

OSTERIA
SALTORAL

OSTERIA
SALTORAL

contato: (19) 99626-8156
contato@saltoralgastronomia.com.br



POR
RENATA
Pereira

BUFFET&CHEF

Leve a nossa **experiência gastronômica** exclusiva para o **seu evento!**



Transforme seu evento em um espetáculo de sabores com nosso serviço de buffet e catering, onde a alta gastronomia se revela em criações exclusivas, ingredientes selecionados e uma apresentação impecável, garantindo momentos inesquecíveis para você e seus convidados.



"Cada prato é uma criação que carrega minha paixão, onde a alta gastronomia encontra emoção em cada detalhe."

Renata Pereira
Chef de Cozinha

Cozinha italiana com
**autenticidade e
sofisticação**
em cada prato!

ESPUMANTES

| | |
|---------------------------|-----------|
| Saltoral Brut | R\$147,00 |
| Saltoral Brut Rosé | R\$147,00 |
| Dalma Moscatel | R\$147,00 |
| Sur Lie | R\$197,00 |
| Saltoral Brut 187ml | R\$30,00 |

VINHOS BRANCO

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Solitude Trebbiano | R\$157,00 |
| Solitude Chardonnay | R\$157,00 |
| Chardonnay / Sauvignon Blanc | R\$187,00 |

ROSÉ

| | |
|----------------------|-----------|
| Malbec/Moscato | R\$147,00 |
|----------------------|-----------|

TINTO

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Solitude Cabernet Franc | R\$157,00 |
| Solitude Merlot | R\$157,00 |
| Merlot / Alicante Bouschet | R\$187,00 |
| Cabernet Franc / Tannat | R\$187,00 |
| Pinot / Touriga Nacional | R\$187,00 |
| Corte Bordalês | R\$287,00 |
| Tannat / Malbec | R\$287,00 |
| Merlot / Tannat | R\$287,00 |





OSTERIA
SALTORAL



BEBIDAS

| | |
|--|------------------|
| Água (Natural ou com gás)..... | R\$8,90 |
| Água Evian 750 ml (Natural ou com gás)..... | R\$37,00 |
| Suco de Uva Integral | R\$14,90 |
| Refrigerante | R\$12,90 |
| Long Neck | R\$14,90 |
| Cerveja Leopoldina | R\$37,00 |
| Drink | R\$47,00 |
| Clericot (Servido na jarra com frutas frescas)..... | R\$167,00 |
| Drink sem Álcool | R\$37,00 |
| Taça de Vinho | R\$39,00 |
| Rolha | R\$50,00 |
| Café | R\$9,90 |

À LA CARTE

ENTRADAS

| | |
|--|------------------|
| Grazing Table | R\$87,00 |
| (Seleção de queijos, embutidos, frutas frescas, secas e castanhas. Acompanha mel trufado) | |
| Trio de Crostini (3 unidades)..... | R\$57,00 |
| (Crostini artesanal com cobertura: pomodori, brie & parma e pera & gorgonzola) | |
| Polenta Cremosa Gratinada all Tartufo | R\$67,00 |
| (Funghi all tarfufo & gorgonzola gratinado) | |
| Croqueta de Bacalhau (4 unidades)..... | R\$87,00 |
| (Acompanha mini vinagrete e tapenade de azeitona) | |
| Insalata Alteza | R\$67,00 |
| (Mix de folhas frescas, prosciutto desfiado, grana padano e molho italiano) | |
| Arancini di Funghi (4 unidades)..... | R\$57,00 |
| (Bolinho de risoto com recheio crema e funghi, acompanha mel trufado) | |
| Insalata di Burrata | R\$77,00 |
| (Manta de burrata artesanal com recheio de rúcula, tomatinhos, castanhas e pesto genovese) | |
| Steak Tartare | R\$87,00 |
| (Carne bovina finamente picada com vários condimentos especiais. Acompanha pão telha integral) | |
| Varal di Prosciutto | R\$87,00 |
| (Laminas de prosciutto com prendedores de queijo. Acompanha pão telha integral) | |
| Brie en Croûte | R\$117,00 |
| (Queijo brie envolto na massa folhada, com cobertura de caramelo de flor de sal e favo de mel) | |





