



Dialetto

cucina informale





Dialetto

*De um sonho à um desafio em
Maio de 2011 nasce o Dialetto.*

*Localizado na melhor parte da
Chácara Santo Antônio, oferece um
cardápio que valoriza a autêntica
cozinha italiana mas sempre falando
vários Dialetto num agradável e
aconchegante ambiente.*



ANTIPASTO

ANTIPASTO MISTO

Presunto Parma, mussarela de búfala, parmesão, beringela marinada, tomate seco, azeitonas, sardela e fatias de pão Italiano.

MEIA PORÇÃO

R\$ 65,00

PORÇÃO

R\$ 109,00

BURRATA AL PESTO

Famoso queijo de búfala servido, ao molho pesto, tomate cereja e manjeriçãõ.

R\$ 65,00

COUVERT

Fatias de pão Italiano, azeite aromatizado, beringela marinada, sardela e manteiga.

R\$ 21,00

BRUSCHETTE

BRUSCHETTA CAPRESE

Fatias de baguete com mussarela de búfala, tomate fatiado, manjeriçãõ e azeite de oliva.

MEIA PORÇÃO

R\$ 29,00

PORÇÃO

R\$ 49,00

BRUSCHETTA DI NAPOLI

Fatias de baguete italiana com tomate cereja, azeite, alho e manjeriçãõ.

MEIA
PORÇÃO MISTA

R\$ 31,00

(consulte as opções)

PORÇÃO MISTA

R\$ 52,00

(consulte as opções)

BRUSCHETTA TRADIZIONALE

Fatias de baguete italiana com tomate fresco marinado e parmesão.

BRUSCHETTA ITÁLIA

Fatias de baguete italiana com tomate seco, mussarela de búfala e rúcula.

INSALATE

• MISTA •

Tomate, mussarela de búfala, agrião, alface, alface roxa, cenoura, palmito, azeitonas, cebola e molho mostarda.

R\$ 53,00

• CAESAR •

Variedades de folhas com croutons, tiras de filet de frango, lascas de parmesão e molho Caesar.

R\$ 55,00

• SALADA PARMA •

Variedades de folhas, tomate cereja, palmito, mussarela de búfala, azeitonas, fatias de parma e molho manjeriçãõ

R\$ 57,00

CARPACCI

CARPACCIO TRADIZIONALE.....R\$ 49,00

Servido com lascas de parmesão, alcaparras, molho mostarda e torradas.

CARPACCIO DIALETTO.....R\$ 51,00

Servido com alface Juliana, lascas de parmesão, cenoura ralada, alcaparras e molho de mostarda

CARPACCIO ITALIA.....R\$ 54,00

Servido com lascas de parmesão, mussarela de búfala, rúcula, tomate seco, molho mostarda e alcaparras.

MASSA RECHEADAS

- RAVIOLI DIALETTO** R\$ 75,00
Massa verde recheada de mussarela de búfala, servido com molho de tomates, manjericão, azeite.
- CANELLONI GRATINADO** R\$ 72,00
Massa recheada com seleção de queijos ao molho branco gratinado.
- MEZZALUNA MAMMA DI LUCA** R\$ 79,00
Massa recheada de tomate seco e mussarela de búfala, servida com molho a base de tomates, catupiry, gorgonzola e tiras de filet mignon.
- LASANHA VERDI** R\$ 74,00
Massa verde recheada de presunto e queijo servido ao molho bolonhesa.
- GNOCCHI TRADIZIONALE** R\$ 64,00
Gnhocci de batata, servido com molho a bolonhesa.
- GNOCCHI RECHEADO** R\$ 66,00
Gnhocci de batata artesanal, recheado de queijo mussarela, servido ao molho sugo

