

P

PROVINCIA
di salerno

Yara Turynam

DAL  1983

Benvenuti al Ristorante Provincia di Salerno.

Há mais de quatro décadas preservando a verdadeira cozinha do Sul da Itália em Belo Horizonte.

Fundado em 1983 pelo chef Remo Peluso, o restaurante nasceu como uma homenagem às tradições gastronômicas e culturais da Campânia — terra de sabores intensos, receitas familiares e respeito absoluto aos ingredientes.

Hoje, sob a condução do chef Bruno Peluso, a casa preserva e atualiza esse legado. Da clássica Melanzane Ripiene ao emblemático Fusilli con Braciola, cada preparo carrega memória, técnica e identidade.

Todas as nossas massas são artesanais e produzidas na casa, respeitando métodos tradicionais italianos, com extrusão em trafilatura de bronze e modelagens manuais que valorizam textura e sabor.

Em 1987, o restaurante inspirou uma obra da renomada artista plástica Yara Tupynambá, cuja tela icônica traduz a essência da casa: vinhos italianos selecionados, queijos artesanais, flores e a proteção de San Biagio, padroeiro da Província di Salerno.

Aqui, tradição não é tendência. É origem.

E a autenticidade não é discurso — é prática diária.

No Ristorante Provincia di Salerno, a Itália não é apenas inspiração. É herança viva servida à mesa.



Nosso site!

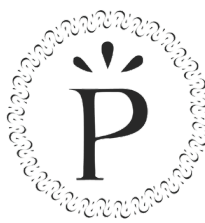


Baci!

Chef Bruno Peluso







COUVERT POR PESSOA 28

Seleção artesanal da casa com sardella de sardinhas e aliche, berinjela confitada no azeite com alho e creme elaborado com Grana Padano e ervas, servidos com cesta farta de torradas.

A N T I P A S T I

Antipasti Caldi

OSTRICHE GRATINATE 92

Ostras do litoral catarinense, gratinadas com creme delicado, alho-poró e toque de Grana Padano, servidas sobre sal grosso. 6 unidades. Harmoniza especialmente com Prosecco Brut.

ARANCINI AL TELEFONO 48

Bolinhos de risoto dourados na hora, recheados com mussarela que derrete em fios, acompanhados de delicada geléia de pimenta.

MELANZANA RIPIENA ZIA PIPPINA 62

Berinjela recheada com sua própria polpa, bacon, parmesão e leve toque de passas e ervas, coberta com molho artesanal de tomates e gratinada, servida fumegante na panela de ferro

BRUSCHETTA MISTA 48

Torradas cobertas com tomates, alho e manjericão (4 unidades) e salteado de shitake (4 unidades)

POLENTA AL RAGÙ DI MANZO (INDIVIDUAL) 42

Polenta clássica cremosa, com ragu aromático de carne bovina desfiada

CREMA AI GAMBERI BADA CURI (INDIVIDUAL) 59

Creme aveludado de camarões com alho-poró, de textura cremosa e sabor delicado.

Antipasti Freddi

BURRATA NAPOLETANA 84

Burrata artesanal de búfala (180g), cremosa por dentro, servida com pesto fresco de rúcula e chutney de tomates lentamente confitados.

CARPACCIO DI MANZO 64

Finas fatias de carne bovina crua, temperadas com azeite, queijo parmesão, alcaparras e limão. Acompanha cesta de pães.

PROSCIUTTO DI PARMA CON PERA E NOCI 78

Finas fatias de presunto de Parma com meia pera levemente dourada na manteiga, gorgonzola e nozes tostadas.

INSALATA DELLA PROVINCIA DI SALERNO 59

Salada de folhas verdes, tomates, abacaxi, gorgonzola e muçarela de búfala



I N O S T R I P I A T T I

Le Nostre Specialità

Receitas autorais que marcaram nossa história. Preparos de identidade forte, tradição familiar e execução cuidadosa.