*Lasanha
Osteria*

MENU EXECUTIVO

(Entrada/Principal/Sobremesa) R\$73,00

(Entrada/Principal/Sobremesa) + Taça de Vinho R\$97,00

ENTRADA

Green Salad (Mix de folhas verdes, laminas de maçã, castanhas e mel trufado)

Polenta Cremosa
(Com ragu de Linguíça)

PRINCIPAL

Picadinho Osteria

(Picadinho de mignon, arroz, feijão negro, couve, ovo, farofa e banana empanada)

Polpetone com Linguini

(Disco de carne com recheio de queijo no molho de tomate fresco, acompanha massa na manteiga de sálvia)

Risoto de Linguíça Toscana
(Com vinho tinto e panceta artesanal)

Porchetta Saltoral Com Risoto de Limão Siciliano
(Porchetta artesanal crocante e saborosa, acompanha risoto de limão siciliano)

Saint Peter com Talharim Zucchini (Opção vegetariana)
(Filet de peixe grelhado com talharim zucchini ao pesto genovese)

Entrecôte com Fritas Rústica
(Corte suculento, acompanha batatas rústicas no alecrim e molho Dijon)

DOÇURA

Sugestão do Dia ou Fruta da Estação

ESPAÇO E EVENTOS

Nossa **osteria é o lugar perfeito** para deixar o **seu evento ainda mais especial!**



ENCOMENDAS - DELIVERY

Para quem quer **receber seu prato preferido** no conforto **do seu lar!**



NOSSA PASTA

(R\$87,00)

Lasagna Osteria

(Gratinada, recheio de ossobuco e creme de grana padano)

Sofiatelli

(Recheio de queijos no molho de tomate fresco)

Carbonara

(Guanciale artesanal e telha de prosciutto)

Rigatone

(Com fonduta de parmesão & cogumelos ou com ragu de ossobuco)

Gnocchi Grattinati

(Gratinado com creme de brie & crisp di prosciutto)

RISOTO

(R\$77,00)

