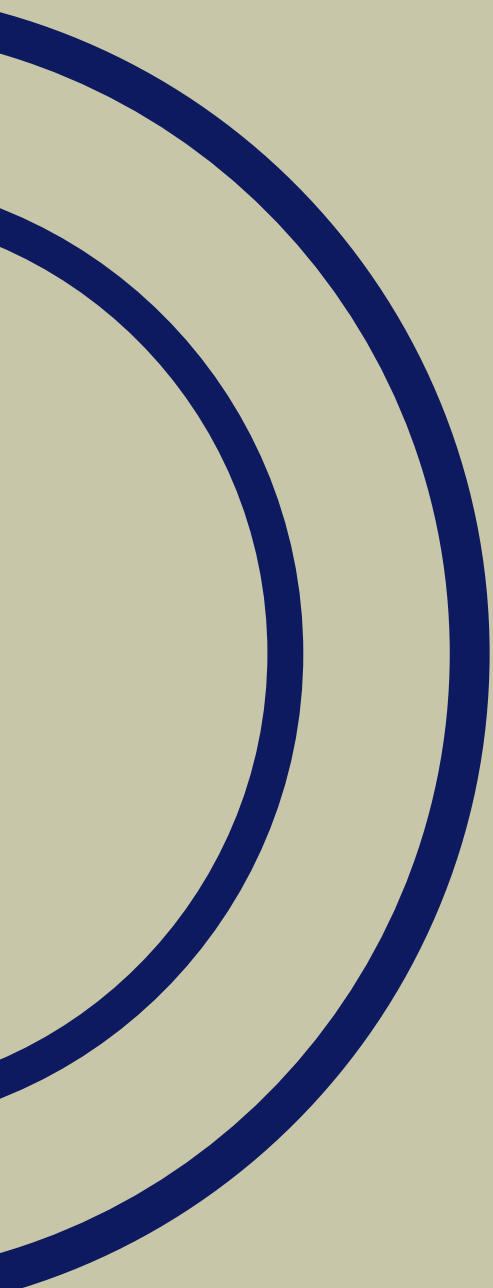


TIMMO

CUCINA



# TIMO

Com a proposta de oferecer aos clientes uma gastronomia italiana casual com pratos feitos no forno para qualquer hora do dia e qualquer ocasião, o Timo Cucina conta com um cardápio com opções leves e clássicas.

Com o Chef Marcelo Martino no comando da cozinha, o Timo garante a sensação de um breve passeio gastronômico pela Itália.

Timo, em italiano, quer dizer "tomilho", ingrediente presente em vários pratos do menu e essencial em qualquer cozinha.

---

## **Almoço executivo**

Segunda a Sexta-Feira

**Exceto feriados**

## **NÃO ACEITAMOS CHEQUE**

De acordo com as leis: no 7.357/85 (lei do cheque), artigo 315 da Lei no 10.406/02 (Código Civil) e Artigo 50, inciso II, da Constituição Federal.

Código de Defesa do Consumidor - Lei 8078/90 | Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990

# TIMO

## Menu Executivo | R\$55

---

### Antipasti

Insalatina Verde e Pomodori **ou** Bruschetta Pomodoro

### Piatti Principale

Insalata Mela e Miele	Ravioli Capri
Ou	Ou
Insalata Caprese	Lasagna Alla Bolognese
Ou	Ou
Insalata Pera e Gorgonzola	Pollo Con Talharin De Pupunha
Ou	Ou
Spaghetti All'Amatriciana	Stracotto Al Timo
Ou	Ou
Tonarelli Al Pesto Con Burrata	Pesce Del Glorno
Ou	
Papardelle Con Ragu Di Ossobuco	

### Dolci

Gelatto | Frutta | Caffè

## Executivo Napoli | R\$45

---

### Per Cominciare

Insalatina Verde e Pomodori

### Pizza

Escolha o seu sabor

### Dolci

Gelatto | Frutta | Caffè

# TIMO

## Antipasti

---

### **Panne Della Casa | R\$28**

Pão de calabresa, baguette e crostini.

### **Pizza Bianca | R\$21**

Massa de pizza assada no forno com alecrim e sal grosso.

### **Melanzana Al Forno | R\$33**

Berinjela assada no forno à lenha e recheada com creme de burrata e Parmesão.

