



**Sejam BEM-VINDOS ao  
GRECCO Cozinha Rústica!**

Oferecemos **Gastronomia italiana** e algumas **receitas espanholas** preparadas com ingredientes **frescos** e técnicas antigas na **Cozinha Rústica do Chef Felipe Grecco**.

**RÚSTICA**

é a cozinha que prioriza **técnicas antigas de gastronomia**, sem uso de tecnologia. Massas **artesanais**, pães de fermentação **natural**, curas, **compotas**, picles e conservas, queijos **regionais**, **marinadas**, **assados** em **baixa** temperatura, **cocções lentas**, o uso da **brasa** e da **lenha**, **molhos naturais**, **ingredientes frescos**, **ervas frescas** **brotos** e muito **sabor!**

\*Todos os pratos são preparados ou finalizados na **hora do pedido**, o que demanda um tempo de preparação\*

**\*É um prazer recebê-los em nossas casas\***

° ATIBAIA ° JUNDIAÍ ° SOROCABA °

## .ENTRADAS E APERITIVOS.

### **Crostini Grecco** R\$ 45

Pão de Fermentação natural Tostado com Gorgonzola,  
Picles de Pera e Mel orgânico Mbee

### **Crostini de Pancetta** R\$ 65

Pão de Fermentação natural Tostado com Pancetta Artesanal,  
Cebola Roxa Caramelizada e Figos Frescos

### **Burrata Trapanese** R\$ 58

Burrata artesanal 100% leite de Búfala com  
Pesto de Tomate e Pesto de Rúcula (+ Rúcula Fresca + R\$ 9)  
.Acompanha Cesta de Pão Artesanal.

### **Carpaccio de Mignon** R\$ 65

Carpaccio de Rosbife de Mignon servido com Alcaparrones,  
Vinagrete Campanha, Aioli de ervas e Parmesão  
.Acompanha Cesta de Pão Artesanal.

### **Carpaccio de Camarão** R\$ 89

Camarões cozidos no Court-bouillon, servidos com Aioli,  
Pesto de Rúcula e Vinagrete de Mostarda  
.Acompanha Cesta de Pão Artesanal.

### **Camarões Grelhados** R\$ 219

6 unid de Camarões GG com Molhinhos da Casa  
.Acompanha Cesta de Pão Artesanal.

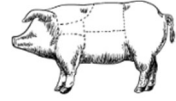
### **Speto Mar & Limão** - 2 unid R\$ 125

Polvo, Lulinhas, Camarões e Limão siciliano grelhados,  
servidos com Salsa Romesco

### **Cesta de Pão Artesanal** R\$ 25

Focaccia da Casa e Torradinhas de Pão Italiano

## .FRITELLI.



**Pasteizinhos de Queijo do Reino** R\$ 35 (6 unid)  
servidos com Molho Campanha

**Pasteizinhos de Costela** e Molho Campanha R\$ 49 (6 unid)

**Bolinhos de Porco** servidos com Aioli R\$ 40 (6 unid)

**Batatas Rústicas Trufadas** R\$ 49

Batatas Asterix cozidas com Ervas e fritas, servidas com Salsa Trufada

## .SALADAS.

.Acompanha Focaccia da Casa e Torradas.



### De Cabra

Folhas, Queijo de Cabra Boursin, Compota de Abacaxi, Nozes,  
Abobrinha, Figos grelhados ao molho de Aceto e Mel  
Para 1 pessoa R\$ 49 | Para 2 pessoas R\$ 69

### Caprese

Mix de Folhas, Tomate Cereja, Mozzarella de Búfala  
Bolinha e Vinagrete de Limão Siciliano  
Para 1 pessoa R\$ 29 | Para 2 pessoas R\$ 49

## .GNOCCHI ARTESANAL.

.Nosso Gnocchi é feito na casa com Batata Doce, Batata Asterix,  
Gema de Ovo Caipira e 30% de Farinha Italiana.

