

UMA CASA DE MASSAS GENUINAMENTE ITALIANA

Desde 1981, a Cantina Pastasciutta, restaurante temático e inesquecível em Gramado, nos leva para a Itália resgatando os melhores sabores da culinária que tem o gostinho de casa da Nonna. Agora com casas em Atlântida e Porto Alegre, nós, da Família Pastasciutta, buscamos sempre a tradição, qualidade e fartura presentes na gastronomia italiana, colocando, em todos os nossos pratos muito amor, carinho e dedicação. Esperamos que a sua experiência gastronômica conosco seja deliciosamente única.



Sabores resgatados das nossas raízes italianas honrando uma linda história em cada prato.

POLPO ALLA GRIGLIA CON SPAGHETTI NERI AL SUGO DI POMODORO E CALAMARI

(Polvo e Lula com Spaghetti Negro)

Tentáculo inteiro de polvo grelhado sobre Spaghetti Negro (tinta de lula) com anéis de lula salteados ao molho pomodoro rustico.

R\$ 284 🧑🧑

BOURGUIGNON ALL' ITALIANA

(Bourguignon no Sabor Italiano)

Carne de panela no seu próprio molho à base italiana com vinho tinto, bacon, cogumelo e ervas aromáticas com paccheri artesanal.

R\$ 175 🧑🧑

OSSOBUCO DI LUNGA COTTURA

Carne de ossobuco cozida por várias horas com temperos frescos. Acompanha spaghetti ao seu próprio molho e manjeriço.

R\$ 178 🧑🧑

LASAGNE DI POLENTA FARCITA 🌱

(Lasanha de Polenta Mole)

Polenta mole recheada em camadas com lâminas de queijo e costela desfiada e cozida em seu próprio molho, decorada com rúcula e lascas de queijo Grana Padano.

R\$ 168 🧑🧑

PER COMINCIARE PIATTI DA CONDIVIDERE (Para começar compartilhando)

TAVOLA DI ANTIPASTI 🧑🧑 | R\$ 52

PANE ITALIANO CROCCANTE FARCITO 🌱 | R\$ 46

Pão italiano crocante recheado com molho quattro formaggi.

GAMBERI IN PASTELLA ALLO SPIEDO 🧑🧑🧑 | R\$ 112

(Camarão empanado)

Camarão empanado (300g) no panko aromatizado. Acompanha geleia de pimenta e molho cremoso de limão siciliano.

POLENTA FRITTA 🌱 | R\$ 34

Cubos de polenta frita com queijo Parmesão.

*opcional: sem queijo Parmesão.

BURRATA CROCCANTE 🧑🧑 | R\$ 88

Burrata empanada em panko frita e tomate confit.

POLPETTONE ITALY 🧑🧑🧑 | R\$ 78

Polpettone (370g) recheado com mozzarella di bufala coberta com mozzarella ao molho pomodoro rustico.

PANE ITALIANO ANTIPASTO | R\$ 8

ZUPPA DI POLLO 🧑🧑 | R\$ 54

Canja de galinha com arroz, cenoura ralada e frango desfiado.

ZUPPA DI CAPELETTI 🌱 | R\$ 78

Brodo de galinha com massa capeletti recheada com frango.

INSALATE 🧑🧑

INSALATA CON LA BURRATA 🌱 | R\$ 66

Burrata cremosa al pesto e pétalas de tomate seco acompanhada de rúcula e croutons de pão italiano.

INSALATA DI RADICCI 🌱 | R\$ 40

Radicci, bacon frito, cebola e redução de vinagre tinto colonial.

INSALATA PER FAMIGLIA

Folhas frescas mistas. Escolha seu acompanhamento:

- **Mediterranea:** camarão salteado com alho poró. Acompanha nosso tempero italiano de limão siciliano com um toque de mel. 🌱 | R\$ 88

- **Italiana:** tomate cereja, mozzarella di bufala e lascas crocantes de presunto Parma. 🌱 | R\$ 52

INSALATA CAPRESE ITALY 🌱 | R\$ 48

Tomate gaúcho recheado com mozzarella di bufala, manjericão e molho pesto. Bouquet de alface frisée com copa crocante.