### **Carpaccio Di Filetto | R\$37-55**

Azeite de funghi porcini, pickles de cebola, pimenta verde e crocante de arroz selvagem.

### **Arancini Brasiliani | R\$33**

Bolinho de tapioca com espinafre e recheio de queijo brie, acompanha geleia de pimenta.

### **Arancini Ossobuco | R\$33**

Bolinho de ristoto com ragu de ossobuco, acompanha chutney de tomate.

### **Provoleta | R\$44**

Provolone fresco empanado, acompanha geleia de tomate e compota de frutas vermelhas.

### **Burrata | R\$44**

Burrata artesanal, tomatinhos confitados e focaccia da casa.

### **Burrata Al Forno | R\$44**

Burrata envolta na massa de pizza, assada e servida com pesto e tomatinhos.

### **Prosciutto Crudo Con Grana Padano | R\$59**

Presunto servido com lascas de queijo Grana Padano.

### **Formaggi Misti | R\$51**

Misto de queijos da casa.

## Insalate

---

### **Pera e Gorgonzola | R\$35 - 54**

Mix de folhas, pera com Gorgonzola, molho de iogurte, hortelã e nozes caramelizadas.

### **Pollo Al Miele | R\$37-55**

Peito de frango, maçã verde, mix de folhas com molho de mostarda e mel, amêndoas torradas e chips de parmesão.

### **Caprese | R\$37-55**

Mussarela de búfala, tomatinhos, manjerição, rúcula e molho de mostarda e mel.

### **Melanzane e Mascarpone | R\$38-56**

Mix de folhas, abobrinha, pupunha e manga em juliene, geleia de berinjela e mascarpone

# TIMO

## Pizza Napolitana

---

Pizzas individuais feitas com massa de fermentação natural por 48 horas.

### **Fichi | R\$44**

Molho de tomate italiano, geleia de figo, queijo brie, prosciutto e rúcula.

### **Pesto e Burrata | R\$45**

Molho de tomate italiano, burrata, mussarela especial, pesto e brasilico.

### **Funghi | R\$44**

Molho de tomate italiano, mussarela especial, cogumelos refogados e manjeriço.

### **Zucchini | R\$42**

Molho de tomate italiano, abobrinha defumada grelhada, queijo brie, parmesão e manjeriço.

### **Escarola | R\$41**

Molho de tomate, mussarela especial, escarola, pancetta fatiada, parmesão e orégano fresco.

### **Margheritta | R\$39**

Molho de tomate italiano, mussarela especial, manjeriço, parmesão e tomatinhos.

### **Salsiccia | R\$42**

Molho de tomate italiano, linguiça artesanal, mussarela especial e parmesão.

### **Pepperoni | R\$43**

Molho de tomate italiano, mussarela especial, linguiça artesanal picante e parmesão.

### **Puglia | R\$44**

Molho de tomate, linguiça artesanal, cebola roxa, parmesão, creme de burrata e mussarela especial

### **Pera e Gorgonzola | R\$42**

Molho de tomate italiano, mussarela especial, pera, gorgonzola e parmesão.

### **Mascarpone | R\$45**

Molho de tomate italiano, mascarpone, aliche, pancetta fatiada, mussarela especial e parmesão.

# TIMO

## Paste e Risotti

---

### **Ravioli di Zucchine e Fichi | Sem Glúten | R\$62**

Ravioli de abobrinha com recheio de figo, fonduta de fontina, azeite de pistache, azeite de baunilha e pistaches torrados.

### **Picci e Polipo | R\$73**

Massa fresca com polvo levemente picante, linguíça, molho de tomate e raspas de limão siciliano.

### **Gnocchi Di Zucca | R\$62**

Nhoque de abóbora com ragu de cordeiro, tomatinhos e amêndoas torradas.

### **Gnocchi e Gamberi | R\$78**

Nhoque de mandioquinha, camarões flambados no conhaque, perfume de alho e molho cremoso.

### **Linguini Calamari | R\$64**

Massa italiana, lulas aglio e olio, abobrinha e molho negro.

### **Gnocchetti al Mare | R\$78**

Nhoquetti de batata com camarão, lula e polvo salteados com vinho branco, molho de tomate e manjeriço.

### **Gnocchetti Salsiccia | R\$59**

Nhoquetti de batata com ragu de linguíça e fonduta de burrata.

