

C A R D Á P I O

BAR & RESTAURANTE
La Trattoria

BAR & RESTAURANTE *La Trattoria*

Bem-vindo ao **La Trattoria**, um ponto tradicional da boa gastronomia em Maresias, durante todas as estações do ano.

A palavra italiana “*La Trattoria*” significa um pequeno restaurante onde as refeições são preparadas e servidas pela família dos proprietários. A família Perrotti, do **La Trattoria**, tem imenso prazer de partilhar as tradicionais receitas mediterrâneas preparadas com esmero, carinho e habilidade por nosso Chef. Seja em nosso farto café da manhã, nossas porções e drinks caprichados ou nas opções de refeições o **La Trattoria** irá te surpreender com um delicioso tempero, qualidade e bom atendimento.

Desfrute!

 /Restaurante La Trattoria Maresias

 @latrattoriamaresias



Sugestões, críticas
ou elogios



ENTRADAS QUENTES E FRIAS HOT AND COLD APPETIZER

392 - SOPAS E CREMES | SOUPS AND CREAMS

Creme de Vegetais / Sopa de Galinha
Vegetables cream / Chicken's soup **RS 29,00**

020 - CAESAR SALAD

Alface Americana, tomate, pepino, parmesão, lascas de peito de frango grelhado e molho Caesar
Lettuce, tomato, cucumber, parmesan, caesar sauce and chicken cubes **RS 31,00**

023 - SALADA TROPICAL | TROPICAL SALAD

Mix de folhas verdes, tomate, cenoura, pepino marinado, manga e palmito
Green leaf mix, tomato, carrot, marinated cucumber, mango and palm heart **RS 31,00**

668 - SALADA MEDITERRÂNEA | MEDITERRANEAN SALAD

Mix de folhas verdes, camarão 7 barbas, lulas, molho do Chef
Green leaf mix, shrimp, calamaris, chef's sauce **RS 43,00**

669 - CARPACCIO DE CARNE | MEAT CARPACCIO

Carpaccio carne com molho de alcaparras e parmesão / acompanha pequenas fatias de pão levemente tostado e queijo parmesão
Meat carpaccio with capers and parmesan and lightly toasted sliced bread **RS 41,00**

740 - CEVICHE TILAPIA | TILAPIA CHEVICHE

Peixe marinado em limão, azeite, cebola roxa, finalizado pimenta Dedo de Moça
Marinated fish in lemon, olive oil, purple onion, finished pepper finger toasted sliced bread **RS 35,00**

744 - LEGUMES GRELHADOS | GRILLED VEGETABLES

Berinjela, abobrinha, tomate, azeite, manjeriço
Eggplant, zucchini, tomato, olive oil, basil **RS 29,00**

739 - POMODORO | POMODORO

Mix de folhas verdes, tomates cerejas, mussarela de búfala e nozes picadas
Mix of green leaves, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and chopped walnuts **RS 35,00**

PRATO PRINCIPAL MAIN DISH

040 - CONTRA FILÉ / PEITO FRANGO / PESCADA BRANCA

MEAT / CHICKEN / BRAZILIAN FISH
Acompanham arroz branco, feijão e batata frita
Rice, Beans, French Fries **RS 29,00**

PARMEGIANA | PARMEGIAN

Empanado, coberto com queijo mussarela gratinado e molho sugo /acompanha arroz branco e batatas fritas
Chicken steak with gratined cheese, tomato sauce, rice and french fries

240 - FRANGO **RS 35,00**

310 - FILÉ MIGNON | FILET MIGNON **RS 45,00**

ESTROGONOFE | STROGONOFF

Creme de leite e cogumelos champignon / acompanha arroz e batata palha
Cream, champions, rice and potato sticks

673 - FRANGO | CHICKEN **RS 35,00**

674 - FILÉ MIGNON | FILET MIGNON **RS 45,00**

651 - CAMARÃO | SHRIMP **RS 47,00**

220 - BIFE A CAVALO | BEEF WITH FRIED EGG

Filé mignon grelhado, ovo frito, acompanham arroz branco feijão e batatas fritas
Grilled filet mignon with rice, fried egg, beans and french fries **RS 45,00**

675 - ABADEJO AO LIMÃO E ALCAPARRAS | ABADEJO

Abadejo grelhado com molho de limão e alcaparras / acompanham arroz branco, batatas soute
Filet Abadejo with lemon's souce and capers with white rice and potatos **RS 45,00**

