

CARDÁPIO

Abertas as reservas
para a nossa inauguração!

Todo o nosso cardápio
em valor promocional
para os **50 primeiros**
clientes

Reservas: 11 97449 6636

Jantar para casal:
2 Entradas,
2 Pratos Principais
e 2 Sobremesas
por apenas **R\$ 199,00**

*Atendimento somente
mediante reserva realizada
com 24h de antecedência.

ENTRADAS



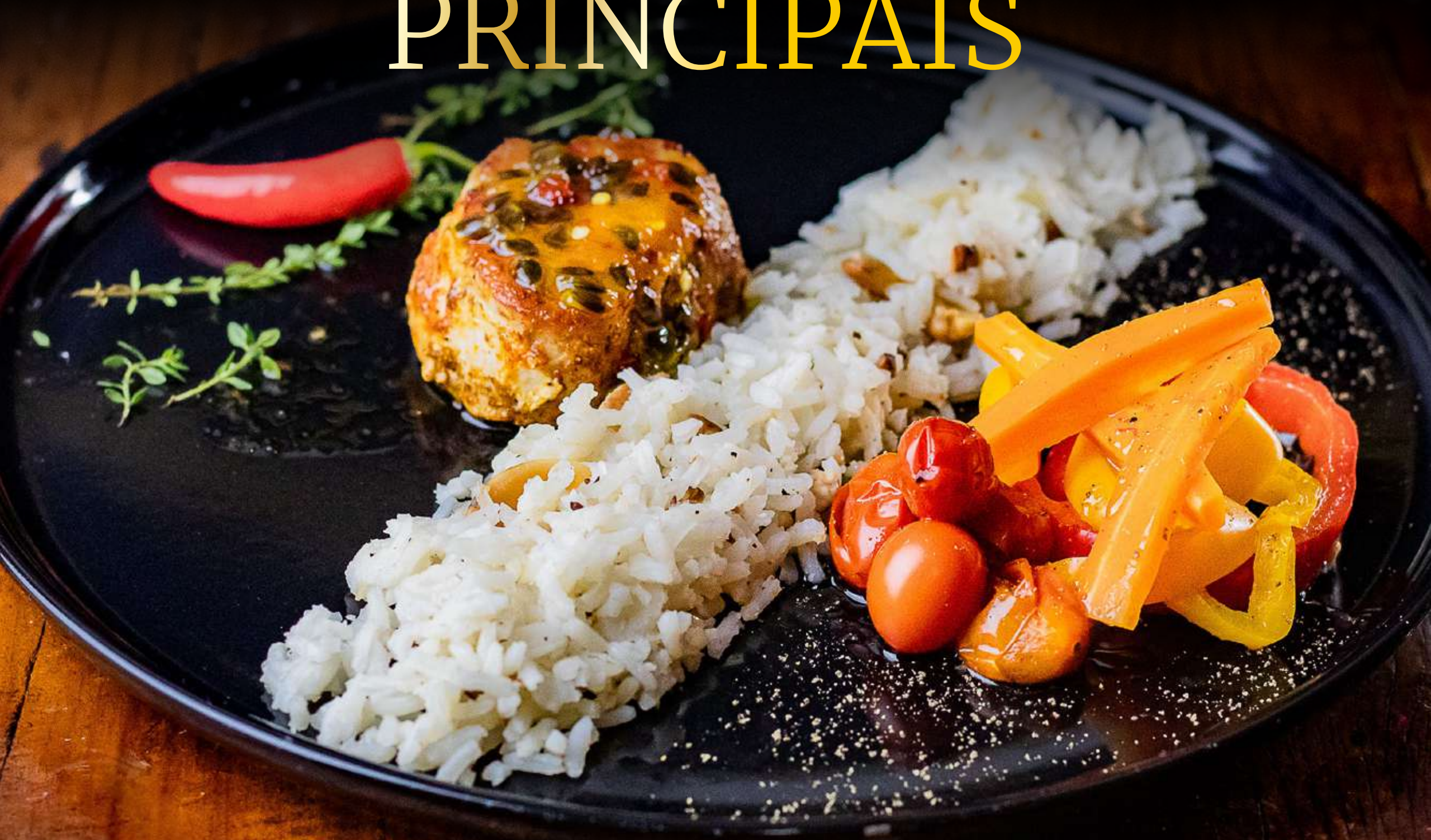
M Carpaccio de mignon
ao molho de mostarda, mel e páprica, parmesão ralado, acompanhado de croutons no azeite e ervas.

