

CARDÁPIO

@ANARCOBATEL

CARDÁPIO

ALMOÇO & JANTAR

CARDÁPIO

DESDE 1991
ANARCO
RESTAURANTE ITALIANO

@ANARCOBATEL

ANARCO

DESDE 1991

NOSSA HISTÓRIA



O nome “Anarco” foi inspirado em um termo grego, que significa “sem governantes”.

De origem da Colônia Socialista Cecília, formada por italianos instalados no município de Palmeira/PR, considerada por muitos como a matriz dos movimentos sociais do Brasil

◀ DESDE 1991 ▶
ANARCO
RESTAURANTE ITALIANO

É uma filosofia que engloba teorias, métodos e ações que defendem a ausência de todas as formas do governo compulsório e de estado. De um modo geral anarquistas são contra qualquer tipo de hierarquia que não seja livremente aceita e, assim, preconizar os tipos de organização libertárias baseadas na livre associação. Vale ressaltar que anarquia significa ausência de coerção e não ausência de ordem.

O Anarco não poderia começar de forma diferente ao que seu nome prediz, algo que foge dos padrões e traz até nós uma gastronomia espontânea, livre e evolutiva.

O restaurante Anarco teve seu início em um encontro entre amigos realizados aos sábados, era um encontro anexo ao Empório. Anarco. Com uma mesa, algumas cadeiras e um fogareiro, cozinhavam uma massa e usava-se criatividade.

Degustavam-se vinhos, champagne, e desse encontro nasceu o restaurante.



Muitas pessoas procuravam este local para participar e saborear o que ali se fazia. Com o passar do tempo a procura aumentou e houve a necessidade de criar mais espaço e condições que se adequassem a um espaço de restaurante.

Fundado em 1991 por Ilsa Artusi Agottani, descendentes de integrantes da Colônia Socialista Cecília e que crescer ouvindo os louváveis elogios gastronômicos feitos à sua vó paterna, Crimeni Artusi. Os apreciadores assim manifestavam “tem que ser uma Artusi”, devido ao renomado gastrônomo e escritor Pellegrino Artusi (1860-1991) que escreveu: **A ciência na cozinha e a arte de se vender bem.**

ENTRADAS

COUVERT R\$ 32,90

CARPACCIO DE CARNE R\$ 59,90

Carne bovina in natura c/ molho de alcaparras, queijo parmesão e pão italiano

CARPACCIO DE HADDOCK R\$ 69,90

Peixe defumado em fatias com temperos e broa rústica de grãos

MANTA DE BÚFALA R\$ 69,90

Mozzarella de búfala recheada com tomate seco, molho pesto, rúcula e presunto parma

BRUSCHETTA CAPRESE R\$ 39,90

Pão italiano, tomate, queijo parmesão, manjerição e azeite de oliva

BRUSCHETTA BRIE COM DAMASCO R\$ 48,90

Pão italiano, queijo brie e damascos

POLENTA CREMOSA COM RAGÙ DE MIGNON OU FUNGHI R\$ 39,90

OSTRAS AO BAFO R\$ 69,90

DÚZIA (Verificar disponibilidade)

OSTRAS AO NATURAL R\$ 59,90

DÚZIA (Verificar disponibilidade)

OSTRAS BRIE E FRUTAS VERMELHAS R\$ 89,90

DÚZIA (Verificar disponibilidade)

OSTRAS GRATINADAS R\$ 79,90

DÚZIA (Verificar disponibilidade)

CASQUINHA DE SIRI | UNIDADE R\$ 39,90

Carne de siri com ovas de capelin tipo caviar

BURRATA R\$ 89,90

Burrata de mozzarella de búfala, pesto, rúcula, tomate e broa rústica

MINI POLPETAS R\$ 39,90

6 unidades | Mini bolinhos de carne ao molho sugo

ARANCINI R\$ 39,90

6 unidades | Mini bolinhos de risoto com abóbora e carne seca

Casquinha de Siri



Ostras gratinadas



SALADAS

SALADA VERDE

R\$ 59,90

Mix de folhas, tomate, berinjela e mozzarella de búfala.

SALADA COM ESCALOPE DE MIGNON

R\$ 79,90

Mix de folhas, tomate, berinjela, mozzarella de búfala, tomate seco e escalope de mignon

SALADA CAPRESE

R\$ 39,90

Rúcula, tomate, mozzarella de búfala, azeite de oliva e manjeriço

MASSAS

ESCOLHA SUA MASSA:

Talharim | Papardelle | Nhoque | Espaguete

ESCOLHA SEU MOLHO:

FUNGHI

Molho a base de cogumelos e nata fresca

PESTO

Molho a base de manjerição, azeite de oliva, nata fresca e parmesão

CARBONARA

Molho a base de nata fresca, bacon crocante, parmesão e gema de ovo

MOLHO ALFREDO

Molho à base de manteiga e parmesão

ROQUEFORT

Molho a base de queijo roquefort

QUATRO QUEIJOS

Molho com os queijos: parmesão, mozzarella de búfala, brie e camembert.