RAVIOLI DIALETTO



MASSA SECAS

- SPAGHETTI DIALETTO** R\$ 54,00
Massa spaghetti ao molho de tomate em cubos, manjericão, alho e azeite.
- TAGLIARINE MAMA DI LUCCA** R\$ 63,00
Massa tipo talharim ao molho sugo, acrescentando catupiry, gorgonzola e tiras de filet mignon.
- TAGLIARINE CARBONARA** R\$ 62,00
Massa tipo talharim, parmesão, gemas de ovos e tiras de bacon e um leve toque de molho branco
- PENNE CAPRESE** R\$ 67,00
Massa penne sem glúten puxado com tomate, rucula, manjericão e mussarela de bufala.
- FETTUCCINE INTEGRAL BARESSE** R\$ 61,00
Massa tipo fettuccine integral puxado no azeite, alho e brócolis.
- FETTUCCINE DI SALMONE** R\$ 69,00
Massa tipo fettuccine, com molho rose e cubos de salmão.

RISOTTO

• RISOTTO DE BRÓCOLIS •

R\$ 65,00

Arroz arbóreo, a base de creme de leite, caldo de legumes e brócolis.

• RISOTTO ITÁLIA •

R\$ 66,00

Arroz arbóreo, puxado com molho de tomate em cubos, mussarela de búfala, tomate seco e rucula.

• RISOTTO FUNGHI •

R\$ 68,00

Arroz arbóreo a base de creme de leite, caldo de legumes e funghi seco.

ZUPPE

CAPELETTE IN BRODO **R\$ 49,00**
Massa tipo capellette recheada com frango desfiado cozido em caldo a base de legumes e frango desfiado.

CREMA DI PALMITO **R\$ 47,00**
Sopa creme à base de palmito, cebolinha, vinho branco e creme de leite.



SALMON AL PAOLO

PEIXES

SALMON AL PAOLO **R\$ 85,00**
Salmão grelhado com a pele ao molho de alcaparras, servido com batatas, cenouras, brócolis.

SALMON DI PASSIONE **R\$ 83,00**
Salmão grelhado ao molho de maracujá servido com salada de variedade de folhas, tomate cereja, mussarela de búfala e um fio de azeite.

SAINT PETER BELLA MEUNIERE **R\$ 79,00**
Saint peter grelhado, servido com arroz, batatas coberto com molho de camarão, champignon e alcaparras.

PESCADA DEL BRÓCCOLI **R\$ 75,00**
Filet de cambucu grelhado com pate de alcaparras, servido com risoto de brócolis.

AVES

POLLO DI SALERNO

Filé de frango grelhado, servido com saladas, tomate, palmito, mussarela de búfala, tomate seco, alcaparras e molho manjericão.

R\$ 55,00

POLLO ITÁLIA

Filé de frango grelhada, servido tagliarini puxado tomate seco, mussarela de búfala, rúcula e alho frito.

R\$ 59,00

POLLO MILANESA

Filé de frango à milanesa. Servido com Risoto ao Limone.