M Salada ao Mattoso
Mix de rúcula, agrião, repolho roxo, cenouras, tomate cereja, alho e cogumelo portobello salteados, regados no azeite, especiarias e molho da casa.

M Tomates cereja confitados
com alho, burrata e torradas regadas no azeite e ervas.

M Sticks de mussarela
empanados, super crocantes, acompanhados de molho de tomate artesanal e de tomates confitados.

PRINCIPAIS



M Filé Madrid

na geleia de pimenta com maracujá, arroz com castanhas de caju e legumes vaporizados ao shoyu.

M Nhoque de mandioquinha

frito, molho bechamel, parmesão e bife ancho uruguaio.

M Risoto de cogumelos Portobello

ao vinho tinto, acompanhado de medalhões de filé mignon na manteiga e ervas.

M Polpetone recheado

de queijo Gruyère, gratinado com mussarela acompanhado de macarrão artesanal de espinafre ao molho sugo.



M Abobrinha recheada
com pasta de gorgonzola,
tomates, gratinada no parmesão,
acompanhada de batatas
assadas e arroz ao vinho
branco e castanha.

M Medalhão de filé mignon
ao molho de vinho e cogumelos,
risoto de queijo gruyère
maçaricado com parmesão
e mandioca frita.

M Mattoso à l'orange
Sobrecoxa de frango ao molho
de laranja (releitura do clássico
francês canard à l'orange),
acompanhado de purê de
mandioquinha com leve toque
de gorgonzola.

M Posta de pintado grelhada
ao molho de limão com hortelã,
farofa de banana da terra e
legumes salteados.

SOBREMESAS



Bolo de côco e cachaça de cumarú

Delicioso bolo de côco regado na cachaça de cumarú. Memórias da infância com um requinte adulto. Leve sabor da nossa Amazônia, cumarú é considerado nossa baunilha brasileira.

Creme brûlée

Sobremesa clássica da culinária francesa, creme de baunilha maçaricado com açúcar cristal.

Petit gateau de doce de leite

Outro clássico francês, adaptado com o sabor do nosso Brasil. A perfeição de maciez e cremosidade. Acompanha sorvete de creme.

Mamão com mel e granola

Para quem busca algo simples e light, adocique sua noite mantendo tudo leve.

Mousse de chocolate

Acompanhado de morangos frescos e chantilly. Impossível de resistir à essa combinação.

BEBIDAS



Cervejas 350ml

Pilsen	17,00
IPA	23,00
Weiss	23,00

Soft drinks

Coca cola 350ml	8,00
Guaraná antártica 350ml	8,00
Sprite 350ml	8,00
Fanta 350ml	8,00
Sucos naturais (Laranja, limão, limão siciliano, melão, melancia, abacaxi, abacaxi com hortelã)	12,00
Água cristal	5,00

CARTA DE VINHOS



Garrafas

Nicasia Blend Malbec	170,00
Nicasia Blend Cabernet Franc	170,00
El Enemigo Malbec	270,00
El Enemigo Cabernet Franc	270,00
D.V. Malbec Malbec	300,00
Angélica Zapata Cabernet Sauvignon	300,00
Angélica Zapata Malbec	340,00
Angélica Zapata Cabernet Franc	300,00
Angélica Zapata Chardonnay	300,00
Alma Negra	270,00
Mosquita Muerta	230,00
Sapo Otro Pozo	210,00
Pispi	190,00
Gran Enemigo	430,00
Hermandad Malbec	300,00
San Simon	90,00



Mais informações em nosso site:

gastronomiaprivativa.com.br

Estamos localizados no
coração da Mooca em São Paulo:

Rua França Carvalho, 167

<https://maps.app.goo.gl/3MQFUqwz2gyBXY5eA>

Reservas e dúvidas:

11 97449 6636

Siga a Mattoso Gastronomia

www.instagram.com/mattoso_gastronomia

*Atendimento somente mediante reserva realizada com 24h de antecedência.

OBRIGADO