



Gino's il Candelabro
RESTAURANTE - PIZZARIA - CHURRASCARIA
CASA DE CULTURA

CARNES NOBRES

Medalhão de Filet-Mignon à Piemontese

Acompanha molho roty e arroz à piemontese

Medalhão de Filet-Mignon a Forestier

Acompanha bacon ao molho de vinho, batatas cozidas e arroz

Medalhão de Filet-Mignon ao Poivre

Arroz com couve / batatas

Medalhão de Filet-Mignon ao Champignon

Acompanha molho de champignon, ervilhas na manteiga, batata noisette e arroz

Steak Poivre

Filet grelhado ao molho especial apimentado, batatas cozidas ao natural e arroz

Filet Chateaubriand Alho e Oleo

Filet-Mignon alto, acompanha batatas portuguesas, arroz e molho especial

Filetto D'Oro (serve quase sempre três a quatro pessoas)

suculento e farto filet-mignon c/ guarnição à Francesa (palmito, presunto, petit-pois, cebola, manteiga) - Alho e Óleo, arroz, feijão preto, ovos e batata portuguesa

Filet ao Barão (serve quase sempre três a quatro pessoas)

suculento e farto filet-mignon, acompanhamento: arroz à grega, farofa brasileira fritas e tira de linguiça calabresa

Filet Forestier

Acompanha batatas cozidas, bacon ao molho de vinho e arroz

Tournedor de Filet

Acompanha palmitos na manteiga e arroz

Filet São Roque

Escalope recheado com queijo mozzarella, presunto, azeitonas e cebolas

Acompanha ervilhas na manteiga, batatas portuguesas e arroz

Filet à Parmegiana

Filet-Mignon coberto com mozzarella, presunto, ervilha ao molho de tomate, orégano; acompanha arroz

Filet à Rossini

Acompanha ervilhas, ovo frito, batatas fritas, banana, presunto, tomate e arroz

Filet Grelhado à Primavera

Acompanha legumes na manteiga e arroz

Strogonoff de Filet

Acompanha champignon, creme de leite, batata palha e arroz

Fettuccine ao Paillard

Filet-mignon fino ao molho misto com manjerição e talharim

Filet-Mignon Allegro

Cubos de Filet mais Linguine Alegre

Lombo à Califórnia

Lombo assado fatiado, acompanha fatias de abacaxi, pêssegos, ameixas, arroz e farofa

Scaloppini Filet-Mignon ao Madeira alla Piemontese

Acompanha arroz à Piemontese

Scaloppini de Filet-Mignon al Limone

Acompanha arroz `grega

CHURRASCOS

NOSSOS CHURRASCOS SÃO PREPARADOS NA BRASA E SERVIDOS NO ESPETO

Churrasco à Moda

Linguiça, contra-filet, lombo, feijão tropeiro, batatas fritas, arroz e molho vinagrete

Churrasco a Oswaldo Aranha

Churrasco de contra-filet ao alho e óleo com batatas fritas, arroz, farofa e molho vinagrete

Churrasco de Contra-Filet

Acompanha farofa, arroz e molho vinagrete

Churrasco de Lombo

Acompanha farofa, arroz e molho vinagrete

Churrasco Misto

Churrasco de contra-filet e lombo, acompanha farofa, arroz e molho vinagrete

Churrasco de Linguiça

Acompanha farofa, arroz e molho vinagrete

Brochette de Filet à Parisiense

Espeto de Filet-mignon intercalado com cebola, tomate, pimentão e bacon

Acompanha batatas fritas, arroz e molho vinagrete

Brochette de Lombo à Parisiense

Brochette Misto (Filet-Mignon e Lombo)

Galletto Dessossado

Pedaços tenros de frango na brasa, acompanha arroz à grega, farofa e molho vinagrete

Brochette de Frango e Champignon

Espeto de frango intercalado com champignon, cebola, tomate, pimentão e bacon

Acompanha batatas fritas, arroz e molho vinagrete

MINUTAS

Filet-Mignon Simples

Contra-Filet Simples

Filet de Frango Simples

Filet de Lombo Simples

Acréscimo à Milanesa

Guarnição molho acebolado e arroz

Guarnição com fritas e arroz

Guarnição com ovos e arroz

Guarnição com ervilhas na manteiga e arroz

Os nossos pratos são generosos, servem quase sempre duas pessoas

FRANGOS

Medalhão à Piemontese

Acompanha molho roty e arroz à piemontese

Medalhão ao Champignon

Acompanha molho de champignon, ervilhas na manteiga, batata noisette e arroz

Supremo à Rossini

Acompanha ervilhas, batatas fritas, banana, ovo, presunto, tomate e arroz

Supremo à Parmegiana

Peito de frango coberto com mozzarella, presunto, ervilha ao molho de tomate orégano. Acompanha arroz