AO SUGO

Molho de tomate pomodoro, azeite de oliva, s lvia e manjerição

ESCOLHA SUA PROTEÍNA:

SEM PROTEÍNA	R\$ 69,90	CAMARÕES	R\$ 139,90
MIGNON	R\$ 139,90	HADDOCK DEFUMADO	R\$ 129,90
ANCHO	R\$ 129,90	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	R\$ 79,90
TILÁPIA	R\$ 99,90	GALETO ASSADO (meio galeto assado)	R\$ 89,90
SALMÃO GRELHADO	R\$ 109,90	CORDEIRO	R\$ 139,90

ADICIONAIS: TRUFAS NEGRAS R\$ 20,00
[Consultar Garçom]



RISOTOS

ESCOLHA SEU RISOTO:

QUATRO QUEIJOS

Molho com os queijos parmesão, mozzarella de búfala, brie e camembert

FUNGHI

Molho a base de cogumelos e nata fresca

RISOTO DE QUEIJO BRIE

Risoto a base de queijo brie

RISOTO DE BETERRABA

Risoto de beterraba com queijo brie e legumes grelhados, amêndoas laminadas e redução de aceto balsâmico

RISOTO CAPRESE

Risoto à base de molho sugo, manjerição, tomates-cereja, stracciatella e finalizado com creme de aceto balsâmico.

RISOTO DE ABÓBORA

Risoto de abóbora com cogumelos refogados

RISOTO PESTO

Risoto a base de manjerição, azeite de oliva, queijo parmesão e arroz arbóreo.

ESCOLHA SUA PROTEÍNA:

SEM PROTEÍNA	R\$ 79,90	CAMARÕES	R\$ 139,90
MIGNON	R\$ 139,90	HADDOCK DEFUMADO	R\$ 139,90
ANCHO	R\$ 129,90	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	R\$ 79,90
TILÁPIA	R\$ 109,90	GALETO ASSADO	R\$ 89,90
SALMÃO GRELHADO	R\$ 129,90	CORDEIRO	R\$ 129,90

ADICIONAIS: TRUFAS NEGRAS R\$ 20,00
[Consultar Garçom]

**MOLHOS PARA PROTEÍNA****Demi-glace****Funghi com amêndoas**

R\$ 14,90

Roquefort**Frutas vermelhas****Mostarda Dijon****Poivre Vert**

R\$ 12,90

ADICIONAIS**Legumes grelhados** R\$ 9,90**Batatas rústicas** R\$ 9,90**Trufas Negras** R\$ 20

PARMEGIANA'S

INDIVIDUAL

PARMEGIANA DE BERINJELA



R\$ 99,90

Berinjela empanada e coberta com molho ao sugo e parmesão gratinado.

PARMEGIANA DE FRANGO

R\$ 99,90

Frango empanado, coberto com molho sugo e parmesão gratinado.

PARMEGIANA DE MIGNON

R\$ 109,90

Mignon empanado e coberto de molho sugo e parmesão gratinado.

PARMEGIANA POLPETONE

R\$ 109,90

Polpetone empanado e coberto de molho sugo e parmesão gratinado.

ACOMPANHAMENTOS:

Talharim na Manteiga
ou ao Sugo

ou Arroz com Batatas
Rústicas/Legumes

VEGANO

TALHARIM DE PUPUNHA

R\$ 99,90

Talharim de pupunha no azeite de oliva e ervas finas com legumes grelhados

INTOLERANTE A LACTOSE

RISOTO DE SUGO

R\$ 99,90

Risoto de molho sugo e mignon grelhado



Risoto Nero di Seppia
com Frutti di Mare



FRUTOS DO MAR



	1 PESSOA	2 PESSOAS
FRUTOS DO MAR COM MASSA Massa na manteiga ou com molho sugo com camarão, polvo, lula, ostra, vôngole, mexilhões e casquinhas de siri	R\$ 129,90	R\$ 239,00
FRUTOS DO MAR COM RISOTO Risoto de salmão com camarão, polvo, lula, ostra, vôngole, mexilhões e casquinha de siri	R\$ 139,90	R\$ 259,00
MASSA NERO DI SEPPIA COM FRUTTI DI MARE Massa com molho de salmão e tinta de lula, acompanhado de camarões, lula, vôngoles e mexilhões	R\$ 149,90	R\$ 269,00
RISOTO NERO DI SEPPIA COM FRUTTI DI MARE Risoto à base de salmão e tinta de lula, acompanhado de camarões, lula, vôngoles e mexilhões	R\$ 159,90	R\$ 289,00
CAMARÃO COM MASSA Massa com molho de salmão e camarões grelhados com ervas finas	R\$ 109,90	R\$ 219,00
CAMARÃO COM RISOTO Risoto de salmão e camarões grelhados com ervas finas	R\$ 119,90	R\$ 229,00