377 - FILÉ DE SALMÃO | FILET OF SALMON

Salmon, rice, vegetables and passion fruit sauce **RS 45,00**

741 - MISTO DE MARE | MISTO DE MARE

Lula, camarão rosa, filé de peixe a dorê, arroz, feijão e farofa
Lula, shrimp pink, fish bait the fried, rice, salad, beans and farofa **RS 118,00**

Obs: **SERVIDA PARA 2 a 3 PESSOAS**



SALADA MEDITERRÂNEA | MEDITERRANEAN SALAD

CARPACCIO DE CARNE | MEAT CARPACCIO

ESPECIALIDADE RISOTOS RISOTTOS

681 - FUNGHI SECO | *FUNGHI*

248 - GORGONZOLA E PERA | *GORGONZOLA AND PEAR*

677 - PARMESÃO E BERINJELA | *PARMESAN & EGGPLANT*

678 - SALMÃO | *SALMON*

742 - ALHO PORÓ | *LEEK*

Qualquer Risoto acima R\$ 41,00

676 - FRUTOS DO MAR (LULA CAMARÃO) | *SEA FOODS*

R\$ 48,00

ESPECIALIDADE MASSAS TRADICIONAIS TRADITIONAL PASTA

682 - ESPAGUETE | *SPAGHETTI*

683 - PENNE | *PENNE*

684 - TAGLIARINI | *NOODLES*

Qualquer massa. Escolha o molho ao lado R\$ 36,00

ESPECIALIDADE MASSAS ARTESANAIS ARTESANAL PASTA

013 - NHOQUE | *GNOCCHI*

066 - LASANHA | *LASAGNA*

222 - RAVIOLI | *RAVIOLLI*

Qualquer massa. Escolha o molho ao lado R\$ 39,00

MOLHOS | SAUCES

061 - AL SUGO | *TOMATO'S SAUCE*

Molho de tomates frescos e manjeriço
Fresh tomato sauce and basil

461 - AMATRICIANA | *AMATRICIANA*

Tomate, bacon, parmesão e cebola
Tomato, bacon, parmesan and onions

462 - PUTANESCA | *PUTANESCA*

Azeitonas pretas, alcaparras, anchovas, salsinha e molho de tomate
Black olives, capers, anchovies, basil and tomato sauce

743 - BERINJELA | *EGGPLANT*

Cubinhos de berinjela e queijo branco com molho sugo (tomate fresco e manjeriço)
Eggplant in cubes, white cheese with sugo sauce (fresh tomato and basil)

064 - QUATRO QUEIJOS | *FOUR CHEESE*

Molho de queijos (Requeijão, provolone, parmesão e gorgonzola)
White sauce with mozzarella, provolone, parmesan and gorgonzola

MOLHO ESPECIAL | SPECIAL SAUCE

433 - FRUTOS DO MAR | *SEAFOOD*

Tomates frescos com camarão 7 barbas, anel de lula, alcaparras e vinho branco
Fresh tomato with shrimp, calamaris, capers, and white wine

R\$ 17,00*

* Acrescido ao valor da massa escolhida

ACOMPANHAMENTOS ACCOMPANIMENTS

044 - CUMBUCA DE FEIJÃO | *BEANS* R\$ 14,00

685 - CUMBUCA ARROZ | *RICE* R\$ 14,00

211 - LEGUMES SAUTEADOS | *VEGETABLES SAUTÉ*
Brócolis, couve-flor, vagem, cenoura R\$ 14,00

680 - PURÊ DE BATATA | *MASHED POTATOES* R\$ 18,00

226 - OMELETE/ *OMELET*
Queijo, presunto e ovo R\$ 18,00

SANDUÍCHES | SANDWICHES

030 - CLUB SANDUÍCHE | *CLUB SANDWICH*
Pão de forma levemente tostado com queijo mussarela e presunto R\$ 20,00

035 - LANCHE NATURAL 1 e 2 | *NATURAL SNACK*
Natural 1: Pão forma integral, tostado, pasta elaborada com peito frango, maionese, cenoura, tomate, alface e cebola
Natural 2: Pão forma integral com pasta de atum em conserva e maionese R\$ 20,00

094 - MINAS QUENTE | *HOT WHITE CHEESE*
Pão Baguete, queijo branco, tomate e orégano R\$ 20,00

031 - BAURU ESPECIAL | *SPECIAL BAURU*
Pão Baguete, filé mignon, ovo, queijo, presunto, alface e tomate R\$ 28,00

032 - BEIRUTE VILLA | *HOME'S BEIRUT*
Pão sírio, peito de frango grelhado, queijo, presunto, alface, tomate e cebola R\$ 28,00