**Gnocchi da Casa** Gnocchi dourado ao Bechamel de Queijo de Cabra  
com Figos grelhados e Pistache R\$ 108

**Gnocchi com Camarões**, Brócolis e Tomate Concassé R\$ 92,5

**Gnocchi Artesanal com Ragu de Linguiça** Toscana com Tomate  
Pelatti, Cenoura e Salsão, com Fonduta de Parmesão R\$ 59

**Gnocchi ao Pomodoro** Gnocchi de Batata Doce e Batata Asterix  
ao Pomodoro Rústico R\$ 59

- Sugerimos que você peça o **Gnocchi ao Pomodoro** com uma de nossas proteínas -

## **.MASSAS FRESCAS DA CASA.**

.Nossas Massas são produzidas diariamente com Farinha italiana e Gema de ovo.

## **.MASSAS LONGAS.**

**Spghettini Artesanal\*** Ao Pomodoro Rústico R\$ 59

\*Ao Pomodoro Rústico com Burrata R\$ 85



**\*Tonarelli alla Vodka** Pimenta Calabresa flambada na Vodka ao molho de Tomate com Creme de Leite Fresco, finalizado com Parmesão R\$ 69

**\*Limone & Gamberi** Tonarelli ao molho cremoso de Limão e Camarões salteados, levemente picante R\$ 199

**\*Tonarelli Ragu de Polvo** R\$ 71

Tonarelli fresco com Ragu de Polvo e compota de Limão

**Nostra Carbonara** R\$ 86

Spghettini fresco da Casa, Creme de gema de Ovo caipira, Parmesão, Pancetta defumada artesanalmente, e Pimenta do reino

**\*Papardelle Artesanal com Ragu de Costela** R\$ 89  
com base de Pomodoro e molho do assado

## **.MASSAS RECHEADAS.**

**Ravioli Aberto de Burrata com Aliche e Amêndoas**

ao Molhos de Tomate e Fonduta de Parmesão R\$ 79

**Ravióli de Pera** recheado com Shimeji, Ricota Fresca, Geléia de Pimenta Artesanal e Picles de Pera, na Fonduta de Gorgonzola R\$ 74

**Capeletti de Costela Assada** ao Bechamel de Parmesão R\$ 83

**Lasagna de Maiale**

Lasanha de Carne de Porco, finalizada com Pomodoro e Bechamel Gratinado R\$ 65

**\*Temos opção de massa sem glúten nos pratos sinalizados\***

## **.CLÁSSICOS DO GRECCO.**

**.Pratos individuais, bem servidos.**

### **Polvo do Grecco R\$ 189**

Polvo Grelhado com **Risotto Nero di Sepia**



### **Speto Mar & Limão - 2 unid R\$ 125**

Polvo, Lulinhas, Camarões e Limão siciliano grelhados,  
servidos com Salsa Romesco

- Sugerimos que você peça com algum dos nossos Acompanhamentos -

### **Arroz Caldoso de Frutos do Mar R\$ 189**

Receita espanhola de Arroz Caldoso com Camarões,  
Lulinhas, Mexilhões e Polvo

### **Pescada Siciliana R\$ 99**

ao Pomodoro com Alcaparra e Azeitonas,  
acompanha Spaghetтини na Manteiga e Sálvia

### **Porchetta R\$ 115**

Enrolado assado de Porco: Lombo, Costela e Barriga desossados.  
Acompanha **Risotto de Abacaxi com Pancetta**

### **Filet Especial R\$ 164**

Medalhão de Mignon com Gorgonzola, Batatas Rústicas,  
Cogumelos e Pancetta ao Demi glace

### **Polpettone do Grecco R\$ 137,40**

recheado com Mussarela ao Pomodoro com Spaghetтини Burro e Sálvia

- Polpettone preparado com Blend de carne bovina e suína -

## **.ACOMPANHAMENTOS.**

**Perfeitos para acompanhar uma proteína!**

### **Batatas Rústicas R\$ 33**

Batatas Asterix cozidas com Ervas e fritas, servidas com Aioli

### **Purê de Batata Asterix R\$ 29**

### **Legumes salteados R\$ 36**

Brócolis, Cenoura, Abobrinha, Tomate, Ervilha torta,  
Couve-flor, Pimentão amarelo confit e Repolho roxo