Supremo à Milanesa

Acompanha purê de batatas e molho especial

Strogonoff de Frango

Acompanha batata palha, champignon e arroz

Filet de Frango na Grelha à Jardineira

Acompanha legumes frescos cozidos e arroz

Cordon Bleu (prato típico da cozinha francesa)

*Dois filês de frango empanados e recheados com presunto e queijo especial derretido
Acompanha palmitos na manteiga e arroz*

Galletto Desossado

Pedaços tenros de frango na brasa, acompanha arroz à grega, farofa e molho vinagrete

Galletto Desossado à Mineira

Pedaços tenros de frango na brasa, arroz com couve, torresmo e batatas fritas

Brochette de Frango e Champignon

*Espeto de frango intercalado com champignon, cebola, tomate, pimentão e bacon
Acompanha batatas fritas, arroz e molho vinagrete*

Canja

Ravioli in Brodo

Caldo especial de galinha com ravióli

COMIDA TÍPICA MINEIRA

Feijão Tropeiro

Tutu à Mineira

Os nossos pratos são generosos, servem quase sempre duas pessoas

CUCINA ITALIANA

Pratos Típicos Italianos

LA PASTA FATTA IN CASA

Lasagna Tradicional

Cannelloni Tradicional ao forno

(presunto, mozzarella, temperos)

Cannelloni Light ao forno

(recheado com ricotta e espinafre)

Ravioli ao forno

(com recheio de frango, noz moscada e vinho branco)

Rondelle Tradicional branco

(com nozes e recheio de ricotta e espinafre)

*Todos os pratos acima servidos com molho à Bolognesa,
Quattro Formaggi, Catupiry ou molho Branco*

GNOCCHI ESPECIAIS

Gnocchi alla Sorrentina

(polpa pomodori, óleo d'oliva, cipolla, alho, mozzarella, formaggio)

Gnocchi alla Tirolese

(quattro formaggi, bacon)

Gnocchi alla Romana

(bacon e gema de ovos)

LA PASTA IMPORTATA ITALIANA

Rigatoni al Gorgonzola e Spinaci

Penne Rigate all'Arrabbiata

Capelli D'Angelo alla Mediterraneo

Orecchiette Baresi

(pomodori pelati, alho, óleo, azeite, sal, gorgonzola)

Rigatoni al Ziraldo

Orecchiette al Ragu

(ragu, olive nere)

Fettuccine alla Parisiense

Penne Rigate alla Matriciana

(tomate, bacon, azeite, queijo e condimentos)

Fettuccine alle Noci

(nozes, tomate, manjeriço, temperos)

Os nossos pratos são generosos, servem quase sempre duas pessoas

SAPORE D'ITALIA

*"La pasta italiana al dente" pronta para combinar
com os sofisticados molhos que só o Gino's faz!
Escolha a massa e o molho de sua preferência e monte seu prato*

LA PASTA IMPORTATA ITALIANA "AL DENTE"

Spghettini
Fettuccine
Rigatoni
Bucatini

Penne Rigate
Orecchiette
Capelli D'Angelo
Gnocchi

MOLHOS ESPECIAIS

Al Sugo (*molho de tomates frescos*)

Molho Branco tradicional

Catupiry (*molho branco com requeijão especial tipo catupiry*)

Bolognesa (*carne moída, molho de tomate*)

Gorgonzola – Spinaci

Boscaiola (*tomate fresco, champignon, azeitona preta, parmesão*)

Alho e Óleo

Carbonara (*molho branco, ovos, parmesão e bacon*)

Carbonara Romana (*bacon e gema de ovos*)

Parisiense (*ervilhas, presunto, frango, parmesão e molho branco*)

Mediterrâneo (*tomate italiano, alho, azeite, alcaparra, parmesão*)

Puttanesca (*tomate, anchovas, cebola, azeitonas pretas, alcaparra*)

Tonno-Capperi-Olive (*atum, alcaparra, azeitona preta, tomate*)

Napolitano (*molho de tomate, basilico e parmesão*)

Chitemurt (*molho de tomate apimentado e parmesão*)

All'arrabiata (*molho especial apimentado*)

Quattro Formaggi (*quatro queijos e temperos*)

Ai Broccoli (*broccoli ao alho e óleo*)

Matriciana (*pomodori, pancetta, tomate, bacon, cebola*)

Sorrentina (*pomodori pelati, olio d'oliva, aglio, mozzarella*)

Gorgonzola e Bechamel

Alle Noci (*nozes, tomate, manjericão, temperos*)

