

EMPÓRIO DO DÉLIO

Leve a **Cantina do Délio para sua casa**, nosso cardápio resfriado ou congelado **para finalizar em casa!**



CONHEÇE A NOSSA OUTRA CASA?

Temos a clássica e **tradicional unidade** na **Itupava** e recentemente inauguramos uma nova unidade no **Batel**!

Rua Itupava, 1094 (Alto da XV) Rua Texeira Coelho, 255 (Batel)



PARCEIROS:

















Paganini

Prato da Boa Lembrança

A Associação do Prato da Boa Lembrança foi fundada em 1994, pelos italianos Dânio Braga e Unione Ristoranti del Buon Ricordo. O objetivo é estimular, um grupo de restaurantes que prima pela excelência nos serviços, o hábito de se levar uma lembrança depois de uma boa refeição.



CARRÉ D'AGNELLO 160



INGREDIENTES SELECIONADOS

Produtos Regionais Selecionados é um compromisso único da Cantina do Délio para destacar os sabores autênticos da região Sul do Brasil. Como amantes da boa comida, nos dedicamos com paixão à produção artesanal das nossas massas, sobremesas e gelatos. Confira alguns exemplos desses ingredientes locais cuidadosamente escolhidos para oferecer uma experiência gastronômica única.



CONHEÇA O DÉLIO

Desde o ponto de partida de Délio Canabrava na gastronomia, lá em 1997 em Londres, já são 25 anos de experiência até hoje, especialmente na culinária italiana, cada momento tem sido uma celebração da diversidade de sabores e da cultura culinária.

Na Cantina do Délio, Cucina Casalinga não é apenas Comida Caseira; é um abraço caloroso em forma de sabores, onde cada prato é uma jornada de amor e cuidado, temperado com os segredos que só os italianos conhecem: a arte da simplicidade.

Délio é um verdadeiro líder, que valoriza os ingredientes locais e é um colaborador fiel das associações de classe, nutrindo não apenas os pratos, mas também as comunidades ao seu redor.

Nossas massas frescas, molhos aromáticos e deliciosas sobremesas são preparadas com simplicidade e sofisticação, criando uma experiência que fica gravada na memória. E, é claro, nada disso seria completo sem a companhia de pessoas queridas, transformando cada visita à Cantina em uma lembrança preciosa.

Obrigado por ter vindo!

& Beber



CAIPIRINHA PREMIUM 45

Salinas prata ou Ouro.

CAIPIRINHA 25

Ypioca prata ou Ouro.

CAIPIROSKA 30

Vodka.

CAIPIRISSIMA 30

Rum ou Steinhaeger.



GIN TONICA

Tradicional • Maça verde • Morango • Limão siciliano • Tangerina

APEROL SPRITZ

Agua com gás, prosecco e aperol.

NEGRONI

Gin, campari e vermout.

BELINI

Suco de pessego com prosecco.

MOSCOW MULE

Vodka, suco de limão, espuma de gengibre.



LICOR 43 35 COINTREAU 35
AMARETO 28 VINHO DO PORTO 25
BAILYS 28 LIMONCELLO 35
LICOR DE AMENDOA 28 Caravella, Itália.

DOSES

CANABENTA ———	1
PORTO MORRETES - PRODUTO REGIONAL	2
COMPANHEIRA——SELECIONADO	3
SALINÍSSIMA	2
JAGERMEISTER	2
GRAPPA	2
BACARDI LIMÓN	1
CAMPARI	2
STEINHAGER	2
SMIRNOFF RED	2
JACK DANIEL'S	3
JOHNNIE WALKER RED LABEL	2
JOHNNIE WALKER BLACL LABEL	3
YPIOCA	
SALINAS	PRATA OU OURO2
TEQUILA	



Arancine di Blumenau

ANTIPASTIE INSALATE

ARANCINE DI BLUMENAU	39
Bolinhos de arroz arbóreo recheados com linguiça Blumenau.	D 0
TRIO DI BRUSCHETTA CLASSICA	35
3 bruschetas de tomate, funghi e queijos.	
POLENTA FRITTA	30
Polenta crocante servida com fonduta de queijo gorgonzola.	
BURRATA DI CAPRESI	69
Salada de tomate e rúcula servida com deliciosa burrata cremosa.	
PANZANELLA ESPECIAL DO DÉLIO	59
Alface americana, broa de centeio torrada, palmito, salame e cracóvia, queijo colonial witmarsum, tomate cereja, pepino e molho pesto.	PRODUTO REGIONAL SELECIONADO

CRUDO DI MANZO (CARNE DE ONÇA)

Delicioso patinho moído 2x, cebola, cebolinha, broa de centeio e mostarda escura.



GNOCCHI

GNOCCHI AI SUGO CON BURRATA GRATINADA Nhoque de batata ao molho sugo e burrata gratinada.	85
GNOCCHI ALFREDO CON CUBI DI FILETTO Nhoque de batata ao molho de queijo parmesão com cubos de mignon. GNOCCHI BLUMENAU Nhoque de batata ao molho de linguiça Blumenau.	98 PEDIDO 79
GNOCCHI RIPIENI DI GORGONZOLA	85





FILETTO RAVIOLLI AO FUNGUI

Ravioli de queijo ao molho funghi, servido com mignon grelhado, finalizado com azeite trufado.

