



HOSTARIA CASACURTA

RECEITAS, MEMÓRIAS E NOVAS HISTÓRIAS

A COZINHA DA HOSTARIA CASACURTA TRADUZ A ESSÊNCIA DE GARIBALDI, BERÇO DO ESPUMANTE BRASILEIRO E TERRA MARCADA PELA IMIGRAÇÃO ITALIANA E FRANCESA.

NOSSO CARDÁPIO CELEBRA ESSA HERANÇA POR MEIO DE UMA COZINHA AUTÊNTICA, QUE VALORIZA OS SABORES DA SERRA GAÚCHA, OS INGREDIENTES FRESCOS E OS PRODUTORES LOCAIS. AS MASSAS ARTESANAIS, PREPARADAS EM NOSSA COZINHA, SÃO UMA DE SUAS MAIORES EXPRESSÕES.

AQUI, ACREDITAMOS NA SIMPLICIDADE BEM-FEITA: BONS INGREDIENTES, RESPEITO ÀS ORIGENS E SABORES QUE DESPERTAM MEMÓRIAS.

NA SERRA GAÚCHA, ESTAR À MESA É MAIS DO QUE UMA REFEIÇÃO. É UM MOMENTO DE ENCONTRO, DE CELEBRAÇÃO E DE BOAS HISTÓRIAS, ACOMPANHADO NATURALMENTE, POR VINHOS QUE CARREGAM A IDENTIDADE DO NOSSO TERROIR.

À FRENTE DA COZINHA, A *CHEF CAROL CÂNDIDO*, MINEIRA DE NASCIMENTO E GAÚCHA POR ADOÇÃO, UNE RECEITAS TRADICIONAIS DO CASACURTA A CRIAÇÕES CONTEMPORÂNEAS, RESPEITANDO NOSSAS RAÍZES E TRAZENDO SEU OLHAR E SUA PERSONALIDADE A CADA PRATO.

EM NOSSO PORÃO DE PEDRA, HISTÓRIA, GASTRONOMIA E HOSPITALIDADE SE ENCONTRAM PARA TORNAR CADA JANTAR UMA EXPERIÊNCIA CASACURTA.



MENU





ENTRADAS

COUVERT DA CASA (SERVE ATÉ 2 PESSOAS).....R\$ 52,00

FOCACCIA TRADICIONAL DA CASA, MANTEIGA DE COGUMELOS, QUEIJO DE NOZES, STRACIATELLA DA CASA COM TOMATES, AZEITE GAÚCHO.

BURRATA CASACURTAR\$ 85,00

BURRATA, TOMATE CONFIT, MOLHO RÚSTICO, FOCACCIA E MOLHO PESTO.

CARPACCIO.....R\$ 70,00

UM CLÁSSICO DA CASA. FATIAS FINAS DE CARNE CRUA, ALCAPARRAS E LASCAS DE PARMESÃO, ACOMPANHADO DO NOSSO MOLHO DE MOSTARDA E LIMÃO.

STEAK TARTARER\$ 78,00

CARNE PICADA, MOSTARDA FERMENTADA, AIOLI PICANTE, BROTO DE SALSA, AZEITE DE ERVAS E PÃO ITALIANO.

BACALHAU CREMOSO.....R\$ 70,00

NOSSO CREMOSO BACALHAU DESFIADO COM UM TOQUE DE CREME DE LEITE, GRATINADO NO FORNO.

PERA RECHEADAR\$ 65,00

RECHEADA COM NOZES, QUEIJO GORGONZOLA, GRATINADA NO FORNO E SALADA DE FOLHAS VERDES.

SOPA DE CEBOLA PORÇÃO (INDIVIDUAL)R\$ 78,00

NOSSA TRADICIONAL E CONSISTENTE SOPA DE CEBOLA AO ESTILO FRANCÊS, EM CROSTA DE MASSA FOLHADA

SOPA DE CAPELETTI (INDIVIDUAL)....R\$ 69,00 MEIA PORÇÃO...R\$ 50,00

UM CLÁSSICO DA SERRA, (MASSA RECHEADA COM CARNE EM FORMATO DE CHAPÉU, “CAPPELLO”) CASEIRO, COZIDO NO BRODO (CALDO). AO ESTILO DA NONNA.

TÁBUA DE QUEIJOS E CHARCUTARIA GAÚCHAR\$85,00

QUEIJOS GAÚCHOS POENTE (MATURADO), FLOR (MACIO) E COLONIAL, PROSCIUTTO CRU GAÚCHO E COPA DE GARIBALDI.