PASTAS

(Massas)

O melhor da Cantina Pastasciutta é que você pode escolher a massa que quer saborear e unir com seu molho preferido, criando assim um prato saborosíssimo para você aproveitar ainda mais sua experiência gastronômica em nossa casa.

PASTA LUNGA ARTIGIANALE

(Massa longa artesanal) 🌱 🌱

Fettuccini Bianchi

Tagliatelle Verdi

Tagliatelle Bianchi

Spaghetti

Taglierini Verdi

Taglierini Bianchi

PASTA RIPIENA ARTIGIANALE

(Massa recheada artesanal)

Capeletti de frango 🌱

Ravioli de costela desfiada

Tortéi de Linguiça e queijo colonial

Tortéi de Moranga 🌱 🌱

Tortelloni de ricota e nozes 🌱

PASTA CORTA ARTIGIANALE

(Massa curta artesanal) 🌱 🌱

Maccheroni

Gnocchi

Paccheri

Conchiglioni

PASTA DI GRANO DURO INTEGRALE

(Integral) 🌱 🌱

Spaghetti

Penne

PASTA DI GRANO DURO SENZA GLUTINE

(Sem glúten) 🌱

Fusilli

Spaghetti

SUGHI PER LA PASTA

👤👤 (Molhos para massas)

POMODORO RUSTICO ITALIANO

🌿🍅 | R\$ 142

Molho de tomate italiano fresco com cebola, alho, manjeriçã, tomilho e temperos verdes.

AL PESTO

🌿🍅 | R\$ 140

Azeite de oliva, manjeriçã, alho, nozes e queijo Parmesão.

PUTANESCA

🌿🍅 | R\$ 146

Molho pomodoro rustico com anchova, alcaparra e azeitona preta.

FUNGI E QUATTRO FORMAGGI

🌿🍅 | R\$ 198

Seleção de cogumelos desidratados ao molho quattro formaggi.

MEDITERRANEO

🌿🍅 | R\$ 238

Camarão salteado no azeite de oliva, manjeriçã, cheiros verdes e mozzarella di bufala.

CARBONARA

🌿🍅 | R\$ 168

Bacon em cubos, nata e ovo finalizado com salsinha fresca.

MACARRONADA DA CANTINA

🌿🍅 | R\$ 158

Tradicional molho da Nonna com coração e moela de frango desfiado, sálvia e temperos verdes frescos.

SCALOPINI AI QUATTRO FORMAGGI

🌿🍅 | R\$ 198

Escalopes de filé grelhados ao molho quattro formaggi.

ITALIANISSIMO

🌿🍅 | R\$ 158

Molho pomodoro rustico com calabresa, bacon, linguça, tomate seco, queijo Parmesão e ervas aromáticas frescas.

AGLIO E OLIO

🌿🍅 | R\$ 138

Alho e óleo.

GORGONZOLA

🌿🍅 | R\$ 188

Queijo Gorgonzola com molho quattro formaggi.

TOSCANA

🌿🍅 | R\$ 158

Molho ao sugo, molho quattro formaggi, molho branco e queijo gratinado.

QUATTRO FORMAGGI

🌿🍅 | R\$ 192

Queijo Parmesão, queijo Provolone, queijo cremoso e queijo Gruyère.

FRUTTI DI MARE

🌿🍅 | R\$ 278

Camarão, lula, polvo em tentáculos inteiros e mexilhão salteados ao molho pomodoro rustico.

PARISIENSE

| R\$ 162

Molho branco, presunto, frango desfiado, ervilha, champignon e queijo gratinado.

ZINGARA

🌿🍅 | R\$ 168

Molho ao sugo, frango, presunto, linguça fresca, cebolinha e nata.