R\$ 61,00



FILETTO GRATINADO

CARNE

FILETTO GRATINADO	R\$ 89,00
Medalhões de filet mignon grelhado e regado com catupiry, servido com canelone de queijos, gratinado ao molho branco.	
FILETTO ALLA GORGONZOLA	R\$ 91,00
Medalhão de filé mignon grelhado, servido com ravioli verdi de mussarela de búfala ao molho Gorgonzola.	
FILETTO VERONESE	R\$ 75,00
Filet mignon à milanesa com tomate e mussarela de búfala, coberto com rúcula, farofa de presunto Parma e molho ao pesto.	
FILETTO PARMEGIANA	R\$ 77,00
Filet mignon à milanesa coberto com mussarela e molho sugo. Servido com arroz e batatas fritas.	
FILETTO AL LIMONE	R\$ 85,00
Medalhões de filet mignon grelhado, servido com massa penne ao molho branco e limão.	
FILETTO AL FUNGHI	R\$ 89,00
Medalhões de filet mignon grelhado, servido com risoto ao funghi seco e creme de leite.	
FILETTO DI SALERMO	R\$ 74,00
Medalhão de filet mignon grelhado com alho frito, servido com rúcula, tomate, palmito, mussarela de búfala, tomate seco, alcaparras e molho manjeriçã.	
FILETTO AL VINHO ROSSO	R\$ 83,00
Medalhão de filet mignon grelhado ao molho de vinho tinto servido com purê de batata.	
CONTRA DI MANZO	R\$ 67,00
Contra filet grelhado coberto com farofa de pão italiano na manteiga, servido com talharim o molho branco gratinado.	
SCALOPE AL FUNGHI	R\$ 75,00
Scalope de filet mignon grelhado, com massa penne e molho ao funghi.	
SCALOPE ALLÁ PORÓ	R\$ 73,00
Scalope de filet mignon grelhado, servido com risoto de alho poró.	
PAILLARD ALFREDO	R\$ 72,00
Paillard de filet mignon grelhado acompanhado de tagliarini ao molho Alfredo.	
POLPETTONE DIALETTO	R\$ 79,00
Carne moída recheada de mussarela ao molho sugo e parmesão gratinado. Servido com spaguetti alho e óleo	
PICANHA ITÁLIA	R\$ 95,00
Picanha grelhada com alho frito e servida com tagliarini puxado com tomate seco, mussarela de búfala e rúcula.	
PICANHA ALLA MODA	R\$ 95,00
Picanha grelhada com alho frito, servida com arroz biro biro, vinagrete e batatas fritas.	



MENU EXECUTIVO

R\$ 69,90

Couvert + Prato + Bebida ou Sobremesa

SAINT PETER NAPOLITANO

Filet de tilápia, servido com tomates marinados em azeite, alho frito e manjeriçã, acompanhado de cenouras, brócolis e batatas cozidas.

PESCADA DO CHEF

Filet de cambucu grelhado com pate de alcaparras, servido com arroz barese e batata soute.

POLLO MILANESA

Filet de frango a milanesa, servido com risoto ao limone.

POLLO DIALETTO

Filet de frango grelhado servido com salada de tomate, alface, agrião e mussarela de búfala ao molho de manjeriçã.

CONTRA DI MANZO

Contra filet grelhado coberto com farofa de pão italiano na manteiga, servido com talharim o molho branco gratinado.

SCALOPE AL VINHO ROSSO

Scalope de filé mignon grelhado ao molho de vinho tinto e cebola na conserva servido com purê de batata.

PAILLARD PRIMAVERA

Filé mignon grelhado servido com penne puxado com mussarela de búfala manjeriçã e tomate.

BIFE PARMEGIANA

Bife a milanesa coberto com mussarela e molho sugo, servido com arroz e batatas fritas.

POLPETONE DIALETTO

Carne moída recheada de mussarela ao molho sugo e parmesão gratinado, Servido com spaguetti alho e óleo.

FETTUCCINE DI SALMONE

Massa tipo fettuccine, com molho rose e cubos de salmão.

GHOCHI RECHEADO

Gnhocci de batata artesanal, recheado de queijo mussarela, servido ao molho sugo

De segunda a sexta no almoço (exceto feriados). *O PRATO EXECUTIVO INCLUI: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA

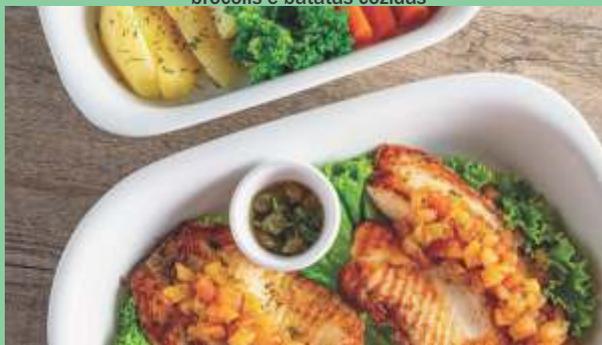
* SERÁ COBRADO O COUVERT PARA QUEM DIVIDIR O PRATO!