MINI PASTÉIS DA DONA PINAR\$ 68,00

QUEIJO, CARNE E BACALHAU (12 UNIDADES)

CROQUETASR\$ 68,00

CROQUETAS DE COSTELA, EMPANADAS NO PANKP COM MOSTARDA DIJON (6 UND)

ARANCINIR\$ 68,00

BOLINHO DE ARROZ COM GORGONZOLA, RECHEADO COM QUEIJO COLONIAL E AIOLI DE ALHO NEGRO E PARMESÃO(6 UND)

SOBREMESAS

CREME BRÛLÉER\$ 52,00

UM DOS CLÁSSICOS DO CASACURTA! CREME DE BAUNILHA AO ESTILO FRANCÊS, MAÇARICADO.

STRUDEL DE MAÇÃ DA DONA JUREMAR\$ 52,00

RECEITA DE FAMÍLIA. STRUDEL FEITO COM MASSA FOLHADA, RECHEADO COM MAÇÃS, ACOMPANHADO DE SORVETE EM CROSTA DE CAJU E CALDA DE CARAMELO CASEIRO.

MOUSSE DE CHOCOLATER\$52,00

COM CHOCOLATE AMARGO E TOFFEE DE CARAMELO SALGADO E FLOR DE SAL.

PROFITEROLESR\$ 55,00

MASSA CHOUX RECHEADA COM SORVETE E DOCE DE LEITE COBERTA COM CALDA DE CHOCOLATE E AMÊNDOAS LAMINADAS.

SORVETE DE CREME.....R\$ 40,00

COM CALDA DE CHOCOLATE OU COM CALDA QUENTE DE MORANGOS

SORVETE SEM LACTOSE E SEM GLÚTENR\$ 40,00

SORVETE DE CREME SERVIDO COM CALDA DE MORANGO

CHÁS E CAFÉS

CHÁ R\$ 10,00

NESPRESSO R\$ 10,00





CARNES

ENTRECOT DE ANGUS GRELHADO.....R\$ 159,00
ACOMPANHADO DE CHIMICHURRI CASEIRO, LEGUMES, FAROFA DE
ERVAS E BATATA CASEIRA DO CASACURTA.

STINCO DE CORDEIRO.....R\$ 159,00
SERVIDO COM MOLHO DEMI GLACE. ACOMPANHA ALLIGOT DE AIPIM.

COSTELA E NHOQUE DE MANTEIGA E SÁLVIA.....R\$ 149,00
COSTELA DESFIADA E PRENSADA COM NHOQUE DE MANDIOQUINHA E
MOLHO DE MANTEIGA E SÁLVIA.

POLPETTONE À PARMEGIANAR\$ 125,00
CLÁSSICO DA CASA. POLPETONE DE CARNE RECHEADO COM PRESUNTO
E QUEIJO. GRATINADO COM MUZZARELA E MOLHO DE TOMATE.
ACOMPANHA PURÊ DE BATATA.

FILÉ AO POIVRE.....R\$ 159,00
FILÉ COM MOLHO DE CREME DE LEITE E PIMENTA VERDE
ACOMPANHADO DA NOSSA BATATA FRITA CASEIRA.

FILÉ AO MOLHO DE MOSTARDA DIJONR\$ 159,00
FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MOSTARDA DIJON, MOLHO DE CARNE E
CREME DE LEITE, ACOMPANHADO DA NOSSA BATATA FRITA CASEIRA.

FILÉ AOS TRÊS COGUMELOS (SERVE DUAS PESSOAS).....R\$ 289,00
FILÉ COM MOLHO DE COGUMELOS FRESCOS TIPO PARIS, SHITAKE E
PLEUROTUS E CREME DE LEITE. ACOMPANHA MASSA FETTUCCINI
CASEIRA COM O MESMO MOLHO.

FILÉ COM MIL FOLHAS DE BATATAS.....R\$ 149,00
MOLHO DEMI GLACE, COGUMELOS, BROTOS DE CENOURA, MIL FOLHAS
DE BATATA E CENOURAS GLACEADAS.

SALADAS

PORÇÃO PARA 2 PESSOAS (MEIA PORÇÃO 70% DO VALOR)

SALADA LUIGIR\$ 75,00
FOLHAS VERDES, PROSCIUTO CRU GAÚCHO, PESTO, NOZES E LASCAS DE
PARMESÃO.

SALADA DA FER.....R\$ 75,00
ITALIANÍSSIMA, SIMPLES E SABOROSA... FOLHAS VERDES ORGÂNICAS DA
NOSSA HORTA, TOMATE CEREJA CONFIT, MUSSARELA DE BÚFALA, LEGUMES
GRELHADOS, MOLHO PESTO.

