

Siga as nossas redes sociais para acompanhar as novidades!

CARDÁPIO

@restaurantesoacial_atc

Casa Ttua

La Ficazza

PARA TODOS OS MOMENTOS

Nosso cardápio é feito para todos os momentos. Seja para almoçar, jantar ou petiscar, sozinho ou bem acompanhado, nossa casa estará sempre esperando por você.

Conheça através desse novo cardápio a enorme variedade que nossos restaurantes, Casa Ttua e La Ficazza, oferecem para que você possa viver uma única e verdadeira experiência gastronômica.

Tenha um momento bom acompanhado de uma comida melhor ainda.

Seja um café da manhã, almoço, jantar ou até mesmo aquele happy hour acompanhado de bons amigos e ótimas conversas.

Utilizamos produtos de primeiríssima linha, associados a grandes marcas e ao carinho e cuidado na elaboração dos nossos pratos.

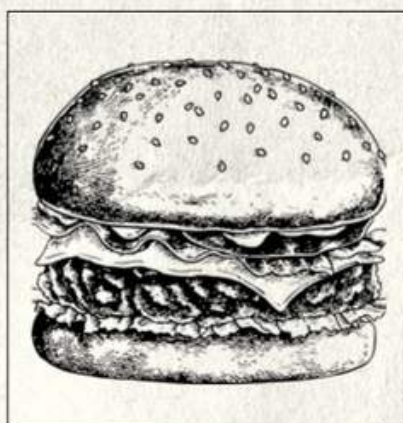
Sabemos que cozinhar é um ato de afeto onde se serve amor e se degusta alegria e é por isso que estamos aqui hoje, procurando nos superar dia após dia e tendo como maior objetivo, sua satisfação.

Chame o garçom, faça seu pedido e desfrute daquilo que fazemos com excelência.









OS ASSOCIADOS INDICAM

O nosso incomparável Carbonara é a sensação do momento, o queridinho dos associados! Preparado com massa de grano duro, gema de ovo, parmesão ralado, cubos de panceta frita e um toque especial do Chefe João.



OS NOVOS E SABOROSOS BURGERS CHEGARAM PARA FAZER A DIFERENÇA NO ALPHAVILLE TÊNIS CLUBE

ENCONTRE EXATAMENTE O QUE PRECISA

 pg 1	 pg 2	 pg 3	 pg 4	 pg 5	 pg 5
BOTECO	ITALIANOS	PRINCIPAIS	HAMBURGUERES	SOBREMESAS	BEBIDAS

BOTECO DO FUTEBOL

Você sabe quais são as porções favoritas dos veteranos?

SUB 50

Frango à Passarinho 54,90

Seleção de coxa e sobrecoxa marinadas e fritas, servidas com batatas fritas, maionese da casa e alho frito opcional.

Cubinhos de Tapioca 38,00

Famoso cubinho de tapioca feito com queijo coalho, servido com geleia de pimenta. (10 un)

Arancini 44,90

Tradicional bolinho de risoto italiano feito com ragu de linguiça e mozzarella. (8 un)

Mar de Itapuã 59,90

Isca de peixe finamente temperada, empanada e frita servida com batatas fritas e molho tártaro.

Fritas 28,90

Acompanha maionese da casa.

PASTEL DO CHEFE 35,00

Porção super saborosas de pasteizinhos sabor: Carne, queijo ou misto. (10 un)

Croquete de Camarão 48,90

Delicioso bolinho de camarão preparado a moda do chefe. (8 un)

Bolinho de Boteco 48,90

Deliciosos bolinhos de mandioca recheados com carne seca preparada cuidadosamente a moda da casa. (8 un)

Calabresa Acebolada 51,90

Calabresa finamente fatiada e flambadas na cachaça. Servidas com cebola grelhada, baguete rústica e fritas.

