






ENGENHO DO VALE



QR CODE
para o site

 @engenhodovale

 Engenho do Vale

 Melhores Restaurantes
segundo o TripAdvisor

SÁBADOS, DOMINGOS E
FERIADOS SERVIMOS
SEQUÊNCIA ITALIANA



SEQUÊNCIA ITALIANA

ENTRADAS

Pão artesanal
Caponata
Sopa de capeletti

SALADAS

Mix de folhas
Radiche com bacon
Maionese

PRATOS PRINCIPAIS

Sobrecoxa desossada
Panceta de porco a pururuca
Filé mignon
Shimeji (sazonal)
Penne aos queijos
Espaguete alho e óleo
Espaguete ao pesto
Tortéi manteiga e sálvia
Tortéi ao sugo
Risoto ao funghi
Risoto de tomate seco
Polenta e queijo

SOBREMESAS

Sagu
Creme

*Crianças até 5 anos NÃO PAGAM | De 6 a 10 anos pagam a metade.

QUARTAS, QUINTAS E
SEXTAS-FEIRAS SERVIMOS
À LA CARTE

ENTRADAS

118. Pão artesanal de fermentação lenta, acompanhado de caponata, manteiga e geleia de tomate com pimenta. **•R\$25**
119. Pão artesanal de fermentação lenta e tábua de salame italiano e queijo parmesão. **•R\$95**

SALADAS

120. Folhas verdes hidropônicas com tomate cereja. **•R\$18**
121. Mix de folhas, champignon, tomate seco e parmesão. **•R\$35**
122. Folhas verdes com chimichurri da casa e alho frito. **•R\$28**
123. Maionese (batatas, maionese caseira de ovos cozidos). **•R\$18**

PRATOS PRINCIPAIS

Servem 2 pessoas

250. **Sopa de capeletti** (Massa caseira recheada com carne bovina, caldo de carnes selecionadas, legumes e temperos, 100% natural). **•R\$98**
251. **Filé grelhado com espaguete ao pesto** (Manjericão, azeite de oliva, nozes e parmesão). **•R\$177**
252. **Filé grelhado com penne aos queijos** (Parmesão, gorgonzola e provolone - acompanha chimichurri). **•R\$185**
253. **Filé grelhado com farfalle ao funghi** (Acompanha alho frito). **•R\$185**
254. **Panceta de porco à pururuca com tortéi manteiga e sálvia** (Acompanha geleia de tomate com pimenta e alho frito). **•R\$145**
255. **Sobrecoxa desossada com espaguete ao sugo** (Tomate, cebola, alho e temperos frescos - acompanha maionese). **•R\$138**
256. **Espaguete à carbonara** (Ovos, bacon, parmesão, creme de leite). **•R\$120**

257. **Talharim ao molho de filé mignon e vinho tinto** (Finalizado com salsinha). **•R\$142**

258. **Penne integral com shimeji** (Cogumelo fresco, tomate grelhado e manjericão). **•R\$128**



259. **Nhoque ao molho de queijos** (Parmesão, gorgonzola e provolone). **•R\$145**



260. **Risoto de tomate seco com rúcula** (Finalizado com manteiga e parmesão). (*45min) **•R\$134**



261. **Risoto de queijo gorgonzola, nozes e damasco** (Finalizado com manteiga e parmesão). (*45min) **•R\$140**



262. **Fettuccine Alfredo** (Molho branco, creme de leite, alho e salsinha). **•R\$122**



263. **Polenta mole, ovos mexidos e salame frito** (Acompanha molho sugo e parmesão). (*45min) **•R\$125**

PRATO KIDS

271. **Penne na manteiga com filé mignon grelhado em cubos** **•R\$48**

PORÇÕES

264. **Pão artesanal** **•R\$15**
265. **Batata Rústica** **•R\$45**
266. **Espaguete/Penne** (molho branco/sugo/alho e óleo) (180g) **•R\$79**
267. **Filé mignon grelhado** (320g) **•R\$120**
268. **Panceta de porco a pururuca** (360g) **•R\$84**
269. **Sobrecoxa desossada** (400g) **•R\$75**
270. **Shimeji (sazonal 300g)** **•R\$88**