FUSILLI CON BRACIOLA **129**

Massa rústica moldada à mão no fuso, ao molho de tomates, acompanhada de braciola de pernil recheada com bacon, ervas e parmesão, cozida lentamente à maneira do Sul Itália.

CAPRETO ALLA CACCIATORA **129**

Cabrito ao vinho tinto com tomates, ervas, preparado à moda cacciatora em cocção prolongada. Acompanha legumes ou massa à escolha do cliente.

LASAGNE FILETTO DI MANZO **124**

Lâminas de massa fresca intercaladas com iscas de filé mignon, molho de tomates e bechamel, gratinada até formar crosta dourada.

RAVIOLI DI RICOTA TRADIZIONALE **92**

Ravióli artesanal recheado com ricota fresca, ervas e noz-moscada, presentes nas celebrações e nos almoços festivos da tradição italiana.

PENNE SOPHIA LOREN **118**

Penne feito na casa na manteiga com filé mignon e shitake fresco, finalizado com vinho branco, em preparo elegante e marcante.

I Grandi Classici Italiani

Os sabores que atravessaram gerações. Massas tradicionais, reconhecidas e fiéis à cozinha italiana clássica.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE **88**

Massa fresca da casa, extrusada em trafila de bronze, ao ragù de carne bovina com tomates e ervas, em preparo que concentra e realça os sabores.

PENNE ALLA VODKA E BACON **82**

Penne artesanal ao molho de tomates com creme de leite e bacon, em combinação cremosa com leve toque defumado.

FETTUCINE CARBONARA **86**

Massa fresca da casa em trafila de bronze, envolvida em ovos, queijo e guanciale, finalizada com pimenta-do-reino moída na hora.

LASAGNE TRADIZIONALE **98**

Lâminas de massa fresca intercaladas com molho de bolonhesa e bechamel, gratinada até formar crosta dourada.

SPAGHETTI PUTTANESCA **98**

Massa fresca da casa em trafila de bronze ao molho de tomates com alcaparras, azeitonas, aliche e ervas, de sabor intenso e marcante.

GNOCCHI AL SUGO **82**

Nhoque elaborado em nossa cozinha com batatas, farinha de grano duro, parmesão e ovos, ao molho de tomates com ervas frescas e finalizado com azeite extravirgem.



Cremosi e Avvolgenti

Pratos intensos e envolventes, com molhos estruturados Para quem busca profundidade e conforto à mesa.

- RAVIOLI VERDI AI FUNGHI** **108**
Ravióli verde moldado manualmente, recheado com ricota, nozes e uvas-passas, servido ao molho encorpado de tomates com funghi seco.
- FETTUCCINE PEPERONCINO** **118**
Massa envolvida em creme aveludado, coberta com molho encorpado de tomates e peito de boi desfiado, com presença marcante de pimenta calabresa.
- FETTUCCINE GORGONZOLA CON FILETTO** **124**
Massa fresca elaborada em trafilado de bronze, envolvida em cremoso molho de gorgonzola, acompanhada de filé mignon grelhado.

Dal Mare

Sabores do Mediterrâneo com frutos do mar selecionados e preparos que valorizam frescor e leveza.

- RISOTO GAMBERI VG** **199**
Arroz arboreo ao molho de tomates flambados com camarões VG grelhados
- FETTUCCINE COSTA AMALFITANA** **148**
Massa fresca elaborada em trafilado de bronze, salteada no azeite com alho, acompanhada de camarões médios grelhados, brócolis e pimentões coloridos, em preparo leve e aromático.
- FETTUCCINE LIMONE, PISTACHIO E GAMBERI** **168**
Massa fresca elaborada em trafilado de bronze, envolvida em emulsão delicada de manteiga, creme e limão siciliano, acompanhada de camarões salteados e finalizada com pistache.
- GNOCCHI ALLA NICODEMO** **158**
Massa fresca elaborada em trafilado de bronze, envolvida em creme suave com alho-poró e cogumelos frescos, servida com camarões médios salteados.
- BACCALÁ AL FORNO** **189**
Lombo de Bacalhau Gadus Morhua sobre cama de batatas e pétalas de cebola, pimentão, alcaparras e azeitonas pretas e verdes

Dell'Orto

Opções de perfil leve e vegetariano, onde legumes, ervas e queijos ganham protagonismo.