SUB 55+

PANE E ANTIPASTI 34,90

Nossa tradicional baguete rústica de fermentação natural servida com 3 antepastos a sua escolha.

Burrata 74,90

Sensacional burrata de búfala artesanal servida com pesto italiano, presunto cru ou tomatinho cereja.

Salumi & Formaggi 94,90

Seleção de salumi Ceratti de presunto parma, salame italiano, mortadela, linguiça calabresa defumada, queijos finos, azeitonas, tomatinho cereja, mix de castanhas e uvas, servida com baguete rústica de fermentação natural.



Carpaccio de Salmão Defumado 74,90

Fatias finas de salmão defumado com uma rica combinação de cebola roxa, alcaparras e salsa picadas e regadas em delicioso azeite extra virgem, acompanhada de nossa baguete rústica de fermentação natural.

Experimente essa delícia com nossa burrata cremosa, fica ainda mais gostosa!

Carpaccio de Salmão Defumado com burrata 94,90

SUB 60

Dip de Camarão e Nachos 59,90

Deliciosa combinação de camarões envolvidos num delicioso creme feito com cream cheese e mix de temperos, levemente picante eservido com nachos

DIP DE ESPINAFRE COM FONDUTA & NACHOS 48,90

Um delicioso creme feito com mix de queijos, vinho branco, sabor extremamente marcante e suave, com a delicadeza do espinafre e servido com nachos.

Delícia de Mignon 68,90

Cubos de filet mignon deliciosamente temperados e puxados com champignon Paris e molho Demi Glace servido com nossa baguete rústica de fermentação natural e fritas

CHAPA DE PICANHA 189,90

Nosso carro chefe! São 600 gr. de picanha Bassi importada fatiada, servida com alho assado, farofa, vinagrete e maionese de legumes. Se desejar adicione acompanhamentos a sua chapa na sessão "guarnições".

AQUI É VÔLEI FEMININO!

Você não pode perder esse saque!

BRUSCHETTAS

Feitas com os nossos deliciosos pães de fermentação natural

ACREDITA!

Prosciutto Cruo 41,90

Presunto cru, azeite, molho pesto e rúcula.

Ragu de Salsicca 36,90

Ragu de linguiça feito com tomate pelado, especiarias e parmesão gratinado.

Zuchini 34,90

Abobrinha confit, tapenade, parmesão gratinado e azeite.

Mix de Funghi Freschi e Salsa Trufada 41,90

Combinação de cogumelos: paris, shitaque e shimeji, puxados na manteiga e finalizados com um toque de salsa trufada. Servidos sobre fatias de nosso pão especial

Pomodorino 34,90

Tomate fresco ao molho pesto, azeite, parmesão e manjericão.

FOCACCIA

Nossas focaccias são frescas do dia e uma excelente combinação com um bom vinho ou uma cerveja especial

O bloqueio foi fantástico, a vitória está garantida e as nossas meninas, como estão?

ACABA LOGO, QUERO MINHA CERVEJA!

Bolonha 36,90

Mortadela bolonha Ceratti, mozzarella fresca, molho pesto, queijo bocconcino e azeite de oliva.

Zuchini 30,90

Mozzarella fresca, abobrinha confitada, queijo bocconcino, azeitona preta e parmesão.

Caprese 30,90

Mozzarella fresca, queijo bocconcino, tomatinho cereja, manjericão e molho pesto

Bianca 19,90

Alecrim e flor de sal.

Mix Di Funghi Freschi e Salsa Trufada 41,90

Cogumelos: paris, shitaque e shimeji, puxados na manteiga e finalizados com salsa trufada. Servidos sobre fatia de nossa foccaccia genovese

Prosciutto Cruo 41,90

Presunto cru, mozzarella fresca, rúcula, queijo bocconcino e finalizado com molho pesto e azeite de oliva.

Pomodorino 26,90

Tomatinho cereja, azeitonas pretas e orégano

FICAZZA

Receita original de Polignano a Mare, uma explosão de sabores à parte, experimental!

