

# 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, CAPRETO & POLLO

### 344 . **CAPRETO** (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 . **CAPRETO** (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 . **CAPRETO** (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](http://WWW.FAMIGLIAFADANELLI.COM.BR)**

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

**[@ / FAMIGLIA\\_FADANELLI](https://www.instagram.com/FAMIGLIA_FADANELLI)**