

EST



2012

BISTRO

FARINATTA

BUZIOS

RJ . BR

Um Mundo de Sabores

Mergulhe em uma experiência gastronômica autoral, onde cada prato nasce do cuidado com os ingredientes, da tradição das massas frescas e do toque afetivo da *Chef Elô*.

Nascida em Santos, neta de pescador e com raízes italianas e portuguesas, Elô Ramos descobriu cedo que cozinhar era sua forma de cuidar das pessoas. Dos carrinhos de praia aos grandes eventos musicais dos anos 80, construiu uma trajetória marcada por ritmo, afeto e técnica.

Em Salvador, criou o bar “Faltando um Pedaco”, ponto de encontro de artistas e intelectuais. Depois, seguiu para Brasília, no Quintal, onde se apaixonou definitivamente pela arte das massas frescas desenvolvendo o gnocchi que lhe rendeu o título informal de “o melhor do mundo”.

Radicada em Búzios, fundou o Farinatta ao lado do marido e sócio Alexandre Ferreira, transformando sua história em um bistrô autoral reconhecido por guias internacionais e pelo Hall da Fama do TripAdvisor. Hoje, cada prato carrega memória, acolhimento e a elegância de quem cozinha com alma.

“Cozinhar é meu jeito de cuidar das pessoas. Sempre foi.”

FARINATTA BISTRO



*Um Mundo de Sabores
Chef Elô.*

MASSAS FRESCAS & GNOCCHI

Massas artesanais preparadas diariamente e o gnocchi autoral que consagrou a Chef Elô Ramos

COUVERT

Mix de manteiga de morango, chutney de ameixa com especiarias, coalhada temperada, berinjelas assadas, manteiga sem sal, acompanhado de cesta de torradas artesanais de alecrim com azeite.

R\$ 35

OSSOBUCO DO FIM DO MUNDO

Gnocchi de massa fresca com ossobuco de Angus cozido lentamente por 6 horas no próprio molho.

R\$ 255

STRACOTTO DI MANZO COM GNOCCHI (OU TALHARIM)

Angus Cozido lentamente por 6 horas no molho Farinatta.

R\$ 255

GNOCCHI PRESIDENTE

Camarões, creme fresco, tomate, queijo e pesto.

R\$ 270

BACALHAU RAMOS FILHO

Lombos assados com gnocchi ao pesto de salsa e azeite.

R\$ 345

FARINATTA
BISTRO

*Um Mundo de Sabores
Chef Elô.*

RAVIOLI DAS PEDRAS

Ravioli artesanal recheado com cavaquinha ao molho de abóbora com roquefort.

R\$ 270

RAVIOLI DE QUEIJO DE CABRA & PISTACHE

Gratinado ao molho de sálvia.

R\$ 180

PICADINHO DE MIGNON COM GNOCCHI

(ou talharim) ao Roquefort.

R\$ 210

GNOCCHI AO SUGO

R\$ 180

GNOCCHI BUMBA

Picadinho de carne seca ao roquefort.

R\$ 210

MAR • FRUTOS DO MAR

Frutos do mar frescos, talharins artesanais e combinações que trazem o sabor do litoral de Búzios.

FARINATTA BISTRO

*Um Mundo de Sabores
Chef Elô.*

VIEIRAS

Talharim com vieiras.

Vieiras Grelhadas flambadas no vinho branco, limão siciliano e alho crocante.

R\$330

TALHARIM COM NERO

Talharim com nero de sépia e vieiras.

Vieiras Grelhadas flambadas no vinho branco, limão siciliano e alho crocante.

R\$345

NETUNO BRANCO

Talharim com camarão VG.

Camarões Vg grelhados, pesto, tomate, azeite e alho.

R\$345

NETUNO NEGRO

Talharim nero na tinta de lula com camarão VG.

Camarões Vg grelhados, pesto, tomate, azeite e alho.

R\$345

AL MARE BRANCO

Talharim com polvo e camarão VG.

R\$345

AL MARE NEGRO

Talharim nero com polvo e camarão VG.

R\$350

FARINATTA
BISTRO

*Um Mundo de Sabores
Chef Elô.*

20.000 LÉGUAS

Talharim com polvo.

R\$330

20.000 LÉGUAS NERO

Talharim com Nero di Sépia e polvo.

R\$345

ESPECIAL DA CASA

*Criações exclusivas da Chef Elô, receitas sazonais e pratos únicos feitos para surpreender. *Pratos sujeitos à sazonalidade dos ingredientes.*

MACAQUITO

Camarões VG no creme de banana-da-terra levemente picante, arroz e farofa crocante.

R\$345

COSTELINHA DE CORDEIRO FRENCH RACK

Grelhada no molho de vinho, shoyu e gengibre, com gnocchi ou talharim de massa fresca.

R\$345

FARINATTA BISTRO

*Um Mundo de Sabores
Chef Elô.*

SOBREMESAS

LADY DI

Sorvete de queijo by Farinatta, calda de goiabada quente e canela salpicada.

R\$ 55

SACI

Torta Mousse de chocolate com sorvete de creme e raspas de chocolate.

R\$ 55

SADDAN

Sorvete de creme, calda de damasco quente e amêndoas torradas.

R\$ 55

PANNA COTTA RICORDO PIEMONTESE

Panna Cotta com baunilha, calda de tamarindo, raspas de limão siciliano e Flor de Sal.

R\$ 60

Para efetivar a reserva é cobrado o valor de R\$ 250,00 por pessoa, a ser descontado do total da conta. Não reembolsados em caso de não comparecimento

RESERVAR

EST



2012

BISTRO

FARINATTA

BUZIOS

RJ . BR