O ponteiro atacou!

QUANTO TÁ O PLACAR? 69!

Bolonha 36,90

Mortadela bolonha, mozzarella fresca, azeite, tomate e basilico.

Porchetta 40,90

Porchetta fatto a mano, pasta de alcachofra, berinjela picante e rúcula.

Milano 40,90

Salame, pasta de gorgonzola, tapenade de azeitona preta e rúcula

Cruo 46,90

Presunto cru, tomate fresco, mozzarella fresca, azeite, basilico, pasta de gorgonzola e rúcula.

Salmone Affumicato 48,90

Salmão defumado, queijo cremoso, molho especial, dill e azeite trufado

Pollo 36,90

Peito de frango fatiado, pasta de tomate seco, molho pesto, mozzarella fresca

ITALIANOS DA BOCHA

RISOTOS E MASSAS

Risoto de Camarão 62,00

Arroz arbóreo, camarões temperados puxados na manteiga com champignon Paris e um discreto toque do nosso molho de frutos do mar finalizados com tomate frescos picados.

Risoto Caprese 54,90

Arroz arbóreo, mozzarella de bufala e tomates frescos. Finalizado com queijo bocontino, molho pesto italiano e manjericão.

Spaghetti ai Frutti di Mare 79,90

Massa de grano duro preparada com tomate fresco, lâminas de alho, camarões, mexilhão meia casca e anéis de Lula puxados em molho a base de vinho branco e azeite extra virgem.

Gnocchi della Fortuna 44,90

Massa artesanal, feita com batata cozida e servida com nosso tradicional ragu de linguiça.

Melanzane alla Parmigiana 44,90

Berinjela assada, servida com nosso molho pomodoro, mozzarella de búfala e parmesão. Acompanha arroz pilaf.

Carbonara 59,90

Massa de Grano Duro, gema de ovo, parmesão ralado e cubos de panceta frita.

Spaghetti ai Pomodoro 39,90

Massa de grano duro servida com nosso molho de tomate pelado.

PRATOS PRINCIPAIS

CARNES

Picanha com Arroz Biro biro **87,90**

220 gr. de picanha selecionada, finamente temperada e grelhada em chama aberta. Servida com o tradicional arroz biro-biro.

Filet Mignon com Pasta de Gorgonzola **74,90**

200 gr. de filet mignon, finamente temperado e grelhado, servido em pasta de gorgonzola, arroz Casa Ttua e fritas

Baby Beef a Parmegiana **62,90**

Baby beef a milanesa ao molho pomodoro da casa, mozzarella e parmesão gratinado, servido com arroz branco e batatas fritas.

Bife ancho **74,90**

220 gr. de corte de bife ancho, finamente temperado e grelhado em chama aberta, servido com arroz Casa Ttua e fritas.

AVES E PEIXES

Sobrecoxa Grelhada **46,90**

Corte de sobrecoxa desossada e marinada, grelhada e servida com manteiga de ervas finas e legumes ao vapor.

Ilhabela **74,90**

Filé de tilápia finamente temperado e grelhado, coberto por nosso molho de tomates frescos e camarões servido com legumes e arroz Casa Ttua

Frango Formaggi **52,90**

Filé de frango empanado e frito, coberto por molho branco, mozzarella e requeijão cremoso gratinados e servidos com arroz branco e fritas

Fish & Chips **47,90**

Isclas de peixe empanadas e fritas, servidas com fritas e molho tártaro

PRATO KIDS

CORTESIA DE UM SUCO INTEGRAL CAIXINHA DE 180 ML, PARA CRIANÇAS DE DE ATÉ 12 ANOS.

Caseirinho Carne **34,90**

Arroz, feijão, fritas e filé mignon grelhado

Caseirinho Frango **32,90**

Arroz, feijão, fritas, e sassami de frango grelhado ou crisp.