MIGNON GRELHADO COM TAGLIATELLE

Gorgonzola • Brie • Demi-Glace • Queijos • Pepe Nero

SALMONE CON BROCCOLI

Salmão grelhado servido com brócolis, legumes e um cremoso purê de batatas.

PORCO MOURA CON RISOTTO DI FORMAGGIO

Porco Moura grelhado ao molho do Mel de Ortigueira, servido com risoto cremoso de Queijo Witmarsum.

BOA LEMBRANÇA

Carré de cordeiro grelhado, servido com cremoso risoto de queijo.

TILÁPIA COM AMÊNDOA E ALCAPARRA

Tilápia grelhada servida com brócolis, legumes e purê de batatas.

PALETA DE CORDEIRO COM LEGUMES E TAGLIATELLE 289

Cordeiro assado lentamente com vinho, ervas e alho, servido com molho de frutas vermelhas, legumes e tagliatelle na manteiga.

ENTRECOT ANGUS COM LEGUMES E TAGLIATELLE 189

Entrecot Angus gralhado servido com legumes e tagliatelle na manteiga.



BEBIDAS

AGUA Com ou sem gás.

REFRIGERANTE Coca-Cola • Fanta guraná • Sprite • Tonica • Schwepps

REFRI DE GENGIBRE 8 SUCO DEL VALLE Lata 8

Natural • Limão • Pessego.

Limonada • Uva 100% integral.

105

89

160

89/169

12 H20 500ml 18

SODA ITALIANA Morango • Maça verde • Limão sisicliano.

CHÁ MATE LEÃO 12 **SUCO** (Copo ou jarra) 12/19

CAFÉ EXPRESSO 8 CAFÉ EXPRESSO DUPLO

VINHO NA

- Branco

Vinho de uvas viniferas regionais de Alentejo.



CERVEJAS

GARRAFA 600ml

HEINEKEN 21 19 **AMSTEL**

Compre um balede com 03 garrafas 600ml **Heineken** ou Amstel e ganhe a quarta.

20 ANTARTICA ORIGINAL **STELLA ARTOIS** 23 30

PATAGONIA 740ml Amber larger • Pilsen • Weiss

LONG NECK 330ML 13 **STELLA ARTOIS** 14 STELLA ARTOIS (Sem Glútem) 12 **BUDWEISER** 13

HEINEKEN Com ou sem alcool.

LONGUNITAS IPA (California - USA) 19





25

Amêndoas • Pistache • Frutas Vermelhas • Misto • Chocolate • Laranja com chocolate branco • Figo com nozes.

TORTA ABACAXINOFFI

21

Torta de casquinha de bolacha, abacaxi, doce de leite, coco e nata.

TORTA UVANOFFI

21

Torta de casquinha de bolacha, uvas verdes, doce de leite e nata.

TORTA MORANGOFFI

22

Torta de casquinha de bolacha, morangos, doce de leite e nata.

TORTA TRUFFI

21

Torta de casquinha de cacau 100%, mousse de chocolate com crocontes.

TORTA TORINO

20

Torta de casquinha de bolacha Oreo, mousse de chocolate branco, ao leite e meio amargo.



Melanzane alla Parmegiana Melanzane alla Parmegiana

FILETTO ALLA PARMEGIANA

105/189

Filé mignon à milanesa gratinado com mussarela e molho de tomate, servido com tagliatelle na manteiga.

POLLO ALLA PARMEGIANA

89/159

Peito de frango à milanesa gratinado com mussarela e molho de tomate, servido com tagliatelle na manteiga.

MELANZANE ALLA PARMEGIANA

79/139

Berinjela à milanesa gratinado com mussarela e molho de tomate, servido com tagliatelle na manteiga.

RISOTTI

79

RISOTTO BLUMENAU
Risoto cremoso de linguiça Blumenau com crocante de bacon,

finalizado com azeite trufado. RISOTTO CON CUBI DI FILETTO

89

Risoto cremoso de Queijo ou Funghi, acompanha cubos de mignon.

RISOTTO PISTACHE CON CUBI DI FILETTO

98

Risoto cremoso de queijo com pistache e cubos de mignon.

RISOTTO DE FRUTOS DO MAR

105

Risoto cremoso de camarão, lula, polvo e mariscos.

RISOTTO DUE TEXTURE

79

Risoto cremoso de abobrinha, funghi e queijo com crocante de abobrinha, finalizado com azeite trufado.







POLENTA CREMOSA

Fungui
Cogumelos Paris frescos e secos e tomate, finalizado com azeite trufado.

Pollo
Coxa e sobrecoxa de frango assadas ao molho de tomate.

Formaggi
 Molho de Queijo: mussarela, parmesão, gorgonzola e brie.

Ossobuco inteiro cozido lentamente, servido com gremolata.





BANOFFI - A ORIGINAL

Em 2001 trouxemos a primeira torta Banoffi ao Brasil.

Com sua base crocante de bolacha, doce de leite cremoso,
bananas frescas e corbetura de nata, é conhecida e apreciada por muitos.

CHEESCAKE COM SORVETE DE AMORA
Torta de queijo servida com calda de frutas vermelhas.

GELATO DE QUEIJO COM GOIABADA

29

Sorvete de queijo com calda de goiabada caseira.

TIRAMISSU
Bolacha champagne, creme de queijo, café e rum.

BROWNIE COM SORVETE

Brownie de chocolate meio amargo servido com sorvete de creme e calda de chocolate.

CAFÉ EXPRESSO
CHÁ QUENTE
8

Verifique os sabores disponíveis com o atendente.