BOLOGNESE DELLA NONNA

🌿🍅 | R\$ 162

Carne moída ao molho pomodoro rustico, alho, cebola, sálvia, manjerona, pimentão vermelho e amarelo com temperos verdes.

CAPO DU MONT

🌿🍅 | R\$ 178

Molho bolonhesa, molho quattro formaggi e champignon.

PRIMAVERA

🌿🍅 | R\$ 188

Escalopes de filé, mozzarella di bufala, azeite de oliva, tomate seco, manjeriçã, manjerona, sálvia e cheiros verdes.

ZAMPA DE AGNELLO

| R\$ 188

Pernil de cordeiro desfiado e braseado no seu próprio molho com ervas.

LASAGNE 25 a 30 minutos

LASAGNE DELLA CASA | R\$ 176

Massa tradicional, molho de frango desfiado ao molho pomodoro rustico, bolonhesa e molho quattro formaggi ao forno com mozzarella gratinada.

LASAGNE DELLA CASA VERDI | R\$ 168

Massa de espinafre, molho de frango desfiado ao molho pomodoro rustico, bolonhesa e molho quattro formaggi ao forno com mozzarella gratinada.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE | R\$ 168

Massa tradicional, bolonhesa ao molho pomodoro rustico e molho quattro formaggi ao forno com mozzarella gratinada.

CANNELLONI 25 a 30 minutos

CANNELLONI ALLA FIORENTINA | R\$ 168

Massa verde recheada com espinafre fresco e molho quattro formaggi mergulhada em molho sugo com mozzarella gratinada ao forno.

CANNELLONI DI COSTOLETTA | R\$ 172

Massa tradicional recheada com costela bovina desfiada e cozida no seu próprio molho mergulhada em molho pomodoro rustico coberto com mozzarella gratinada ao forno.

CANNELLONI ALLA BOLOGNESE | R\$ 160

Massa tradicional recheada com bolonhesa ao molho pomodoro rustico mergulhada em molho quattro formaggi com mozzarella gratinada ao forno.

LE NOVITÀ PASTASCIUTTA

(Novidades Pastasciutta de carnes nobres)

QUAGLIE SUL TAVOLO | R\$ 202

Codorna confitada e ervas da nossa horta orgânica sobre delicioso conchiglioni ao molho de codorna desfiada e pomodoro rustico.

PALETTE DI AGNELLO BRASATO | R\$ 308 30 minutos

Paleta de cordeiro inteira braseada com especiarias aromáticas com taglierini ao molho de ervas frescas e tomate cereja confit com raspas de limão siciliano.



PIATTO PER BAMBINI | R\$ 38

Iscas de filé grelhadas, batata frita, brócolis e cenoura.  

Escolha seu acompanhamento:

- Arroz branco  
- Spaghetti ai Quattro Formaggi
- Spaghetti al Pomodoro Rustico Italiano 

Indicado para crianças de até 10 anos.



PIATTI SPECIALI DI MARE



GAMBERI AI QUATTRO FORMAGGI | R\$ 248

Camarão salteado com alho poró e taglierini ao molho quattro formaggi.

GAMBERI AL POMODORO RUSTICO | R\$ 232

Camarão salteado com paccheri artesanal ao molho pomodoro rustico e folhas de manjeriço.

TAGLIERINI VERDI AL BACCALÀ | R\$ 192

Taglierini verde com bacalhau em lascas ao molho de nata com Parmesão, brócolis, tomate em cubos e cheiros verdes.

SALMONE ALLA GRIGLIA | R\$ 196

Filé de salmão grelhado, batata ao murro com especiarias, tomate cereja, brócolis e cenoura na manteiga regada à salsinha fresca.

RISOTTI

RISOTTO ALLA PESCATORA | R\$ 212

Arroz arbóreo ao molho pomodoro rustico com camarões, lula, polvo e mexilhões salteados, finalizado com salsinha fresca e aromatizado com limão siciliano.