- GNOCCHI D'ORO AL GORGONZOLA** **88**
Nhoque de batatas tostado, envolvido em creme de gorgonzola e finalizado com rúcula fresca.
- FETTUCCINE GRANA ROMANO** **85**
Massa artesanal ao molho de mini tomates confitados, manjeriço e lascas de queijo Grana Padano.
- RAVIOLI DI ZUCCA** **98**
Massa fresca recheada com abóbora, muçarela e espinafre salteada com tomates frescos, muçarela de búfala e manjeriço
- GIARDINO VERDE** **84**
Massa sem glúten de arroz, delicadamente envolvida em azeite extravirgem e salsa fresca, servida com tomates confitados lentamente até atingir doçura natural com toques de pesto artesanal de rúcula, de perfil herbáceo e fresco.



la dolce vita

Risotti

Arroz arbóreo preparado com técnica clássica italiana, garantindo cremosidade e sabor marcante.

RISOTTO AGLI SPINACI	79
Arroz arbóreo com queijo Grana Padano, tomates confitados e espinafre	
RISOTTO ALLA MILANESE	79
Arroz arbóreo Clássico cremoso com queijo parmesão e açafrão	
RISOTTO AL BRIE	90
Arroz arbóreo cremoso com queijo brie, bacon crocante e toque delicadamente adocicado de damascos	
RISOTTO AI FUNGHI	98
Arroz arbóreo envolvido em preparo cremoso com cogumelos secos e queijo Grana Padano.	
RISOTTO DI PARMA	96
Arroz arbóreo cremoso com alho-poró, lascas de presunto de Parma e crocante de alho-poró.	

C A R N I E

C O N T O R N I

BRACIOLA DI MAIALE	68	RISO CON BROCCOLI	36
Pernil recheado com bacon, uvas-passas, ervas e queijo parmesão e molho de tomates		Arroz com brócolis	
FILETTO DI MANZO	69	VERDURE ALL'AGLIO	36
ALLA GRIGLIA		Legumes salteados no azeite ou manteiga e alho (cenoura, vagem, brócolis e tomates)	
Filet mignon bovino grelhado		PATATA RUSTICA	36
TORNEDOR DI MANZO	98	Batatas assadas	
Tornedor de filet mignon bovino			

D O L C I

GELATO TARTUFO	36
Sorvete trufado de baunilha e nocciola, servido com calda quente de chocolate e nozes.	
TORTA TRE LATTI	34
Clássica sobremesa da família Peluso, elaborada com leve pão de ló embebido em três leites e finalizada com merengue	
PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI	32
Delicado creme italiano à base de nata, preparado artesanalmente, servido com coulis de frutas vermelhas levemente ácido que equilibra a doçura e finaliza com frescor	
SALAMI DI CIOCCOLATO	32
Clássico doce italiano preparado com chocolate amargo, toque de brandy, biscoito crocante e mix de castanhas.	
AMBROSIA	29
Doce artesanal de leite cozido lentamente, com delicados fios de ovos e toque de canela.	



B E V A N D E

ÁGUA MINERAL	12	CERVEJA KRUG BIER	19
ÁGUA SAN PELLEGRINO	29	APEROL SPRITZ	43
SHOT LIMÃO	6	CAIPVODKA	43
REFRIGERANTE	12	GIN TÔNICA	43
SUCO LATA	13	NEGRONI	48
LIMONADA NATURAL	21	KIR ROYAL	43
SUCO INTEGRAL	21	CACHAÇA	16
SODA ITALIANA	25	LICOR	25
CAFÉ	9	DRAMBUI	32
ENERGÉTICO	21	WHISKY 8 ANOS	25
ROLHA DE VINHO POR GARRAFA	105	WHISKY 12 ANOS	30

V I N O

TAÇA DE VINHO	42
Opções de vinhos tinto, branco, rosé e espumante.	