Misto

Barese

Al Ziraldo (*manjericão, molho misto, parmesão*)

Os nossos pratos são generosos, servem quase sempre duas pessoas

PIZZAS

NOSSAS PIZZAS D.O.C. LEGÍTIMAS ITALIANAS

“Feitas e assadas pelo italiano legítimo desde 1957 em forno especial com tijolos refratários”

Pizza Bianca

Leve molho de tomate, temperos, sem mozzarella

Mozzarella

Mozzarella e orégano

Margherita

Mozzarella, rodela de tomate, orégano e basilico

AS TRADICIONAIS

Calabresa - Calabresa fatiada, cebola fatiada, mozzarella e orégano

Presunto - Mozzarella, presunto e orégano

Alici - Filet de anchova, mozzarella e orégano

Mangiamitutta - Mozzarella, abacaxi, presunto e orégano

Portuguesa - Presunto, calabresa, ovo, cebola, mozzarella, azeitonas verdes, orégano

Chitemurt - Mozzarella, pimenta, temperos e orégano

Siciliana - Mozzarella, tomate, alcaparra, alho, pimentão e orégano

Acebolada - Mozzarella, cebola e orégano

Marinara - Mozzarella, alcaparra, alho e óleo, azeitonas verdes e orégano

Quattro Stagioni - Calabresa, anchova, mozzarella, presunto e orégano

Caçadora - Mozzarella, frango desfiado, tomate, azeitonas pretas e orégano

Ro_Rô (Arrepiada) - Mozzarella, batata palha e queijo ralado

Mariella - Mozzarella, catchup, bacon e azeitonas

Primavera - Atum, mozzarella, alface, azeitonas, queijo ralado e orégano

Firenze (Brócolis) - Brócolis ao alho e óleo, cebola, mozzarella e azeitonas

Milho Verde - Milho verde, mozzarella e azeitonas

Especial - Mozzarella, alcaparra, presunto, cebola e orégano

Napolitana - Mozzarella, alho e óleo, tomate, manjeriço, azeitonas verdes e orégano

Paulistana - Presunto, ovo, cebola, mozzarella, azeitonas pretas e orégano

Romana - Mozzarella, tomate, alici e azeitonas verdes

Genova - Mozzarella, presunto, champignon, azeitonas pretas e orégano

Alcaparra - Mozzarella, alcaparra, azeitonas pretas e orégano

Toscana - Calabresa moída, azeitonas verdes, mozzarella e orégano

Alho e Óleo - Alho e óleo, parmesão ralado, mozzarella e orégano

Barese - Tomate, mozzarella, alici, azeitonas pretas, pimenta do reino e orégano

Atum - Mozzarella, tomate, atum, alcaparras, cebolas e orégano

PIZZAS

NOSSAS PIZZAS D.O.C. LEGÍTIMAS ITALIANAS

“Feitas e assadas pelo italiano legítimo desde 1957 em forno especial com tijolos refratários”

AS ESPECIAIS

Quattro Formaggi - *Gorgonzola, catupiry, mozzarella, parmesão e azeitonas verdes*

Catupiry-Presunto - *Molho de tomate, presunto, catupiry, cebola, tomate e orégano*

