

50

Anos



TERRAÇO ITÁLIA

Almoço de Dia das Mães
14 de Maio 2017

Nosso Espaço

Dotado de ambientes elegantemente decorados, atmosfera cosmopolita e vista de tirar o fôlego, o **Terraço Itália** é um complexo de lazer, gastronomia e eventos, com versatilidade para sediar almoços, jantares, eventos sociais e corporativos. Gastronomia e serviço impecáveis, adegas com mais de 200 rótulos selecionados, fazem de suas salas, restaurante e bar, o cenário perfeito para o entretenimento e o desfrute de bons momentos na cidade de São Paulo.

Nosso Chef

Nascido no interior da Toscana, Pasquale Mancini retorna a São Paulo aos seus 53 anos de idade, após trabalhar em nobres endereços de sua região. Apaixonado pela simplicidade da culinária Toscana morou em uma pequena cidade montanhosa na Itália, onde teve a oportunidade de aprimorar e refinar todo o seu conhecimento gastronômico. Hoje assina o menu do Terraço Itália e coloca nele toda a sua essência toscana.



50
Anos
TERRAÇO ITÁLIA

Menu especial

Por Chef Pasquale Mancini

Entradas

Polvo com páprica, cebola marinada e ceboletti

Salada de palmito pupunha, camarões e manga

Carpaccio de filet mignon com pesto, parmesão e rúcula

Trilogia de salmão marinado (dill, beterrada e gergelim)