Caseirinho Fish **32,90**

Arroz, feijão, fritas e filézinho de peixe empanado.

Kids Burguer **32,90**

Hambúrguer gourmet de 120gr. Pão, carne, queijo e fritas.

Bambini Pomodorine **29,90**

Espaguete ao molho pomodoro.

Bambini com Carne **34,90**

Espaguete ao sugo ou molho branco com filé mignon grelhado.

Bambini com Frango **32,90**

Escolha a opção de espaguete ao sugo ou molho branco e frango grelhado ou crisp.

GUARNIÇÕES

Arroz Branco	10,00
Arroz Biro Biro	15,00
Arroz Casa Ttua	15,00
Feijão	10,00
Legumes	15,00
Fitas	12,00
Pure de batata	12,00

SALADA DO BEACH TÊNIS

Fogo no Parquinho **54,90**

Mix de folhas, tomate cereja, azeitona, cenoura ralada, beterraba, mix de castanhas, queijo gorgonzola e presunto cru.

La bomba Cindy Dias **54,90**

Mix de folhas, azeitona, cenoura ralada, beterraba ralada, mozzarella de búfala e filé de saint peter grelhado

Kailash do Tani **52,90**

Mix de folhas, cenoura ralada, mix de castanhas, pepino, queijo gorgonzola, tomate cereja, azeitonas e filé mignon grelhado

Vamo Time! **42,90**

Arroz 7 grãos, pepino, tomate cereja, milho, azeitonas, chips de vegetais e cubos de frango grelhado

MONTE SUA SALADA

Mix folhas ou arroz 7 grãos

ESCOLHA 1 PROTEÍNA

Filet Mignon **52,90**

Frango Grelhado **42,90**

Presunto Cru, Salmão Defumado ou Camarão Grelhado **54,90**

ESCOLHA 6 OPÇÕES

Tomate Cereja
Cebola roxa
Beterraba ralada
Cenoura ralada
Mix de castanhas
Fruta do dia
Gorgonzola
Mozzarella de búfala
Cream cheese
Pepino
Tomate seco
Milho
Ervilha
Chips de Vegetais



IMPERDÍVEL!

AQUI QUEM INDICA É A GALERA DO SKATE

Ollie Flip Burguer 44,90

Pão tostado, hambúrguer 180gr, queijo derretido, alface, tomate e maionese da casa. Servido com fritas

Adicione mais 1 hambúrguer e peça um Fake to Fake 900 por 49,00

Hardflip 44,90

Pão Tostado, 200gr de costela bovina assada e desfiada, queijo Cheddar derretido, Sour Cream e cebola rocha. Servido com fritas.

Pop Shove It 44,90

Pão tostado hambúrguer 180 gr, alface, tomate, cebola caramelizada e pasta de gorgonzola. Servido com fritas.

Frontside Ollie 42,90

Pão tostado com hambúrguer 180gr, cebola caramelizada e cheddar derretido. Servido com fritas.



Imagem meramente ilustrativa

OPÇÕES DELICIOSAS PARA O SEU BURGUER FICAR AINDA MAIS GOSTOSO

FRITAS 28,90

O que podemos dizer sobre as tão amadas batatinhas fritas? A pedida perfeita que costuma combinar com absolutamente tudo!



FREESTYLE 35,00

(Batata frita com cheddar e bacon)

Existe alguma maneira de melhorar o que já é pontualmente bom por natureza? Bem, eu digo que sim! Estamos falando do acompanhamento perfeito para um burger que você nunca mais vai esquecer.

Isso aqui é mais que batata frita com cheddar e bacon, são alguns minutos de felicidade plena, é de comer dançando.

Curiosidade: As fritas foram inventadas por um médico francês no século XVIII, para servir num jantar em homenagem ao norte-americano Benjamin Franklin, um dos "pais fundadores" dos Estados Unidos

E PARA BEBER, QUEM TAL UM MILK SHAKE?