PRATOS COMPARTILHADOS

Jantar e finais de semana.

SAINT PETER

Filet de tilápia, servido com tomates marinados em azeite, alho frito e manjeriço, acompanhado de cenouras, brócolis e batatas cozidas



R\$ 122,00

POLLO ITÁLIA

Filé de frango grelhada, servido tagliarini puxado tomate seco, mussarela de búfala, rúcula e alho frito.



R\$ 112,00

RAVIOLI VERDI

Massa verde recheada de mussarela de búfala, servido com molho de tomates, manjeriço, azeite.



R\$ 142,00

POLPETTONE DIALETTO

Carne moída recheada de mussarela ao molho sugo e parmesão gratinado, Servido penne ao molho Dialetto.



R\$ 145,00

LASANHA VERDI

Massa verde recheada de presunto e queijo servido ao molho bolonhesa.



R\$ 139,00

CONTRA DI MANZO

Contra filet grelhado com farofa de pão italiano, servido com talharine ao molho branco gratinado.



R\$ 127,00

MEZZALUNA MAMA DI LUCCA

Massa recheada de tomate seco e mussarela de búfala, servida com molho a base de tomates, catupiry, gorgonzola e tiras de filet mignon.



R\$ 149,00

GNHOCCHI RECHEADO

Gnhocci de batata artesanal, recheado de queijo mussarela, servido ao molho sugo



R\$ 125,00

FILETTO PARMEGIANA

Filet mignon à milanesa coberto com mussarela e molho sugo. Servido com arroz e batatas fritas.

R\$ 145,00

Kids

* MENU



Filet mignon R\$ 52,00

Acompanhado com Spaghetti na manteiga.



Pollo kids R\$ 45,00

Acompanhado com Spaghetto ao molho branco.



Pasta kids R\$ 43,00

Ao molho bolonhesa ou sugo.



Saint Peter kids R\$ 51,00

Acompanhado com purê de batata.

Obs.: Pratos exclusivo para crianças de até 10 anos

BEBIDAS

ÁGUA com ou sem gás – 300 ml	R\$ 7,50
H2OH!	R\$ 13,00
REFRIGERANTE Lata 350 ml	R\$ 11,00
SUCO NATURAL 300 ml	R\$ 15,00
ICE TEA Pessego	R\$ 13,00
CERVEJA LONG NECK 355 ml consulte	R\$ 19,00
CERVEJA 600 ml (Original / Heineken)	R\$ 23,00/25,00
SUCO DE TOMATE	R\$ 17,00
CAIPIRINHA Velho Barreiro	R\$ 27,00
CAIPIRINHA ESPECIAL Espirito de Minas	R\$ 36,00
CAIPIROSKA Smirnoff	R\$ 34,00
CAIPIROSKA ESPECIAL Absolut	R\$ 39,00
CAMPARI	R\$ 22,00
STAINHÄGER	R\$ 19,00
TEQUILA	R\$ 20,00
SCOTCH - WHISKY 8 ANOS	R\$ 32,00
SCOTCH - WHISKY 12 ANOS	R\$ 37,00
LICORES IMPORTADOS	R\$ 28,00
RUM BACARDI	R\$ 19,00
CONHAQUE Fundador	R\$ 22,00
TAÇA VINHO DO PORTO 70 ml	R\$ 29,00