SOBREMESAS

127. **Sagu ao vinho tinto com creme** **•R\$8**
128. **Ambrosia** **•R\$12**
129. **Sorvete de creme com calda de amora orgânica** **•R\$19**

BEBIDAS

SUCOS

- 104. Uva tinto 300ml • **R\$ 11**
- 105. Uva tinto 500ml • **R\$ 16**
- 126. Uva branca 500ml • **R\$ 16**
- 135. Cranberry 300ml • **R\$ 13**
- 136. Suco verde 300ml • **R\$ 13**
- 137. Manga 300ml • **R\$ 13**
- 138. Goiaba 300ml • **R\$ 13**

SUCOS ORGÂNICOS

- 106. Laranja 300ml • **R\$ 16**
- 133. Tangerina 300ml • **R\$ 16**
- 134. Maçã Verde 300ml • **R\$ 16**

ÁGUA MINERAL

- 107. Água com gás • **R\$ 5**
- 108. Água sem gás • **R\$ 5**

REFRIGERANTES (290ml)

- 109. Coca-Cola • **R\$ 7**
- 110. Coca-Cola Zero • **R\$ 7**
- 111. Laranja • **R\$ 7**
- 112. Guaraná • **R\$ 7**
- 113. Tônica • **R\$ 7**
- 114. Limão • **R\$ 7**
- 115. Sprite Lemon Fresh Zero 510 ml • **R\$ 9**

BEBIDAS ALCÓOLICAS

VINHOS E ESPUMANTES EM TAÇA

- 83. Taça Cabernet Sauvignon • **R\$ 25**
- 84. Taça Merlot • **R\$ 25**
- 85. Taça Moscato/Chardonnay • **R\$ 25**
- 86. Taça Bordô Suave • **R\$ 20**
- 144. Taça Espumante Moscatel • **R\$ 16**
- 145. Taça Espumante Moscatel Rosé • **R\$ 18**
- 146. Taça Espumante Brut • **R\$ 20**



130. *Café expresso • **R\$ 5**

131. Chá • **R\$ 7**

ESPUMANTES

- 87. Quinta do Morgado Moscatel •R\$ 42
- 140. Quinta do Morgado Moscatel Rosé •R\$ 47
- 89. Quinta do Morgado Demi-sec •R\$ 49
- 147. Quinta do Morgado Brut •R\$ 59
- 90. Oremus Moscatel •R\$ 59
- 91. Oremus Moscatel Rosé •R\$ 63
- 139. Oremus Demi-sec •R\$ 65
- 92. Oremus Brut •R\$ 69
- 141. Oremus Brut Rosé •R\$ 75
- 93. Cordelier Moscatel •R\$ 75
- 94. Cordelier Brut •R\$ 97
- 143. Cordelier Nature Tradicional •R\$ 114

CERVEJAS ARTESANAIS (500ml)

- 95. Leopoldina Bohemian Pilsner •R\$ 37
- 96. Leopoldina IPA •R\$ 39
- 97. Leopoldina Pilsner Extra •R\$ 32
- 98. Leopoldina Red Ale •R\$ 36
- 99. Leopoldina Session •R\$ 36
- 100. Leopoldina Weissbier •R\$ 34
- 101. Leopoldina Witbier •R\$ 34
- 124. Leopoldina APA •R\$ 39
- 149. Leopoldina Porter •R\$ 39

CERVEJAS (600ml)

- 142. Heineken •R\$ 19
- 125. Original •R\$ 17
- 150. Serramalte •R\$ 17

CHOPP DE VINHO (330ml)

- 102. Autêntico Chopp de Vinho Tinto •R\$ 19
- 103. Autêntico Chopp de Vinho Branco •R\$ 19

LICORES (dose 15ml) •R\$ 5

162. Sabores: Abacaxi, Açaí, Ameixa, Amêndoa, Amora, Anis, Brandy, Butiá, Cravo e Canela, Erva-mate, Figo, Groselha, Jabuticaba, Laranja, Limão, Limoncello, Maracujá, Nozes e Uva.

CACHAÇAS (dose 15ml) •R\$ 5

163. Branca, Envelhecida em Carvalho, Envelhecida em Grápia, Envelhecida em Umburana e Envelhecida em Cabriúva.