PRATOS PARA 2 PESSOAS

PALETA DE CORDEIRO

Paleta de cordeiro assado com ervas acompanhado de legumes grelhados

COM MASSA
R\$ 239,90

COM RISOTO
R\$ 259,90

MIGNON À PARMEGIANA

Mignon empanado e coberto de molho sugo, parmesão gratinado e batatas rústicas

COM MASSA
OU ARROZ
R\$ 179,90

COM RISOTO
R\$ 199,90

MIGNON ESCALOPES

400 gramas de mignon acompanhado de legumes e batatas rústicas

COM MASSA
R\$ 199,90

COM RISOTO
R\$ 219,90

SALMÃO GRELHADO

Posta de salmão grelhado acompanhado de legumes e batatas rústicas

COM MASSA
R\$ 189,90

COM RISOTO
R\$ 219,90

ANCHO GRELHADO

Filé de ancho grelhado acompanhado de legumes e batatas rústicas

COM MASSA
R\$ 179,90

COM RISOTO
R\$ 199,90

*PRATOS COM TRUFAS NEGRAS TERÁ UM
ACRESCIMO DE R\$ 50,00



MENU KIDS



MASSA OU ARROZ COM TIRAS DE MIGNON R\$ 32,90

MASSA OU ARROZ COM TIRAS DE FRANGO GRELHADO R\$ 32,90

SOBREMESAS

TIRAMISÙ	R\$ 26,90
TORTA DA CASA	R\$ 19,90
PETIT GATEAU COM SORVETE DE CREME	R\$ 32,90
PANNACOTA	R\$ 19,90
GELLATO ARTESANAL	R\$ 26,90
PUDIM	R\$ 19,90
CREME DE PAPAYA COM CASSIS	R\$ 30,90



BEBIDAS

ÁGUA MINERAL	R\$ 9,90
REFRIGERANTE	R\$ 9,90
SODA ITALIANA	R\$ 16,90
MAÇÃ VERDE, FRUTAS VERMELHAS	
LIMONADA COPO	R\$ 9,90
LIMONADA JARRA	R\$ 19,90
SUCO DE UVA INTEGRAL COPO	R\$ 12,90
SUCO DE UVA INTEGRAL JARRA	R\$ 29,90
CERVEJA HEINEKEN LONG NECK	R\$ 14,90
CERVEJA ORIGINAL 600ML	R\$ 19,90
CERVEJA HEINEKEN 600ML	R\$ 24,90
CAFÉ EXPRESSO	R\$ 8,90
VINHO EM TAÇA	R\$ 24,90
TINTO, BRANCO OU ROSÉ	



DOSES



LICOR JÄGERMEISTER	R\$ 26,90
LICOR 43	R\$ 26,90
VINHO DO PORTO RESERVA	R\$ 34,90
CAMPARI	R\$ 17,90
RED LABEL	R\$ 24,90
CHIVAS REGAI 12 ANOS	R\$ 29,90
BLACK LABEL	R\$ 27,90



Sequências Especiais

Opção 1 - R\$ 99,90 por pessoa



Entrada



Salada de gorgonzola, figo e nozes

(mix de folhas, gorgonzola, figo e nozes)

Couvert da casa

(pão italiano, salame, mix de queijos, azeitona e patê)



Brusqueta Caprese

(pão italiano, mozzarella de búfala, tomate cereja e manjeriço)



Prato Principal

Espaguete ao molho Pesto, com cubos de mignon



Risoto Caprese

Nhoque na manteiga e sálvia, com tilápia grelhada ao azeite de ervas



Sobremesa

Panna cotta com frutas vermelhas

(tradicional sobremesa italiana à base de nata fresca, baunilha e calda de frutas vermelhas)

Gelato artesanal de goiaba

(sorvete artesanal de goiabada)

Opção 2 - R\$119,90 por pessoa



Entrada

**Salada de alcachofras**

(mix de folhas, coração de alcachofra, tomate cereja e creme de aceto balsâmico)

Couvert da casa

(pão italiano, salame, mix de queijos, azeitona e patê)

Brusqueta de brie com damasco

(pão italiano, queijo brie, damasco e presunto Parma)



Prato Principal

Espaguete carbonara com cubos de mignon**Risoto de queijo brie com alho poro e filet de Saint Peter com crosta de coco****Risoto de brie com beterraba**

(risoto à base de queijo brie, beterraba, amêndoas laminadas, pupunha assada, rúcula e finalizado com creme de aceto balsâmico)



Sobremesa

Petit Gateau de doce de leite com sorvete de creme**Cheesecake de frutas vermelhas**

Opção 3 - R\$129,90 por pessoa**Entrada****Ostras Gratinadas | 2 unidades****Couvert da casa**

(pão italiano, salame, mix de queijos, azeitona e patê)

Arancini | 2 unidades

(bolinho de risoto de abóbora, parmesão, carne seca e queijo brie)

**Prato Principal****Risoto de queijo brie, com salmão e calda de frutas vermelhas****Papardelle ao molho funghi trufado e mignon****Espagete ao limone com camarões****Risoto de quatro queijos trufado, acompanhado de ancho****Sobremesa****Petit Gateau de chocolate com sorvete de creme****Tiramisù**