RISOTOS

RISOTO DE ALCACHOFRAR\$ 210,00

RISOTO CAPRESE.....R\$ 210,00

RISOTO DE COGUMELOS.....R\$ 210,00

MASSAS ARTESANAIS

ESPAGUETE ALLA NORMA (PORÇÃO INDIVIDUAL).....R\$ 120,00
VERSÃO DO CLÁSSICO PELA NOSSA CHEF, COM BERINJELA, TOMATES
CONFITADOS, STRACIATELLA, PARMESÃO DE FUNCHO FRESCO DA NOSSA HORTA

PORÇÃO PARA 2 PESSOAS (INDIVIDUAL 70% DO VALOR)
MASSA BOLONHESA (ESPAGUETE, FETUCCINI, NHOQUE)R\$ 220,00
O CLÁSSICO MOLHO ITALIANO DE TOMATE E CARNE COM O TOQUE DO
CASACURTA, COM CARNE PICADA COM A FACA.

NHOQUE DE MANDIOQUINHA.....R\$ 230,00
NHOQUE FEITO COM MADIOQUINHA E FARINHA COM NOSSO MOLHO DE
QUATRO QUEIJOS E UM TOQUE DE NOZES.

TALHARIM COM SALMÃO E ALHO PORÓR\$ 200,00
TALHARIM COM MOLHO DE SALMÃO EM PEDAÇOS, CREME DE LEITE E ALHO PORÓ

ESPAGUETE QUATRO QUEIJOSR\$ 210,00
A RECEITA ORIGINAL DO CASACURTA COM PROVOLONE, GORGONZOLA,
MUSSARELA E REQUEIJÃO.

MASSA AO MOLHO RÚSTICO.....R\$ 200,00
(ESPAGUETE, FETUCCINI, NHOQUE) MOLHO COM TOMATE EM CUBOS, TOMATE
SECO E MANJERICÃO FRESCO.



MASSAS ARTESANAIS RECHEADAS

NOSSA ESPECIALIDADE.

TODAS AS NOSSAS MASSAS SÃO FEITAS AQUI PELA NOSSA EQUIPE
DE FORMA ARTESANAL E COM OVOS DE GALINHA CAIPIRA.

PORÇÃO PARA 2 PESSOAS (INDIVIDUAL 70% DO VALOR)

RAVIOLI DE VITELA E MOLHO DE SHITAKE.....R\$ 230,00

RECHEIO DE VITELA E MOLHO TOMATES, COGUMELOS SHITAKE FLAMBADOS
NO CONHAQUE E CREME DE LEITE.

OU

RAVIOLI DE VITELA COM MOLHO DE SHITAKE DA NOSSA CHEF

RAVIOLI DE MOZZARELA E MOLHO RÚSTICO.....R\$ 240,00

MASSA FEITA COM MANJERICÃO, RECHEIO DE MOZZARELA DE BÚFALA,
MOLHO RÚSTICO DE TOMATE E MOLHO PESTO.

SORRENTINO DE PERA E BRIER\$ 230,00

MASSA CASEIRA DE ESPINAFRE DE FORMATO ARREDONDADO, RECHEADA
COM QUEIJO BRIE E PERA COM MOLHO DE MANTEIGA CLARIFICADA,
SÁLVA E PROSCIUTTO CROCANTE.

SORRENTINO DE BACALHAUR\$ 250,00

MASSA CASEIRA DE FORMATO ARREDONDADO COM RECHEIO DE
BACALHAU E MOLHO NATA, FAROFA DE BACON, GRATINADO NO FORNO
COM QUEIJO PARMESÃO.

TORTÉI COM AMÊNDOAS E CANELA.....R\$ 210,00

MASSA CASEIRA COM RECHEIO DE ABÓBORA E MOLHO DE MANTEIGA
CLARIFICADA COM SALSA FRESCA, LASCAS DE AMÊNDOAS E UM
PERFUMADO E EXÓTICO TOQUE DE CANELA.

PEIXES

PRATOS INDIVIDUAIS

SALMÃO EM CROSTA DE GERGELIMR\$ 159,00

SALMÃO GRELHADO, CROSTA DE GERGELIM ACOMPANHADO DE PURÊ DE
MANDIOQUINHA.

PEIXE AO BEURRE BLANC.....R\$ 159,00

PESCADA AMARELA COM PURÊ DE ERVILHA, FAROFA DE AMÊNDOAS E
ERVILHA TORTA E MOLHO DE MANTEIGA.

AVES

PRATOS INDIVIDUAIS

FRANGO GARIBALDIR\$ 119,00

*UM PRATO EM HOMENAGEM A CIDADE DE GARIBALDI, QUE JUNTA DOIS
PRODUTOS TÍPICOS DAQUI: FRANGO E ESPUMANTE.*

FILÉ DE PEITO DE FRANGO GRELHADO, COUSCOUS MARROQUINO COM
LEGUMES DA ESTAÇÃO MOLHO DE ESPUMANTE E CURRY.

MAGRET AO MOLHO POIVRER\$ 195,00

FILÉ DE PEITO DE PATO GRELHADO COM MOLHO DE PIMENTA
VERDE E CREME DE LEITE, ACOMPANHADO DE NOSSA BATATA FRITA

