 16

CHÁS E INFUSÕES

Demmain Frères.....	12
(Robois, Verneine, Ceylon e Jasmin)	
Chá natural.....	12
(hortelã, limão siciliano ou gengibre)	

DOLCE FAR
DRINKS

DRINKS LA MACCA

LA MACCA JULEP.....	35
Aperol, hortelã, mix cítrico, Disaronno e espuma de laranja com cardamomo	
DA VINCI.....	35
Rum Bacardi 8 anos, geléia de frutas vermelhas com amarela, creme de abacaxi e um toque de vinho Marsala	
SGROPPINO.....	29
Gelato de limão, vodka Grey Goose, espumante e raspas de siciliano	
BERLUSCONI.....	35
Whisky Johnnie Walker Red Label, suco de limão siciliano, Prosecco Martini	
PRIMO BASÍLICO.....	34
Tequila Espolon Blanco, St.Germain, Prosecco Martini	
CAPRI.....	39
Sangria Rosa elaborada com licor Cherry Heering, bitter de laranja, morango, maçã verde, hortelã e Prosecco Martini	
GÉNOVA.....	39
Gin Tanqueray, licor de pêssigo, suco de limão siciliano, purê natural de abacaxi e bitter de graprefruit	
VESÚVIO.....	34
Gin Bombay Sapphire, Purê de framboesas, Bitter's e Prosecco Martini	
SARDEGNA.....	34
Gin Bulldog, folhas de manjericão e suco de limão siciliano	
POMPÉIA.....	34
Gin Malfy, folhas de hortelã, suco de graprefruit e Prosecco Martini	
VENEZIANO CARNAVALE.....	39
Rum Zacapa 23, licor triple séc, suco de limão taiti e xarope de amêndoas	
ACQUA DELLA VITA.....	39
Gin Tanqueray Ten, Aperol e cítricos	

NEGRONI & INSPIRAZIONI

NEGRONI CLÁSSICO.....	34
Gin Bombay Sapphire, Campari e Carpano Punt e Mes	
CARTEL NEGRONI.....	35
Tequila Espolòn, Campari e mix de Vermuth	
NEGRONI DEL CAPO	39
Gin Bulldog, Campari e mix de Vermuth	
BIANCONI.....	34
Gin Bombay Sapphire, Carpano Bianco, Vermouth seco, Noilly Prat e licor St. Germain perfumado com tangerina	
SBAGLIATTO.....	34
Campari, Carpano Punt e Mes e prosecco Martini	

GIN TÔNICOS E OUTROS:

GIN VIVALDI.....	35
Gin Bombay Sapphire, blueberries, erva doce e zest de tangerina	
GIN CAPRESE.....	35
Gin Bulldog, tomate sweet, manjerição e muzzarela de bufala	
GIN FERRARI.....	35
Gin Tanqueray, morango, amoras, alecrim, zest de laranja e perfume de ruibarbo	
AL ROSMARINO.....	35
Gin Tanqueray, maçã verde e alecrim	
TOSCANA.....	35
Gin Bombay Sapphire, limoncello La Macca, Gengibre	
CAMPARI TÔNICA.....	26
Campari com água tônica e zest de laranja	
CARPANO TÔNICA.....	35
Vermouth com água tônica e zest de laranja	
MARTINI TÔNICA.....	26
Martini Rosso com água tônica e zest de laranja	
MALFY TÔNICA.....	35
Gin Malfy com água tônica e zest de laranja	

CLÁSSICOS

BLOOD MARY.....	35
Vodka Ketel One e suco de tomate Afeltra bem temperado	
MARTINEZ.....	35
Gin Bombay Sapphire, Vermouth tinto, licor Maraschino e angostura de laranja	
MANHATTAN.....	38
Bourbon Bulleit, Carpano Clássico e Angostura bitter servido com amarelas	
AMERICANO.....	35
Campari, Carpano Punt e Mes e água com gás	
BACARDI MOJITO.....	35
Rum Bacardi Carta Blanca, xarope de hortelã, suco de limão taiti e água com gás	
TOM COLLINS.....	35
Gin Tanqueray Ten, suco de limão siciliano, açúcar orgânico e água com gás	
CAIPILEBLON.....	22
Cachaça Leblon, limão taiti e açúcar orgânico	
APEROL SPRITZ.....	25
Aperol, prosecco, laranja e água com gás	
CAMPARI SPRITZ.....	25
Campari, prosecco, laranja e água com gás	
BELLINI.....	35
Néctar de pêssego e prosecco	
GARIBALDI.....	29
Campari, suco de laranja	
BACARDI OLD FASHION.....	35
Rum Bacardi 8 perfume, zest de tangerina, fio de açúcar orgânico e Angostura bitter	
BRAMBLE.....	35
Gin Bombay Sapphire, suco de limão siciliano, açúcar orgânico e licor artesanal de amora	
FITZGERALD.....	35
Gin Tanqueray, limão siciliano, açúcar orgânico e Angostura bitter	
BULEVARDIER.....	35
Wild Turkey, Campari e Vermuth	

VINTAGES

BRONX	38
Gin Bombay Sapphire, Vermuth extra dry, Vermuth tinto e suco de laranja	
FRENCH 75	38
Gin Tanqueray, suco de limão siciliano, vinho espumante Valdivieso e charope de açúcar	
HANKY PANY	38
Gin Bulldog, Carpano Antica Fórmula e dashes de Fernet Branca	
CLOVER CLUB	35
Gin Bulldog, suco de limão e xarope de framboesa	
LAST WORD	38
Gin Bombay Sapphire, Licor Chartreuse verde, Luxardo Maraschino e limão taiti	
NEW YORK SOUR	35
Bourbon Jim Beam White, limão siciliano, açúcar orgânico e vinho tinto	

CACHAÇAS

Leblon.....	15
Leblon Signature Merlet.....	18
Yaguara Orgânica.....	20
Nega Fulô Ipê e Jequitibá...18	
Ypioca 5 chaves.....	15

GINS

Bombay Sapphire.....	25
Bulldog.....	30
Tanquaray.....	25
Tanqueray Ten.....	30
Virga.....	20
Vitoria Regia.....	20
Malfy.....	30

RUNS

Bacardi 8 anos.....	25
Bacardi Oro.....	22
Bacardi Carta Blanca.....	18
Appleton State.....	28
Zacapa 23.....	30

BOURBONS

Wild Turkey.....	25
Wild Turkey Rye.....	25
Jim Beam White.....	25
Jim Beam Black Extra Aged...35	
Maker's Mark.....	50
Bulleit.....	35

WHISKY'S

J.W.Red Label.....	25
J.W.Black Label.....	28
J.W.Gold Label.....	44
J.W.Blue Label.....	80
Dewar's 12.....	28
Laphroig.....	55

APERITIVOS, BITTERS E VERMOUTHS

Martini Rosso.....	18
Aperol.....	18
Campari.....	18
Carpano Clássico.....	23
Carpano Punt e Mes.....	25
Carpano Antica Formula.....	30
Cinzano 1757.....	30
Cynar.....	15
Fernet Branca.....	23

VODKA

Grey Goose.....	25
Ketel One.....	25
Cîroc.....	25

TEQUILAS

Espolón Blanco.....	22
Espolón Reposado.....	25

GRAVURA SERRALUNGA
PIERFLAVIO GALLINA | 3 JULHO 2017