☺ SOBREMESAS E CAFÉ ☺

CREMA DE PAPAIA	R\$ 29,00
Sorvete de creme batido com mamão papaya, servido com licor de cassis.	
CREMA DE MANGA	R\$ 29,00
Sorvete de creme batido com manga, servido com licor de amareto.	
GELATTO	R\$ 21,00
Sorvete de creme com calda de amoras ou chocolate	
GELATTO DE CANELA	R\$ 22,00
Sorvete de canela com farofa de castanha do Pará.	
MOUSSE	R\$ 29,00
Mousse de chocolate, coberto com Chantilly	
TIRAMISSU	R\$ 25,00
Queijo mascarpone com pão-de-ló embebido em café.	
PETIT GATEAU	R\$ 31,00
Bolo com recheio cremoso ao forno, servido com sorvete de creme, castanhas e calda de chocolate	
FRUTA DI STAGIONE	R\$ 15,00
Abacaxi com raspa de limão, manga, melancia ou mamão papaya.	
TORTA DE DOCE DE LEITE	R\$ 19,00
Torta a base de doce de leite, coberta com coco crocante caramelizado.	
TORTA DE LIMÃO	R\$ 19,00
Torta de massa crocante, recheada com suave creme de limão e coberto com merengue flambado.	
PUDIM DE LEITE	R\$ 15,00
Pudim de leite condensado.	
CAFFÈ ESPRESSO	R\$ 9,50
CAPPUCCINO	R\$ 15,00
TÈ - CHÁ SABORES	R\$ 14,00



Dialectto

delivery · reservas · eventos

|| 5641.1467

|| 2503.6264

|| 98896.2386 

Rua Luís Seraphico Júnior 40
Chácara Sto. Antonio

segunda a sábado das 11h30 às 22h30
domingos e feriados das 12h00 às 17h00
contato@dialettoristorante.com.br
www.dialettoristorante.com.br

  [dialetto.ristorante](#)



Carta de Vinho



Legenda - Corpo dos Vinhos

 Tinto Leve	 Branco Leve	 Sobremesa
 Tinto Médio	 Branco Médio	 Espumante
 Tinto Encorpado	 Rosé	 Frisante

ESPUMANTES & FRISANTES

LAMBRUSCO CELLA TINTO R\$ 82

Grupo Coltiva - Emilia Romagna - Itália

Vermelho rubi intenso e brilhante de sabor adocicado, com ótimo equilíbrio entre sua doçura e acidez com saboroso sabor de frutos na boca. Harmonize com refeições em geral com carnes brancas, queijos leves e sobremesas.

LAMBRUSCO CELLA BRANCO R\$ 82

Grupo Coltiva - Emilia Romagna - Itália

Coloração amarelo pálida, aroma delicado, fresco e frutado, Vinho balanceado e levemente doce.

GARIBALDI PROSECCO R\$ 85

Brasil

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, aspecto brilhante e ótima formação de perlage. Aromas com notas pera, marmelo e um toque de limão, delicado e cremoso, com uma acidez equilibrada e refrescante.

BRANCOS/ROSE

SELECCION DE PARCELAS ROSE R\$ 89

Chile

Cor rosada brilhante e intenso Aromas de frutas vermelhas silvestres maduras No sabor demonstra ovalidade, se apresenta fresco e frutado, com o mesmo perfil de frutas maduras encontrados nos aromas. Um clima temperado de tipo mediterrânico com grande amplitude térmica. Combina a grande expressão aromática e sabores de uvas de diferentes setores do Vale Central, cujos micro climas entregam vinhos frutados.

ANYA SAUVIGNON BLANC R\$ 76

Chile

vinho branco chileno. exibe delicada combinação de aromas de abacaxi, com notas críticas. fresco e persistente, acompanha saladas, peixe condimentados e lombo suíno.

ANYA RESERVA CHARDONNAY R\$ 89

Chile

Este típico chardonnay chileno, com estágio parcial de 6 em barricas de carvalho, exibe notas intensas de frutas tropicais, baunilha e damasco maduro, levemente amadeirado. Rico paladar de texturas cremosa, notas lácticas e grande concentração de frutas exótica no final de boca.

TINTOS

ARGENTINA

🍇 Alacran Instinto Blend Argentina

R\$ 79

tinto vermelho vivo e intenso, com notas de especiarias, pimentão e eucalipto. Marcante, herbáceo, bem integrado à notas de baunilha e tabaco. Paladar intenso e único, de corpo médio e tanino elegante e sedutor

🍇 ALAMOS MALBEC - CATENA Bodega Catena - Mendoza

R\$ 142

Apresenta coloração vermelho intenso com reflexos violáceos, aroma frutado, floral e picante, na boca taninos macios, equilibrados e persistentes.

