



## CARNES

### FILE WELINGTON R\$329

Meia peça de filé mignon, coberta por cogumelos refogados, envolta em massa folhada, acompanha molho demi-glace.

(Aproximadamente 1kg a 1,2kg no total - Serve 3 pessoas)

### COSTELINHA A PURURUCA R\$299

Costelinha de leitão assada em baixa temperatura, pururuca. Decorada com frutas natalinas. Acompanha farofa salgada e molho demi-glace.

(Aproximadamente 2kg a 2,5kg no total)

### PERU DESOSSADO R\$499

Recheado com brioche, maçã, ameixa e damasco. Decorado com frutas natalinas. Acompanha farofa salgada e molho demi-glace.

(Aproximadamente 3,5kg no total. Disponível apenas para encomenda de Natal)

### TENDER BOLINHA ASSADO R\$199

Decorado com frutas coloridas, fios de ovos, farofa doce e molho demi-glace.

(Aproximadamente 1,5kg no total)

### CHESTER RECHEADO R\$449

Chester recheado com farofa de castanha. Decorado com frutas e fios de ovos, farofa salgada e molho demi-glace.

(Aproximadamente 3,5kg no total). Disponível apenas para encomenda de Natal

### PERNIL SUÍNO ASSADO R\$475

Pernil suíno assado e decorado com frutas natalinas. Acompanha farofa salgada e molho demi-glace.

(Aproximadamente 4kg no total)

### PALETA DE CARNEIRO R\$450

Marinada durante 48h com ervas e vinho branco. Acompanha

Tagliolini e legumes assados. (Serve 4 pessoas)

### CONCHIGLIONE RECHEADO COM BACALHAU R\$315

Servido com molho de tomates, azeitonas e manjerição.

Acompanha travessa de vidro.

(Serve 3 pessoas)

### LASANHA DE PATO R\$320

Confit de pato desfiado, cogumelos frescos e molho funghi porcini.

(Serve 3 a 4 pessoas)

\*As carnes não são vendidas sem a farofa e a decoração

\*Os pesos aproximados já incluem decoração e acompanhamentos

## ACOMPANHAMENTOS

### QUEIJO BRIE R\$129 R\$259

Queijo brie envolta em uma massa folhada.

(Peça pequena: Aproximadamente 500g). (Peça grande: Aproximadamente 1,8kg)

### TÁBUA DE FRIOS R\$225

Tábua de queijos e embutidos selecionados, com guarnições (geleias, pão de fermentação natural, nozes e frutas natalinas).

(Aproximadamente 800g - Borda: Pedaço de Ardósia)

## GRAN BURRATA

Burrata de aproximadamente 600g, acompanha rúcula, tomate no galho, pesto genovês, geleia de tomate e pimenta e pão de fermentação natural.

**R\$210**

a unidade

## QUICHE DE ASPARGOS

Massa de quiche com recheio cremoso de cebola e aspargos, ao vinho branco, molho pesto e parmesão.

(Peça pequena: Aproximadamente 800g)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

**R\$99**

a peça

pequena

**R\$199**

a peça

grande

## QUICHE DE ALHO PORÓ COM CHAMPIGNON

Novo!

Quiche com recheio cremoso de alho poró com champignon.

(Peça pequena: Aproximadamente 800g)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

**R\$89**

a peça

pequena

**R\$159**

a peça

grande

## QUICHE DE CEBOLA CARAMELIZADA E COSTELA DESFIADA

Novo!

Massa de quiche com recheio de cebola roxa caramelizada e costela desfiada.

(Peça pequena: Aproximadamente 800g)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

**R\$119**

a peça

pequena

**R\$199**

a peça

grande

## EMPADÃO DE FRANGO COM REQUEIJÃO

Massa de empadão com recheio cremoso de frango e requeijão.

(Peça pequena: Aproximadamente 800g)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

**R\$89**

a peça

pequena

**R\$159**

a peça

grande

## EMPADÃO DE PALMITO COM REQUEIJÃO

Massa de empadão com recheio cremoso de palmito e requeijão.

(Peça pequena: Aproximadamente 800g)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

**R\$89**

a peça

pequena

**R\$159**

a peça

grande

## EMPADÃO DE CAMARÃO COM REQUEIJÃO

Massa de empadão com recheio cremoso de camarão e requeijão.

(Peça pequena: Aproximadamente 800g)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

**R\$119**

a peça

pequena

**R\$199**

a peça

grande

## SALADA DO CHEF

Seleção de folhas, amêndoas laminadas, peras salteadas, confit de tomate cereja e bacon crocante. (Serve de 3 a 4 pessoas como entrada)

**R\$69<sup>90</sup>**

## SALPICÃO DE CHESTER

Peito de chéster desfiado, cenoura ralada, maçã, cebola, pimentões coloridos e uva-passa com molho de maionese.

**R\$55**

a travessa

com 500g

## ARROZ NATALINO

Com passas, amêndoas laminadas, açafrão e vinho prosecco.

**R\$45**

a travessa

com 500g

## FAROFA DOCE

Farofa doce com manteiga, bacon, frutas secas e frutas em calda.

**R\$45**

a travessa

com 500g

## FAROFA SALGADA

Farinha, bacon, manteiga, azeitona e ovos.

**R\$45**

a travessa

com 500g

## BATATA BOLINHA

Batatas com bacon crocante e cheiro verde.