\*para opção vegana peça sem manteiga\*

### **Spaghetini ao Pomodoro R\$ 59**



### **Gnocchi ao Pomodoro R\$ 59**

### **Tonarelli ao Bechamel R\$ 59**

### **Mix básico de Folhas R\$ 27**

### **Risotto de Parmesão R\$ 33**

### **Risotto de Limão R\$ 35**

### **Risotto de Abacaxi com Pancetta R\$ 46**

- Valores das Proteínas e Acompanhamentos cobrados separadamente -

## **.PER BAMBINI.**

**.Para crianças até 5 anos.**

**.Os pratos são servidos sem decoração.**

**Tonarelli da casa ao Pomodoro ou ao Bechamel R\$ 45**

**Gnocchi da Casa ao Pomodoro ou ao Bechamel R\$ 59**

### **Escalopinho de Mignon**

com Tonarelli da casa ao Pomodoro ou Bechamel R\$ 70

com Gnocchi da casa ao Pomodoro ou Bechamel R\$ 70

com Batata Frita R\$ 50

com Arroz Branco e Batata Frita R\$ 55

com Risoto de Parmesão R\$ 79

## .PROTEÍNAS.

Sugerimos que você complete seu Prato de Proteína com um de nossos Acompanhamentos!

**Salmão Grelhado** 200gr R\$ 99

**Polvo do Grecco** 180gr R\$ 149

**Speto Mar & Limão** - 2 unid R\$ 125

Polvo, Lulinhas, Camarões e Limão siciliano grelhados, servidos com Salsa Romesco



**1/2 Galeto marinado e assado** R\$ 36

**Porchetta** 250gr R\$ 69

**Medalhão de Mignon** 200gr R\$ 96

**Polpettone do Grecco** recheado com Mussarela ao Pomodoro Blend de carne bovina e suína R\$ 92,40

- O peso das carnes se refere aos produtos in natura -  
- Valores das Proteínas e Acompanhamentos cobrados separadamente -

## .PARA COMPARTILHAR.

**Paleta de Cordeiro** R\$ 510

Paleta marinada por 3 dias e assada por 8 horas.

Servida com Purê de Batata e Legumes.

.Atende até 3 pessoas.

- SOB ENCOMENDA -

## .Faça seu evento no GRECCO.

Vamos amar atender sua festa, casamento, jantar corporativo, etc.

- Acesse nosso site: [www.greccocozinharustica.com.br](http://www.greccocozinharustica.com.br) -

- Funcionamos de Segunda a Sábado para Almoço e Jantar e Domingo Almoço até 17h -

## **.SOBREMESAS.**

**Gelato Grecco** Sorvete de Creme com Caramelo francês e Farofa de Pralinée de Amêndoas R\$ 33

**Mil Folhas de Doce de Leite** com Creme de Baunilha R\$ 40

**Cannoli Siciliani** com Ricota de Búfala, Compota de Limão Siciliano e Pistache - 2 unid. R\$ 33

**Coppetta de Morango** Sopa gelada de Morango com Aceto Balsâmico, Suspiros, Sorvete de Creme e Chantilly fresco R\$ 35

**Creme Brûlée com Goiabada** R\$ 39 - sem glúten

**Brownie de Chocolate Kaê 64%**  
com Sorvete de Creme e Calda de Chocolate R\$ 37

### **Coppetta de Pistache**

Creme de Pistache com Suspiros e Chantilly fresco, servido com um Picolé La Basque de Pistache com Chocolate R\$ 48

**Tiramisù** Clássico italiano com Mascarpone, Bolachas embebidas em Café e Chocolate Kaê 64% R\$ 48

**Mousse de Chocolate com Chantilly** R\$ 25

✓ **Nossa Macedônia de Frutas em Calda**  
com Sorbet de Manga R\$ 33 - sem lactose sem glúten -