### **Spaghetti All'Amatriciana | R\$51**

Massa italiana, molho de tomate, queijo pecorino, pimenta, crisp de cebola e panceta,

### **Tonarelli Al Pesto Con Burrata | R\$59**

Massa fresca verde, molho pesto, queijo cremoso e limão siciliano.

### **Papardelle Ossobuco | R\$62**

Massa fresca com ragu de ossobuco e rúcula.

### **Ravioli Capri | R\$55**

Massa verde recheada de mussarela, molho de tomate fresco e manjeriço.

### **Tonarelli Al Cacio e Pepe Con Burrata | R\$59**

Massa fresca com molho de burrata, queijo pecorino e pimenta preta,

### **Carbonara | R\$64**

Spaghetti italiano, gema, pecorino, panceta defumada artesanal, lardo e gema curada.

### **Risotto Di Funghi Al Timo | R\$67**

Arroz italiano com cogumelos e tomilho.

### **Risotto Neri | R\$67**

Arroz italiano com tinta de lula e lula dore.

### **Risotto Caprese | R\$64**

Arroz italiano, parmesão, tomate cereja, manjeriço e pesto.

# TIMO

## Carni e Pesce

---

### **Polpetta Di Manzo | R\$67**

Polpeta de carne com molho de tomate e queijo Pecorino, servida com papardelle na manteiga.

### **Stracotto Al Timo | R\$69**

Carne assada no vinho tinto, tomilho e nhoque de batatas.

### **Scaloppine Al Prosciutto | R\$71**

Escalopes de filé grelhados com molho de prosciutto e batatas rústicas.

### **Cotoletta Maiale | R\$68**

Prime rib a milanesa, purê de maçã, creme de burrata, chucrute, prosciutto, tomate cereja e rúcula.

### **Pollo e Pupunha | R\$67**

Coxa e sobrecoxa de frango com talharim de pupunha.

### **Ancho grelhado con Gnocchetti | R\$89**

Ancho grelhado, nhoquetti de batata com molho de fontina.

### **Pesce Del Giorno | R\$69**

Peixe do dia com fregola à primavera e cogumelos grelhados.

### **Per Bambini Escalopinhos | R\$44**

Escalopinhos de filé ou peito de frango.

### **Per Bambini Spaghetti | R\$38**

Spaguetti com molho de tomate ou na manteiga.

## Dolci

---

### **Tiramisù | R\$28**

Bolo caseiro de café embebido em calda de café e licor, coberto com creme de mascarpone e raspas de chocolate.

### **Panna cotta Brasiliani | R\$26**

Panna cotta de cupuaçu com calda de jabuticaba e creme de chocolate branco.

### **Torta Miele | R\$26**

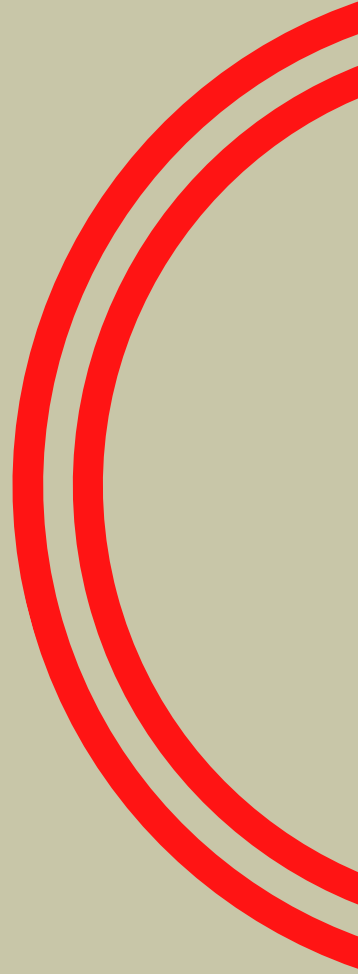
Bolo de pão de mel recheado com doce de leite aromatizado com laranja, coberto com chocolate e sorvete.


### **Tortini | R\$25**

Tortinha de chocolate com laranja e sorvete de panna cotta.

### **Cartas para Julieta | R\$26**

Cone de queijo pecorino recheado com mousse de cream cheese, pétalas de goiaba confitadas e castanhas de barú.



 @timocucina

 facebook.com/timocucina/

timorestante.com.br