Catupiry - *Catupiry, azeitonas pretas, tomate e orégano*

Aeromoça - *Frango, requeijão, azeitonas, tomate e orégano*

Venezia - *Gorgonzola, azeitonas pretas e tomate*

Bersagliera - *Mozzarella, tomate fatiado, alici, alcaparra e azeitonas pretas*

Pomodoro (Rúcula) - *Rúcula, pomodori secchi sott'olio, mozzarella e temperos*

Palmito - *Mozzarella, tomate, palmito e orégano*

Canadense - *Lombo canadense, cebola, azeitonas pretas, mozzarella e orégano*

Broccoli - *Brocoli ao alho e óleo e catupiry*

Champignon - *Mozzarella e champignon ao azeite*

É Prá Leão 64

Mozzarella, provolone, gorgonzola, tomate, orégano

Capricciosa

Mozzarella, tomate, champignon, alcachofra, presunto e azeitona preta fatiada

PORÇÕES

Risoto de Frango especial

Palmito na manteiga

Ervilhas na manteiga

Molho acebolado

Alho e Óleo

Batatas fritas

Arroz à Piemontese

Arroz ou Feijão

Arroz à grega

Arroz com Brócolis

Arroz com couve

Farofa Simples

Farofa à Brasileira

SALADAS

Maionese simples

Maionese de frango

Salada russa

Salada mista

Salada de palmito

Salada de tomate e cebola

OMELETES

Omelete simples

Omelete de queijo ou presunto

Omelete de champignon

SOBREMESAS

Paglia Italiana

Típica sobremesa italiana com sorvete e chocolate

Creme de Papaya ao Licor de Cassis

Feito com sorvete de creme na taça untada com calda de chocolate

Doppio Latte

Generosa porção de doce de leite servido com canudos de mozzarella

Compota de pêssego

Ameixas em calda

Café Expresso

PETISCOS & ANTIPASTOS

Antipasto all'italiana

Tábua giratória contendo Beringela alla Mamma, Carpaccio Speciale, Carciofini sott'olio, Insalata Caprese, Provolone, Tomate seco, Rocambole Stuzzichino, Cebolinha, Abobrinha Barese e a famosa 'Pizza Bianca'

Beringela alla Mamma

Beringela ao vinagrete com torradas (especialidade da casa)

Bruschetta Especial

Carpaccio Romano

Carpaccio ao caldo de limão, rúcula, sal e caldo de carne, torradas

Carpaccio Veneziano

Carpaccio ao azeite, sal, limão e queijo fatiado, torradas

Carpaccio Clássico

Carpaccio ao azeite, alcaparra, vinho branco, parmesão ralado e sal, torradas

Carpaccio de Champignon à Piemontese

Fatias de champignon, cheiro verde, limão, rúcula, alcaparra, queijo fatiado, azeite, sal, torradas

Carpaccio com Mistura Milanesa

Carpaccio, alho, cebola, salsinha, alcaparra, gorgonzola picado, orégano, vinagre, azeite, limão, parmesão ralado, sal e torradas

Cuore di Carciofini “coração de alcachofra à Italiana”

acompanha torradas

Pomodori secchi (tomate seco temperado - acompanha torradas)

Abobrinha Barese (Especialidade - acompanha torradas)

Torradas alla Gabriel no forno com mozzarella e alho

Provolone (porção)

Provoletta (rodela de provolone ao forno com azeite e orégano)

Provoletta recheada (rodela de provolone recheada com mozzarella e presunto ao forno ao azeite italiano e orégano)

Azeitonas

Linguiça Calabresa ao forno

Linguiça Toscana na brasa

Filet-Mignon aperitivo com torradas

BEBIDAS

Chopp (300 ml)
Chopp Garotinho (200 ml)
Cerveja (lata 340 ml)
Cerveja Heineken (long neck)
Cerveja Stella Artois (long neck)
Cerveja Malzbier (340 ml – preta)
Cerveja Kronenbier (340 ml – sem álcool)
Coca-Cola (lata 340 ml)
Coca-Cola light (lata 340 ml)
Guaraná Antarctica (lata 340 ml)
Guaraná Antarctica diet (lata 340 ml)
Tônica (lata 340 ml)
Soda Limonada (lata 340 ml)
Sukita (lata 340 ml)
Água Mineral Natural (garrafa 400 ml)
Água Mineral Gasosa (garrafa 400 ml)
H2OH!
Energético
Ice
Suco (sabores diversos)

"QUI BEVE BIRRA
HA SEMPRE VENT' ANNI"

APERITIVOS

Rum Bacardi Carta Oro
Rum Bacardi Carta Blanca
Cuba Libre
Caipirinha
Caipivodka (vodka e limão)
Vodka Orloff
Gin Seagers
Gin Tônica
Campari
Steinhaeger
Martini
Conhaque Domecq
Conhaque Presidente
Cointreau

WHISKIES

Old Eight
Whisky Sauer (Old Eight)
Teacher's
White Horse
Johnnie Walker

CARTA DE VINHOS

VINHOS DA CASA

Taça

Jarra

Tinto Seco

Tinto Suave

Branco Seco

Branco Suave

“Un vin secco al giorno...
toglie il medico di turno”

VINHOS NACIONAIS

Almaden Tinto

Almaden Branco

Miolo Seleção Tinto

Miolo Seleção Tinto 375ml

Salton Brut

VINHOS IMPORTADOS

Chianti Bellosguardo

Itália

Lambrusco

Itália

Latitude Malbec

Argentina

Valpolicella Montessor

Itália

Valpolicella Bolla

Itália

Baron D'Arignac Tinto

França

Pata Negra Tempranillo

Argentina

Casillero del Diablo

Chile

Benjamin Nieto Malbec

Argentina

Trapiche

Argentina

Concha y Toro Cabernet Sauvignon

Chile

Concha y Toro Carmenère

Chile

Santa Helena Cabernet Sauvignon

Chile

Santa Helena Merlot/Carmenère

Chile

Santa Helena Cabernet Sauvignon 375ml

Chile

Terrazas Malbec

Argentina