RISOTTO ITALIANISSIMO | R\$ 158

Arroz arbóreo ao molho pomodoro rustico com calabresa, bacon, linguiça, tomate seco, queijo Parmesão e ervas aromáticas frescas.

RISOTTO AI FUNGHI FRESCHI | R\$ 172

Arroz arbóreo, cogumelo paris, cogumelo shimeji, eryngui e shitake salteados com ervas.

POLLO

POLLO ALLA PIASTRA | R\$ 178

Frango prensado com sálvia. Acompanha spaghetti ao molho pomodoro rustico e tortei de moranga ao molho quattro formaggi, salada de radicis e polenta frita.

POLLO SEMPLICE | R\$ 58

Meio frango prensado temperado com ervas sem acompanhamento.

POLLO AI QUATTRO FORMAGGI | R\$ 168

Frango prensado ao molho quattro formaggi com mozzarella gratinada. Acompanha arroz branco e batata frita.



CARNI

MEDAGLIONE AI QUATTRO FORMAGGI

R\$ 234

Medalhão (3un | 150g cada) de filé grelhado sobre taglierini ao molho quattro formaggi.

MEDAGLIONE AI FUNGHI

R\$ 208

Medalhão (3un | 150g cada) de filé grelhado sobre tagliatelle ao molho funghi com um leve toque de nata.

FILETTO AI QUATTRO FORMAGGI

Filé (2un | 150g cada) ao molho quattro formaggi com queijo gratinado.

- Com arroz branco e batata frita.  R\$ 182

- Com spaghetti ao molho quattro formaggi. R\$ 192

POLPETTONE RIPIENO DELLA MAMMA

R\$ 188

Polpettone (3un | 150g cada) recheado com mozzarella di bufala. Acompanha taglierini ao molho pomodoro rustico com ervas aromáticas.

FILETTO ALLA PARMIGIANA

Filé à milanesa (2un | 150g cada) com queijo gratinado coberto com molho pomodoro rustico.

- Com arroz branco e batata frita. R\$ 196

- Com spaghetti ao molho quattro formaggi. R\$ 212

TOURNEDOR CON PANCETTA E GORGONZOLA.

R\$ 218

Tournedor de filé (2un | 150g cada) envolto em bacon, regado ao molho de Gorgonzola com spaghetti ao molho funghi secchi com um leve toque de nata.

FILETTO SEMPLICE R\$ 78

Filé mignon (2un | 150g cada) grelhado sem acompanhamento.

BUON APPETITO!

Curta as nossas páginas nas redes sociais:

 /cantinapastasciuttagramado |  @cantinapastasciutta

CONHEÇA NOSSAS CASAS, SOMOS A FAMIGLIA PASTASCIUTTA
E PREZAMOS PELA EXCELÊNCIA E QUALIDADE.

-  Sem glúten
-  Sem lactose
-  Vegetariano
-  Vegano

Famiglia
Pastasciutta

Cantina
1981
Pastasciutta
CASA DE MASSAS

Gramado | Atlântida | Porto Alegre

 @cantinapastasciutta

 /cantinapastasciuttagramado

Cantina
Pastasciutta
DUA COBERTA
CASA DE MASSAS

Gramado

 @pastasciuttaruacoberta



ATENÇÃO:

Recomendamos a atenção redobrada para os casos de restrições alimentares severas, pois não excluímos o risco de contaminação cruzada.


Nutriu
consultoria para
serviços de alimentação

Este estabelecimento conta com assessoria em qualidade e segurança dos alimentos para melhor atendê-lo!

Sr. Cliente,

Conforme Acordo Coletivo de Trabalho entre Cantina Pastasciutta e Sindicato do Setor Gastronômico, registrado no Ministério do Trabalho e Emprego sob nº MRO32930/2013 de 20 de junho de 2013, fica a Cantina Pastasciutta autorizada a cobrar 10% referente a taxa de serviço que será repassada para todos os funcionários.