✓ **Sorbet de Manga** R\$ 19 zero açúcar, sem lactose

**Fruta da estação** R\$ 20 | **com Mel** R\$ 25

## .BEBIDAS.

**Água Mineral** 310 ml R\$ 8,9  
sem gás | com gás

**Água San Pellegrino** 505ml R\$ 49

**Acqua Panna** 500ml R\$ 49

**Suco Natural** R\$ 19  
Laranja | Limão

**Suco Integral MITTO** R\$ 26

Uva tinto | Caju | Tomate

Tomate temperado R\$ 29

**Soda italiana** R\$ 25

Limão siciliano | Maçã verde

**Chá gelado natural** R\$ 15

Mate | Mate com limão | Frutas vermelhas

**Refrigerante** 350ml R\$ 9,9

Coca | Coca Zero | Guaraná | Guaraná Zero

Schweppes Citrus | Tônica | Tônica Zero

**Refrigerante artesanal de Gengibre** R\$ 19

**H2OH!** R\$ 14,5

Limão | Limoneto

**Sangria sem álcool** R\$ 30

Suco de uva tinto com frutas

## .CHOPP.

**Jundiaí - Giffa Pilsen Extra** 400ml R\$ 19

**Sorocaba - Lucky Caipira** 400ml R\$ 17,9

**Vinho em taça** 180ml R\$ 37

- A consultar -

## **.DRINKS.**

### **Gin Tônica R\$ 49**

Gin Tanqueray com Tônica  
Adicional de Fruta + R\$ 9

### **Gin Frutas Vermelhas R\$ 54**

Gin Tanqueray, Hibisco, Morango e  
Chá de Frutas Vermelhas

### **Gin Tropical R\$ 69**

Gin Tanqueray, Red Bull Tropical e Suco de Laranja

### **Gin Basil Smash R\$ 52**

Gin Tanqueray, Limão, Manjericão e Xarope de Açúcar

### **Fitzgerald R\$ 45**

Gin Tanqueray, Angostura, Limão e Xarope de Açúcar

### **Negroni R\$ 45**

Gin Tanqueray, Punt & Mes e Campari

### **Aperol Spritz - Aperol e Espumante R\$ 59**

### **Limoncello Spritz - Limoncello e Espumante R\$ 57**

### **Bloody Mary R\$ 49**

Suco de Tomate Mitto Temperado e Vodka Ketel One

### **Boulevardier R\$ 49**

Bourbon, Vermute Rosso e Campari

### **Manhatan R\$ 49**

Bourbon, Vermute Rosso e Angostura

### **Mark twain R\$ 49**

Bourbon, Angostura, Limão e Xarope de Açúcar

### **Daiquiri R\$ 39**

Rum, Limão e Xarope de Açúcar

### **Clericot**

Espumante com Frutas R\$ 44

### **Sangria**

Vinho tinto com Frutas R\$ 39

### **Gran Mimosa R\$ 35**

Espumante, Suco de Laranja e Drambuie

### **Kir Royale R\$ 35**

Espumante e Creme de Cassis

### **Caipirinha**

Limão | Abacaxi | Morango

Cachaça JP R\$ 33 | Saquê R\$ 33

Ketel One R\$ 41 | Smirnoff R\$ 35

Absolut R\$ 39

## **.CERVEJAS.**

**Long Neck** R\$ 16,9

Stella Artois

Stella sem glúten

Heineken

Heineken Zero

**Cerveja 600ml**

A consultar

## **.DOSES. 50ml**

Red Label R\$ 33

Black Label R\$ 38

Aperol R\$ 23

Jack Daniel's R\$ 32

Ketel One R\$ 29

Gin Tanqueray R\$ 35

Jim Bean R\$ 30

## **.FINALLE.**

**Café Nespresso** R\$ 10,9

Leggero

Ristretto

Descafeinado

- Com Chantilly + R\$ 3

**Macchiato** R\$ 11,9

**Capuccino** R\$ 14,9

**Chá quente** R\$ 14,9

Hortelã

Frutas vermelhas

**Carajillo** Licor 43, Café e Gelo R\$ 45

**Vinho do Porto Sandeman** R\$ 38

**Licor** R\$ 35

43

Drambuie

Frangelico

Limoncello