MORANGO OU CHOCOLATE R\$ 22,90
OREO OU OVOMALTINE R\$ 24,90

IMPOSSIBLE 39,90

(Porção de batata frita com costela desfiada, cheddar, sour cream e cebolinha fatiada)

Essa opção foge do comum, é a que faz suas papilas gustativas entrarem em festa e pedirem bis. Imagine a costelinha suculenta derretendo na boca acompanhado de outros sabores que são uma junção extraordinária. Essa porção é daquelas que você fecha os olhos e só consegue dizer "hmmmm".

Eu sei que parece exagerado, mas não existe maneira melhor de definir o que você está prestes a pedir. vai por mim, tem coisas que só provando para saber.

MORANGO & CHOCOLATE & OREO & OVOMALTINE.

SOBREMESAS

"SÃO VÁRIAS SOBREMESAS INCRIVÉIS, UMA MELHOR E MAIS SABOROSA QUE A OUTRA. SENSACIONAL!"



Casa Ttua	R\$
Verrine Tiramissu	18,00
Seleção de pudins (Tradicional, coco com ameixa, doce de leite e café)	18,00
Verrine Panacota com calda de frutas vermelhas	18,00
La Ficazza	R\$
Bombolone de doce de leite e creme	12,90
Trio de mini bombolones	19,90
Bombolone de nutella	15,90
Focaccia de doce de leite e manga	16,90
Focaccia de nutella com morango	19,90
Cannoli	7,90

BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

Café Espresso	7,90	Refrigerantes Lata	6,90
Café Espresso Macchiato	7,90	H2O Limoneto	7,90
Capuccino	13,90	Ice Tea	7,90
Choconup	13,90	Água Mineral s/g	6,50
Chá Twinings	7,90	Água Mineral c/g	6,90
Água De Coco	15,90	Suco - Uva e maçã integral.	15,90
Sucos (Melancia, Limão e Maracujá)	15,90	Suco - Laranja integral.	13,90
		Gatorade	10,90

ALCOÓLICAS

Chopp 340 ml 15,50

LONG NECK

Corona, Heineken, Becks	14,50		64,00
Stella Artois, Stella Sg, Spaten, Michelob, Petra Escura	13,50		58,50
Patagonia Ipa, e Hoegaarden White	14,50		

GARRAFA

Heineken e Becks	18,50		65,00
Stella Artois, Stella Sg, Spaten, Michelob, Petra Escura	15,50		58,00
Paulaner Weissbier	37,50		

DRINKS

Gin Tônica (Importado)	34,90
Aperol Spritz	34,90
Negroni do Marcelo (Imp)	34,90
Margarita	34,90

CAIPIRINHAS

Vodka e Saquê (Nacional)	24,90
Vodka (Importada)	31,90
Cachaça	21,90
Cachaça (Importada)	31,90