Risoto alla Tiras de Mignon

Risoto alla Linguíça Toscana no Vinho tinto

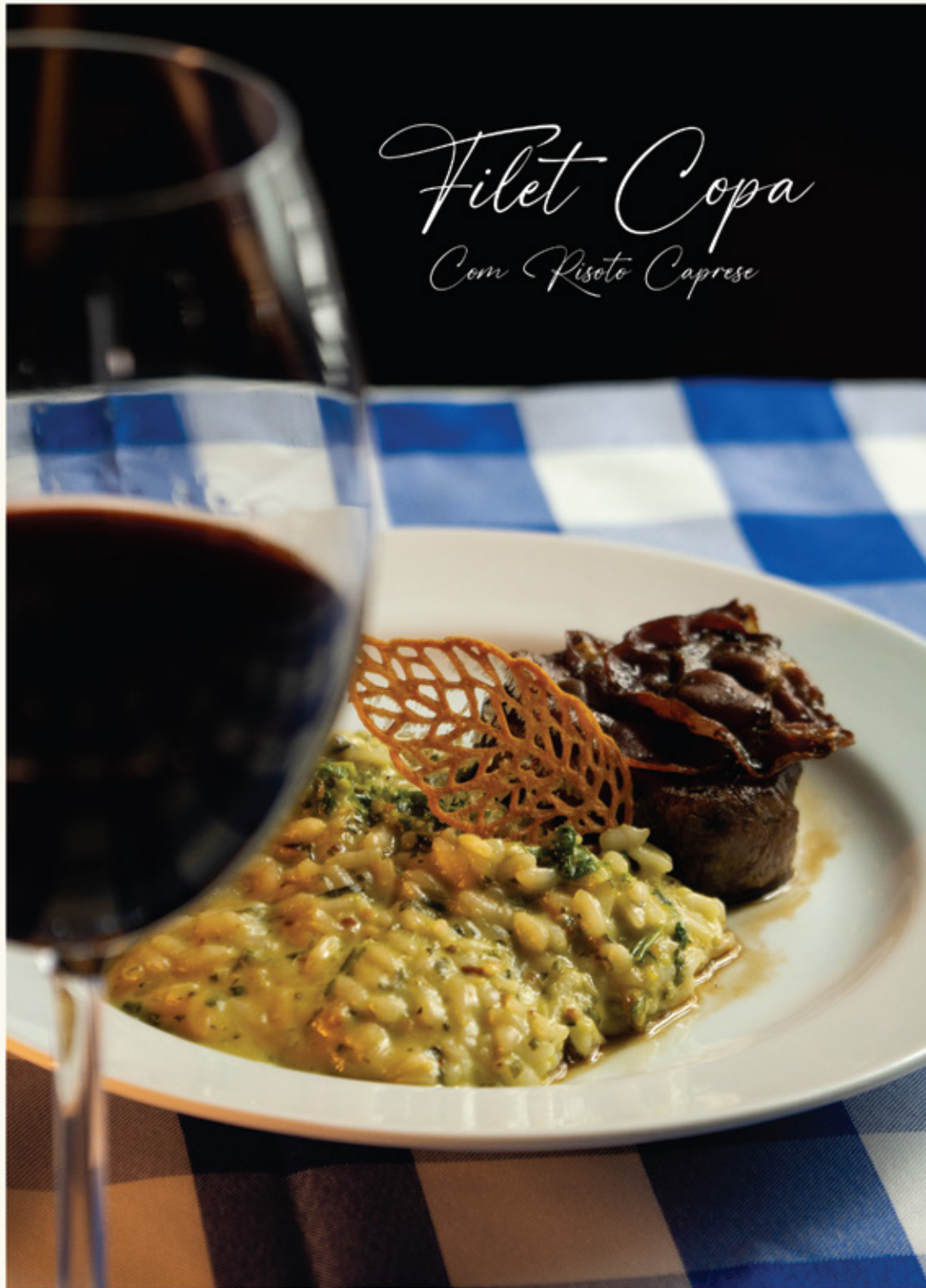
Risoto di Brie, Prosciutto e Rucola

Risoto ai Funghi e Azeite Trufado

Risoto Caprese com Burrata

Risoto Zucchini & Roquefort

Escolha proteína adicional (opcional)..... R\$37,00



Filet Copa

Com Risoto Caprese

PRATOS ESPECIAIS

- Filet Saltoral** **R\$117,00**
(Medalhão de mignon com creme especial, acompanha linguini com parmesão e raspas de limão ou risoto de parmesão)
- Filet Copa com Risoto Caprese** **R\$117,00**
(Filet copa com crosta de copa na manteiga de sálvia e risoto caprese)
- Salmão com Crosta** **R\$107,00**
(Salmão com crosta de castanhas na manteiga e aligot de mandioquinha)
- Tagliata di Manzo** **R\$127,00**
(Corte de mignon marinado, suculento e fatiado, rúcula, tomatinhos e molho especial)
- Bacalhau Saltoral** **R\$127,00**
(Nosso bacalhau no azeite com alho, mini tomates & cebola, batata no alecrim e azeitonas)
- Camarões com Linguine Negro** **R\$127,00**
(Linguine negro puxado na manteiga com tomatinhos e camarões)

PRATO KIDS

- Escalope de Mignon** **R\$67,00**
(Com massa ao molho branco ou de tomate fresco)

DOÇURA

(R\$57,00)

- Nosso Mil Folhas**
(Crème brulée, morango e coulis de frutas vermelhas silvestres)
- Cocada Quente de Colher**
(Com calda de tâmaras e sorvete de creme)
- Verrine de Pera**
(Crème brulée, ganache de chocolate e crocante de castanhas)