033 - BEIRUTE LIGHT | *LIGHT BEIRUT*
Pão sírio, queijo branco, peito de peru, alface, tomate e cenoura R\$ 22,00

745 - ITALIANO | ITALIAN

Pão Ciabatta levemente tostado, queijo provolone, salame, tomate e alface R\$ 24,00

649 - HAMBURGUER ARTESANAL COM FRITAS
HANDMADE HAMBURGER AND FRENCH FRIES

Hamburguer artesanal, queijo mussarela e batatas fritas R\$ 28,00

ACRÉSCIMOS DE ITENS ADDITION OF ITEMS

038 - PRESUNTO | *HAM*

039 - TOMATE E ALFACE | *TOMATO AND LETUCE*

029 - BACON | *BACON*

028 - OVO | *EGG* Qualquer item R\$ 3,00

SOBREMESAS | DESSERT

050 - CREME DE PAPAYA | *PAPAYA CREAM* R\$ 19,00

052 - BANANA FOSTER | *FOSTER BANANA* R\$ 22,00
Banana Flambada, sorvete de creme e chantilly

053 - PETIT GATEAU | *PETIT GATEAU*
Mini bolo de chocolate, sorvete de creme, chantilly e calda de chocolate R\$ 22,00

687 - FRUTAS DA ÉPOCA | *SEASONS FRUITS* R\$ 12,00

CAFETERIA | CAFETERIA

070 - CAFÉ ESPRESSO | *ESPRESSO* R\$ 4,00

071 - CAFÉ ESPRESSO COM LEITE
ESPRESSO WITH MILK R\$ 5,00

424 - CAFÉ MÉDIA | *COFFEE WITH MILK* R\$ 5,00

075 - CHÁ | *TEA* R\$ 4,50

425 - ACHOCOLATADO | *CHOCOLATE MILK* R\$ 8,00



TAGLIARINI COM MOLHO FRUTOS DO MAR | *NOODLES SEAFOOD*



ESTROGONOFE DE CAMARÃO | *SHRIMP STROGONOFF*



HAMBURGUER COM QUEIJO E FRITAS | *HAMBURGER, CHEESE AND FRENCH FRIE*



PETIT GATEAU

BUFÊ | BUFFET**252 - ALMOÇO OU JANTAR | LUNCH OU DINNER** R\$ 45,00**253 - CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST** R\$ 38,00

