



*5 décadas, 5 chefs, 5 menus*

*Os clássicos retornam ao Terraço Itália para celebrar seus 50 anos*

Convidados a interpretar alguns dos clássicos mais pedidos à época em que o Terraço Itália nasceu, consagrados chefs italianos assinam a cada mês um Menu Comemorativo durante essa temporada de festejos.

*Releitura do mês | Camarão ao coco verde*

 Per Chefs Salvatore Loi e Paulo Barros - Modern Mamma Osteria

*Antipasti*

*Gnocchi di spinaci ripieni di mozzarella con salsa al pomodoro e basilico*

Nhoque de espinafre recheado de mussarela ao molho de tomates frescos e manjericão

*Piatto principale*

*Gamberi rosa con cipolle confettate e gelatina di all'acqua di coco verde*

Camarão rosa com cebolas confitadas e gelatina de água de coco

*Dolce*

*Crostatina di ricotta al caramello con fior di sale*

Crostata de ricota ao caramelo com flor de sal

**R\$ 219 por pessoa**