🍇 DV CATENA MALBEC - CATENA Bodega Catena - Mendoza

R\$ 321

Aromas de frutas secas, como ameixas, decorados com especiarias exóticas e um toque de chocolate. No paladar, concentração grande de frutas e taninos equilibrados.

PORTUGAL

🍇 ALANDRA

R\$ 69

Fruta jovem e vibrante com aromas de frutos do bosque. Elegante e de boa textura, com tanino finos. Alc 13% Harmonização: Macarronada à bolonhesa, churrasco, bife à parmegiana, hambúrguer pizzas com embutidos, queijos semimoles.

CHILE

🍇 MANCURA ETNIA CABERNET SAUVIGNON

R\$ 92

Vermelho rubi, com reflexos violáceos. Notas de morangos e ameixas maduras. Na boca, notas frutas vermelhas, taninos suaves com final doce e agradável. Ideal com carnes vermelhas, empanadas chilenas, pizzas, embutidos

🍇 MANCURA ETNIA CARMENERE

R\$ 92

Vermelho violáceo. No nariz apresenta um aroma a amoras, mirtilos, com agradáveis notas de café e chocolate. Na boca tem boa persistência, é sedoso, macio, muito agradável. Ideal para combinar com carnes vermelhas, pizzas e massas ao molho vermelho.

 **BICICLETA PINOT NOIR** **R\$ 89**
Cono Sur - Valle de Casablanca

Vermelho rubi de média intensidade com reflexos violetas. Boa intensidade aromática com notas doces de morango e de flores. Harmonize com carnes assadas e de longo cozimento.

 **ADOBE SYRAH RESERVA** **R\$ 101**
Emiliana Organic Vineyards - Valle Central

Aromas de especiarias e frutas vermelhas como cerejas e amoras. Na boca, taninos sedosos e um nal longo

 **CARMEM CLASSIC CARMENÉRE** **R\$ 119**
Viña Carmem

Aromas de especiarias e pimenta verde, com notas tostadas de carvalho, Na boca, é encorpado, com estrutura aveludada, taninos doces e um toque amadeirado.

ITÁLIA

 **LA NAVE PRIMITIVO** **R\$ 120**
Torrevento - Puglia

La Nave, o navio, em italiano é uma linha que faz uma homenagem aos primeiros integrantes da família La Pastina, que vieram para o Brasil num navio em busca de um sonho. Este vinho é elaborado com a casta mais famosa da Puglia. Suas características encantam por sua cor púrpura brilhante. Seus aromas lembram frutas pretas frescas, flores (violetas) e especiarias como canela. Salute!

ESPANHA

 **CARLOS SERRES TEMPRANILLO** **R\$ 118**
Carlos Serres – Rioja

Frutas vermelhas e negras maduras, com toques florais, taninos macios e nal persistente.

FORMATOS ESPECIAIS

VINHOS EM TAÇA

- 🍷 PATRIA NUEVA CHARDONNAY - CHILE R\$ 26
- 🍷 PATRIA NUEVA CABERNET SAUVIGNON - CHILE R\$ 26

VINHOS TINTOS 375 ML

- 🍷 SELECCION DE PARCELAS CARMENERE - CHILE R\$ 58
- 🍷 SELECCION DE PARCELAS CABERNET SAUVIGNON - CHILE R\$ 58
- 🍷 BICICLETA PINOT NOIR - CHILE R\$ 52
- 🍷 CARMEM CLASSIC CARMENÈRE - CHILE R\$ 94
- 🍷 ALAMOS MALBEC - CATENA - ARGENTINA R\$ 94
- 🍷 ALANDRA - PORTUGAL R\$ 46

FORTIFICADO

- PORTO RUBY (TAÇA) R\$ 28
Douro - Portugal