* Quando servido

PORÇÕES | SNACKS**631 - SALAME ITALIANO FATIADO
SLICED ITALIAN SALAMI** R\$ 29,00**003 - PROVOLONE A MILANESA
PROVOLONE CHEESE A MILANESA**
Acompanha geléia de frutas vermelhas R\$ 42,00**004 - FRITAS 400 g | FRENCH FRIES 400 g** R\$ 30,00**045 - MEIA PORÇÃO DE FRITAS 200 g
HALF POOL OF FRENCH FRIES 200 g** R\$ 20,00**034 - FILÉ MIGNON | FILET MIGNON, MUSTARD
OR GORGONZOLA SAUCE**
Acompanham molhos gorgonzola ou mostarda e cesta de pão francês R\$ 52,00**016 - CONTRA FILÉ ACEBOLADO
SIRLOIN GRILLED WITH ONIONS** R\$ 45,00**006 - FILÉ DE FRANGO ACEBOLADO
CHICKEN GRILLED WITH ONIONS** R\$ 45,00**015 - CALABRESA ACEBOLADA
SMOKED SAUSAGE AND ONIONS** R\$ 45,00**007 - LULA À DORÉ | FRIED CALAMARIS** R\$ 52,00**009 - CAMARÃO ROSA SAUTE | SHRIMP SAUTÉ**
20 unidades R\$ 94,00**010 - CAMARÃO ROSA A DORÊ | SHRIMP DORÊ**
20 unidades R\$ 94,00**008 - CASQUINHA DE SIRI
APPETIZER OF SIRI** R\$ 18,00**011 - ISCA DE PEIXE | FRIED FISH** R\$ 45,00**BEBIDAS | DRINKS****027 - H2OH!** R\$ 7,00**093 - GATORADE GARRAFA 500 ml** R\$ 8,00**096 - SCHWEPPES CITRUS** R\$ 6,00**100 - REFRIGERANTE LATA 330 ml** R\$ 5,00**101 - SUCOS NATURAIS*** R\$ 8,00**102 - JARRA DE SUCO 1,3 Lt** R\$ 30,00**103 - ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ml** R\$ 4,00**104 - ÁGUA MINERAL COM GÁS 500ml** R\$ 4,50**105 - CERVEJA EM LATA 330 ml** R\$ 6,00**701 - CERVEJA LONG NECK 330 ml** R\$ 7,50**552 - CERVEJA GARRAFA 600 ml** R\$ 13,00**540 - SMIRNOFF ICE GARRAFA 275 ml** R\$ 7,00**189 - RED BULL LATA 250 ml** R\$ 13,00**COQUETÉIS / DRINKS****110 - CAIPIRINHA CACHAÇA - LIMÃO** R\$ 18,00**654 - CAIPIRINHA CACHAÇA
COM FRUTAS A SUA ESCOLHA*** R\$ 22,00**113 - CAIPIRINHA SAKE - LIMÃO** R\$ 20,00**655 - CAIPIRINHA SAKE
COM FRUTAS A SUA ESCOLHA*** R\$ 22,00**111 - CAIPIROSKA VODKA - LIMÃO** R\$ 20,00**688 - CAIPIROSKA VODKA
COM FRUTAS A SUA ESCOLHA*** R\$ 22,00**615 - ESPANHOLA** R\$ 18,00**447 - COQUETEL SEM ÁLCOOL** R\$ 15,00**656 - BATIDA COCO
CACHAÇA ou VODKA** R\$ 25,00**018 - BATIDAS
(MORANGO / MARACUJÁ / ABACAXI)
CACHAÇA ou VODKA** R\$ 22,00**115 - PIÑA COLADA** R\$ 22,00**119 - MOJITO** R\$ 22,00**120 - MARGARITA** R\$ 28,00**657 - GIN TÔNICA** R\$ 22,00**658 - SEX ON THE BEACH** R\$ 28,00**WHISKY / VODKAS / TEQUILAS – DOSES****659 - WHISKY 8 ANOS** R\$ 16,00**660 - WHISKY 12 ANOS** R\$ 22,00**179 - VODKA** R\$ 8,00**135 - ABSOLUT** R\$ 16,00**661 - TEQUILA JOSE CUERVO PRATA** R\$ 16,00**168 - TEQUILA JOSE CUERVO OURO** R\$ 19,00

*Consulte sobre as frutas disponíveis

GARRAFAS**198 - RED LABEL** R\$ 160,00**197 - BLACK LABEL** R\$ 220,00**216 - ABSOLUT** R\$ 160,00**200 - SMIRNOFF** R\$ 80,00**441 - SACO DE GELO 5 Kg** R\$ 13,00**449 - BALDE DE GELO** R\$ 9,00**APERITIVOS / DIGESTIVOS / LICORES – DOSES****183 - CACHAÇA VELHO BARREIRO** R\$ 8,00**662 - CACHAÇA ESPECIAL** R\$ 12,00**174 - JURUPINGA** R\$ 12,00**176 - CAMPARI** R\$ 12,00**108 - STEINHÄGER** R\$ 12,00**175 - MARTINI ROSSO** R\$ 12,00**663 - BACARDI PRATA / OURO** R\$ 12,00**181 - FERNET** R\$ 12,00**151 - AMARULA** R\$ 12,00**153 - BAILEY'S** R\$ 12,00**152 - LICOR STOCK** R\$ 12,00**163 - SAMBUCA LICOR DE ERVA DOCE** R\$ 12,00**182 - VINHO DO PORTO** R\$ 12,00**VINHO DA CASA – BRANCO ou TINTO****664 - TAÇA 230 ml** R\$ 16,00**665 - JARRA 500 ml** R\$ 29,00**CONHEÇA NOSSA CARTA DE VINHOS**

PORÇÃO DE CAMARÃO



PORÇÃO DE LULA



CAIPIROSKA SMIRNOFF - LIMÃO

Completa estrutura para realizar seu evento

Realize seu evento no Villa'l Mare Hotel.

Localização privilegiada na praia de Maresias/ São Sebastião, a apenas 185 km de São Paulo, diversas categorias de apartamentos e suítes além de serviços diferenciados promovidos por equipes especializadas capazes de tornar seu projeto de evento em realidade.

A infraestrutura possui duas salas:

Helicônia com 170 m² e **Belvedere** com 90 m² para quem procura sala de eventos de pequeno e médio porte. Oferecemos formatos de montagens para diferentes capacidades, além de todo serviço de alimentação e bebidas.



Sala Belvedere: 90 m²



Sala Helicônia: 170 m²