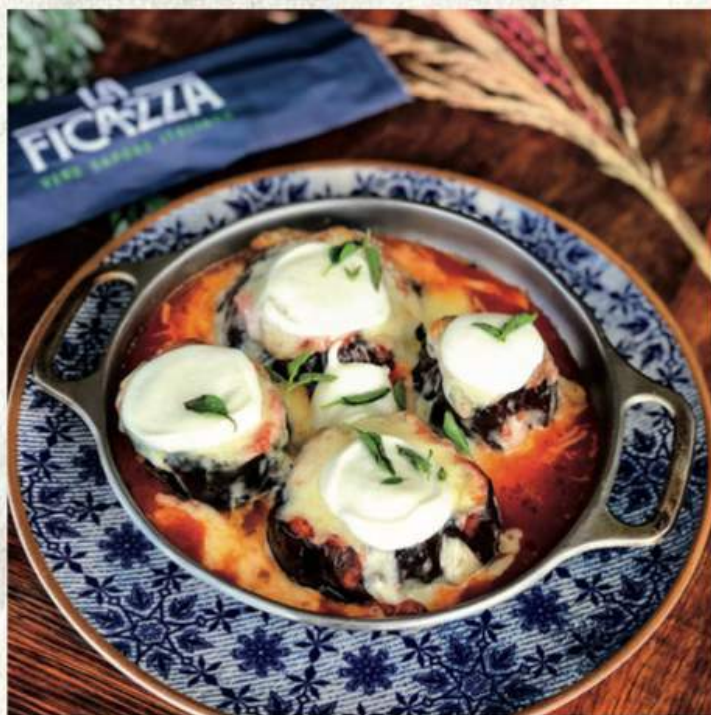
DOSES

Vodka e Saquê (Nacional)	21,90	
Cachaça (Premium)	24,90	
Steinhaguer (Nacional)	21,90	
Campari	21,90	
Steinhaguer Import, vodka Import e Tequila	25,90	
Whisky	28,90	36,90
	8 anos	12 anos

MENU EXECUTIVO

ENTRADA E PRATO PRINCIPAL POR R\$ 44,90

Nossa entrada é composta por uma mini foccacia bianca de fermentação natural, especialidade da casa.



Melanzane à Parmegiana

Berinjela marinada em ervas finas e assada, servida ao nosso molho pomodoro e mozzarella de búfala gratinada

Penne ao Frutos do Mar

Massa de grano duro servido ao molho de mexilhões e camarão

Chuleta

Chuleta finamente temperada e grelhada, servida com arroz biro biro (se preferir, troque o seu arroz biro biro por arroz branco e feijão)

Arroz de Costela

Uma deliciosa combinação de arroz de forno e costela desfiada, servida com batata palha e ovo frito

Turbine seu executivo com fritas por RS 8,00

OPÇÕES DISPONÍVEIS DE SEGUNDA À SEXTA FEIRA.

De 11:30 até 15:30 (exceto feriados e pontos facultativos)

Nosso executivo busca oferecer pratos rápidos e muito saborosos por um preço acessível, de maneira que atenda com excelência quem procura uma ótima refeição na pausa para o almoço durante a semana.



FIQUE POR DENTRO

EXTRA! EXTRA!



VEM CURTIR SEU HAPPY HOUR COM A GENTE!

Você sabia que nossa casa adora participar do seu happy hour com os amigos? Por essa razão, todas às semanas de segunda a sexta feira, das 18h às 20h, **CAIPIRINHA e CHOPP é por metade do preço!** É como um sábio uma vez disse: Não há magoas que não se afoguem na primeira cerveja do happy hour!

NOSSOS BOXES

Trabalhamos com boxes que são uma opção perfeita de presente para aquela pessoa que você ama e admira muito. Nossas caixas são repletas de produtos italianos, incluindo pães de fermentação natural com um levain cultivado a mais de 50 anos, antepastos deliciosos de um sabor único e incomparável e nossas tão famosas foccacias doces.



São três caixas lindas de presente, cada uma com seu devido tamanho. E para facilitar, montamos nove opções de box, onde você escolhe a que mais gostou (sem contar que você também pode personalizar do seu jeito e adicionar flores e frutas)

Acesse o instagram [@laficazzasp](https://www.instagram.com/laficazzasp) ou entre em contato com 11 94174 9455

CUIDAMOS DO SEU EVENTO!

Estamos no ramo de restaurante a mais de 20 anos, isso nos permitiu, além do domínio da culinária, sair da nossa cozinha e levar aquilo que fazemos de melhor para outros lugares, como festas e eventos.

Somos compostos por uma equipe de profissionais treinados e preparados para montar o seu evento de maneira que tudo fique perfeito e você não precise se preocupar com absolutamente nada.

Montamos um cardápio especial para você e o adequamos ao seu bolso!

Entre em contato com 11 99540 0113