Presunto de Parma com melão cantaloupe e mel trufado

Creme de tomate com mussarela de búfala e manjericão

Sopa fria de batata baroa, sour cream e ovas de mujol

Folhas mistas

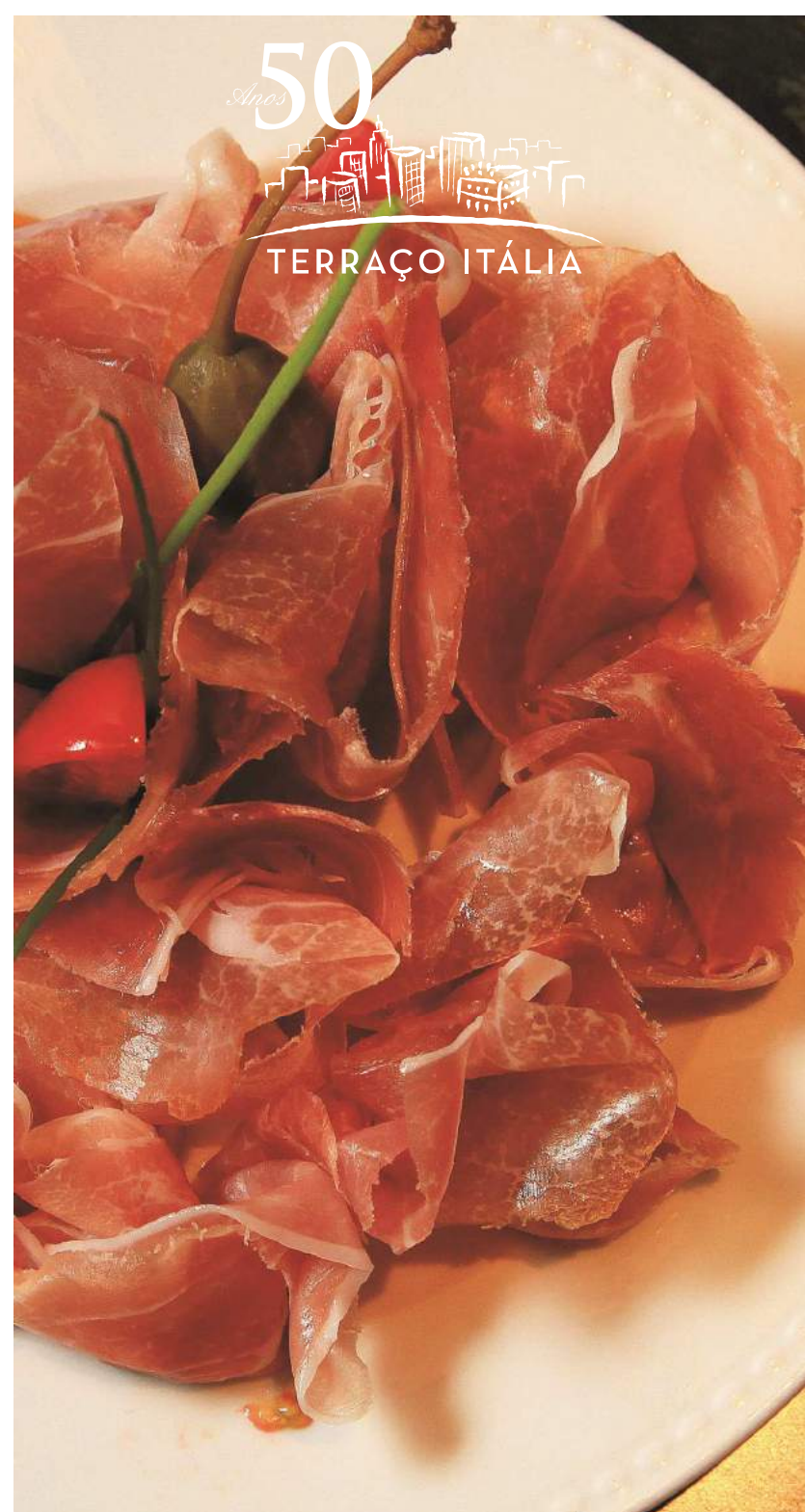
Antepastos

Berinjela e tomate seco

Pimenta cambuci recheada com mousse de azeitonas

Estação de queijos com nozes e frutas secas

Tábua de frios e legumes em conserva



Menu especial

Por Chef Pasquale Mancini

Principais

Salmão grelhado ao molho pesto com amêndoas tostadas

Brandade de bacalhau ao creme de lagosta

Supremo de frango recheado com aspargos e brie

Filet mignon com champignon porto belo e redução de balsâmico

Carré de vitelo assado com mini tomates

Buquê de vagem envolto de pancetta

Batatas ao açafrão

Tortelloni de ricota e espinafre ao molho quatro queijos

Penne salteado com erva doce e bresaola

Arroz com pinoli ao perfume de limão siciliano

Sobremesas

Bolo romeu e julieta

Tarte Tatin de abacaxi e baunilha

Crème brûlée de pistache

Mousse de chocolate trufado com morangos flambados

Pudim de leite ao caramelo

Frutas da estação



Programação e valores

Ambientes | Sala Nobre e Sala São Paulo

Horário | A partir das 12hs

Atração | Pianista ao vivo

Valores | Consulte nossa equipe

Crianças até 06 anos não pagam. De 07 e 11 anos terão 50% de desconto (não acumulativos)
Estacionamento e bebidas serão cobrados a parte

Serviços | Valet R\$ 25 por veículo

Ponto de táxi disponível na entrada do edifício

Traje | Esporte fino

Reservas e Forma de Pagamento

Reservas mediante compra antecipada do pacote

Pagamento via cartão de crédito – aceitamos todos os cartões

Cancelamentos

Até dia 08 de Maio com restituição integral

Após essa data será retido 30% do valor pago

Em caso de não comparecimento na data não haverá restituição

50
Anos
TERRAÇO ITÁLIA



Fale Conosco

Contato

55 11 2189.2929

reservas@terraçoitalia.com.br | www.terraçoitalia.com.br

Av. Ipiranga, 344 - 41º e 42º andar - Centro – SP

Nossas Redes Sociais

Facebook | [@terraçoitalia](https://www.facebook.com/terraçoitalia)

Instagram | [@terraçoitalia](https://www.instagram.com/terraçoitalia)

*Venha celebrar essa ocasião especial conosco
Sejam Bem Vindos!*