**R\$45**

a travessa

com 500g

## FIOS DE OVOS

\* Os pedidos dos acompanhamentos vendidos por kg devem ser feitos em múltiplos de 500g (exceto fio de ovos que poderá ser encomendado a partir de 250g)

**R\$39**

a travessa

com 250g

## SOBREMESAS

**TORTA SAINT HONORÉ DE NOZ PECAN** Novel **R\$125**  
aprox. 8g

Uma torta muito equilibrada, com recheio aveludado de noz pecan, coberta com um lindo trabalho bicado de diplomata de doce de leite, recheada com carolinas recheadas e nozes pecan caramelizadas.

**TORTA DE PISTACHE** Novel **R\$199**  
aprox. 850g

Não poderia faltar uma sobremesa com pistache. Nesta, a base é de pâte sucrée, pão de ló, compota artesanal de frutas vermelhas, recheada e finalizada com um lindo trabalho de bico com creme de pistache.

**PAVLOVA FRUTAS VERMELHAS** **R\$199**  
aprox. 1,3kg

Um lindo suspiro grande, com um cremoso recheio à base de cream cheese, compota artesanal de frutas vermelhas e frutas frescas.

**PAVLOVA FRUTAS AMARELAS** **R\$99**  
aprox. 8g

Um lindo suspiro grande, com um cremoso recheio à base de cream cheese, compota artesanal de manga e maracujá, finalizado com frutas amarelas frescas.

**TIRAMISÙ BOX** Novel **R\$129**  
aprox. 8g

Um clássico italiano, feito como a Itália pede. Creme de queijo mascarpone artesanal, biscoito savoiardi, café coado e finalizado com cacau em pó.

**BANOFFEE BOX** Novel **R\$99**  
aprox. 8g

Releitura da tradicional, nosso banoffee box é feito com camadas de nata, doce de leite, pão de ló branco, banana fiambada no rum (oro), finalizado com biscoito Speculoos.

**TORTA DE CHOCOLATE CROCANTE** Novel **R\$129**  
aprox. 950g

Para os amantes de chocolate, esta torta é perfeita. Feita com massa sucrée, caramelo amanteigado, amendoim torrado, ganache de chocolate ao leite, finalizado com creme diplomata de chocolate e uma linda decoração de chocolate intenso no topo.

**CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE** Novel **R\$139**  
aprox. 8g

Novidade no cardápio de natal, este delicioso e equilibrado cheesecake possui doce de leite tanto no recheio como na cobertura, e tem sua base feita com biscoito Speculoos.

**CHEESECAKE TRADICIONAL** **R\$129**  
aprox. 8g

Cheesecake de limão siciliano com calda de frutas vermelhas.

**ROCAMBOLE DE PAVLOVA** **R\$189**  
aprox. 2kg

Combinação perfeita: merengue francês, creme e compota artesanal de frutas vermelhas enrolados em formato de rocambole. Finalizado com frutas frescas.

**CREME DE MASCARPONE** Novel **R\$129**  
aprox. 8g

Creme de mascarpone artesanal intercalado com pão de ló, confit de frutas vermelhas e frutas frescas.

**RABANADA NATALINA** **R\$39**  
aprox. 500g

Pão em fatias, umedecido em uma mistura de leite, ovos e leite condensado e grelhado na manteiga, finalizado com açúcar e canela.

Embalagem com 500g - Aproximadamente 4 a 6 fatias

## STROGONOFF DE NOZES

Pão de ló, strogonoff de nozes, leite condensado e caramelo.

**R\$78,90**

aprox. 500g

## MERENGUE DE MORANGO

Creme chiffon belga, suspiro, chantilly, morango e geleia.

(Peça pequena: Aproximadamente 1kg)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

**R\$129**

aprox. 1kg

**R\$199**

aprox. 2kg

## RED VELVET

Novel

Massa de bolo Red Velvet com delicioso recheio de cream cheese frosting (cream cheese, açúcar confeiteiro, nata, suco e raspas de limão) e compota artesanal de frutas vermelhas.

**R\$129**

aprox. 800g

## BOLO DE MARACUJÁ, CHOCOLATE E 4 LEITES

Deliciosa combinação da nossa massa chiffon, com recheio de 4 leites, mousse de maracujá e mousse de chocolate intenso. Finalizado com buttercream de maracujá, ganache, frutas frescas e brigadeiros.

**R\$295**

aprox. 3kg

## PROFITERÓLIS

Carolina recheada com creme chiffon, chantilly, ganache branco e cobertura de geleia de amora.

**R\$129**

aprox. 1,1kg

## CESTAS NATALINAS

consulte as opções com o atendente.

\*Consulte outras opções de docinhos e sobremesas em nosso site ou com nossos atendentes.



Torta de Chocolate Crocante



Rabanada Natalina



Banoffee Box



Quiche de Aspargos



Queijo Brie



Lasanha de Pato

Pernil Suíno Assado



Creme Mascarpone



**Cela de Natal:** Os pedidos serão aceitos até dia 20/12 às 18h ou até atingirmos nosso limite de produção - o que ocorrer primeiro.

• **Retirada Cela de Natal:** A retirada será feita dia 24/12 das 12h às 21h; pedimos que se atente ao horário combinado com o atendente.

**Cela de Ano Novo:** Os pedidos serão aceitos até dia 28/12 às 18h ou até atingirmos nosso limite de produção - o que ocorrer primeiro.

• **Retirada Cela de Ano Novo:** A retirada será feita dia 31/12 das 12h às 19h; pedimos que se atente ao horário combinado com o atendente.

Empadão de Palmito e Requeijão



### Encomendas:

(41) 3242-8665 | (41) 99500-8665

**Endereço para retirada:**  
Central de Encomendas Pantucci:  
Rua Guaianazes, 760 - Vila Izabel



GRUPO  
**PANTUCCI**