## **.ALMOÇO EXECUTIVO.**

- Almoço durante a semana, exceto feriados -

**1 Entrada + 1 Principal + 1 Sobremesa**

### **ENTRADA**

#### **Salada Caprese**

Mix de Folhas, Tomate Cereja e Mozzarella de Búfala Bolinha

**Terrine de Salmão** com Folhas verdes

### **PRINCIPAL**

#### **Opção 1 R\$ 99**

½ Galeto assado com Risotto de Parmesão

Gnocchi de Batata Doce e Batata Asterix com Ragu de Linguiça

#### **Opção 2 R\$ 109**

Ravióli Aberto de Burrata com Aliche e Amêndoas

Nossa Lasanha de Porco ao Pomodoro, gratinado com Bechamel

#### **Opção 3 R\$ 119**

Pescada Siciliana com Spaghetтини na Manteiga

Milanesa de Mignon com Gnocchi Artesanal ao Pomodoro

### **SOBREMESA**

Mousse de Chocolate com Chantilly

Macedônia de Frutas com Sorbet de Manga

1 Cannolo Siciliano de Ricota, compota de Limão e Pistache

# .MENUS ITÁLIA.

- Conheça nossos menus super especiais, perfeitos para 2 pessoas! -

*- Válido todos os dias no almoço e jantar -*

## **Menu Pasta & Basta! R\$ 230**

*\*com 2 taças de vinho R\$ 298*

### **Entrada - Cada um escolhe a entrada de sua preferência -**

Salada Caprese Mix de Folhas, Tomate Cereja, Mozzarella de Búfala  
Terrine de Salmão com Folhas verdes

### **Principais - Cada um escolhe o prato de sua preferência -**

Spaghetini Artesanal ao Pomodoro Rústico  
Lasanha de Porco gratinada com Bechamel  
Gnocchi com Ragu de Linguiça e Fonduta de Parmesão

### **Sobremesas - Cada um escolhe a sobremesa de sua preferência -**

Mousse de Chocolate com Chantilly  
Sorbet de Manga (zero açúcar, sem lactose)

## **Menu Roma! R\$ 245**

*\*com 2 taças de vinho R\$ 313*

### **Entrada - 1 entrada à escolha para compartilhar -**

Batatas Rústicas com Salsa Trufada  
Pasteizinhos de Costela com Molho Campanha

### **Principais - Cada um escolhe o prato de sua preferência -**

Tonarelli alla Vodka flambado com Peperoncino (bem apimentado)  
½ Galeto assado com Risotto de Parmesão  
Tonarelli Artesanal com Ragu de Polvo

### **Sobremesas - Cada um escolhe a sobremesa de sua preferência -**

Cannoli Siciliani. Ricota, Compota de Limão e Pistache  
Macedônia de Frutas em Calda com Sorbet de Manga

## **Menu Veneto! R\$ 340**

*\*com 2 taças de vinho R\$ 408*

### **Entradas - 2 entradas para compartilhar -**

Carpaccio de Rosbife de Mignon  
Crostini Grecco de Gorgonzola Dolce com Picles de Pera

### **Principais - Cada um escolhe o prato de sua preferência -**

Spaghetini Artesanal Ao Pomodoro Rústico com Burrata  
Capeletti de Costela Assada ao Bechamel de Parmesão  
Nostra Carbonara Spaghetini, Creme de gema de Ovo caipira, Parmesão, Pancetta defumada artesanalmente, Pecorino e Pimenta do reino

### **Sobremesas - Cada um escolhe a sobremesa de sua preferência -**

Coppetta de Morango - Sopa de Morango com Suspiro e Chantilly  
Brownie de Chocolate Kaê 64% com Sorvete de Creme