

CARDÁPIO

@ANARCOBATEL

CARDÁPIO

ALMOÇO & JANTAR

CARDÁPIO

DESDE 1991
ANARCO
RESTAURANTE ITALIANO

@ANARCOBATEL

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



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\$ 24,90
CARPACCIO DE CARNE Carne bovina in natura c/ molho de alcaparras, queijo parmesão e pão italiano	R\$ 59,90
MANTA DE BÚFALA Mozzarella de búfala recheada com tomate seco, molho pesto, rúcula e presunto parma	R\$ 69,90
BRUSCHETTA CAPRESE Pão italiano, mozzarella de búfala, tomate cereja e manjeriço	R\$ 44,90
BRUSCHETTA BRIE DAMASCO E NOZES Pão italiano, queijo brie, nozes, damasco e presunto parma	R\$ 59,90
BRUSCHETTA GORGONZOLA FIGOS E NOZES Pão italiano, gorgonzola, figo nozes e presunto parma	R\$ 59,90
POLENTA CREMOSA Com ragu de mignon ou molho funghi	R\$ 39,90
OSTRAS AO BAFO DÚZIA (Verificar disponibilidade)	R\$ 69,90
OSTRAS AO NATURAL DÚZIA (Verificar disponibilidade)	R\$ 59,90
OSTRAS GRATINADAS DÚZIA (Verificar disponibilidade)	R\$ 79,90
OSTRAS BRIE E FRUTAS VERMELHAS DÚZIA (Verificar disponibilidade)	R\$ 89,90
CASQUINHA DE SIRI UNIDADE Carne de siri com ovas de capelin tipo caviar	R\$ 39,90
BURRATA Burrata de mozzarella de búfala, pesto, rúcula, tomate e broa rústica	R\$ 79,90
MINI POLPETAS 6 unidades Mini bolinhos de carne ao molho sugo	R\$ 39,90
ARANCINI 6 unidades Mini bolinhos de risoto com abóbora e carne seca	R\$ 39,90
ARANCINI SALMÃO 6 unidades Mini bolinhos de parmesão e salmão	R\$ 49,90



Casquinha de Siri



Ostras gratinadas

SALADAS

SALADA CAPRESE

Rúcula, tomate, mozzarella de búfala, creme de aceto, azeite de oliva e manjericão

R\$ 39,90

SALADA VERDE

Mix de folhas, alcachofra, pupunha, tomate cereja, beringela grelhada e presunto parma

R\$ 69,90

SALADA GORGONZOLA FIGO E NOZES

Mix de folhas, figo, nozes, queijo gorgonzola, presunto parma, tomate cereja e creme de aceto balsâmico

R\$ 79,90

SALADA QUEIJO BRIE

Mix de folhas, tomate cereja, queijo brie, amêndoas laminadas e mel

R\$ 79,90

SALADA COM ESCALOPE DE MIGNON

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

R\$ 99,90

MASSAS RECHEADAS

CONCHIGLIONI GORGONZOLA FIGO E NOZES Recheado com gorgonzola, figo e nozes	R\$ 89,90
RAVIOLI BRIE E DAMASCO COM AMÊNDOAS Ravioli recheado com damasco, queijo brie, damasco e amêndoas laminadas	R\$ 89,90
RAVIOLI DE RAGU COM MOLHO FUNGHI TRUFADO Ravioli recheado com ragu de mignon, molho funghi e trufas	R\$ 89,90
LASANHA TRUFADA COM RAGU DE MIGNON Massa fresca de ovos caipiras, mozzarella búfala, ragu de mignon, molho alfredo e trufas	R\$ 99,90
LASANHA DE BACALHAU Massa artesanal, mozzarella de búfala, bacalhau desfiado e molho Alfredo	R\$ 99,90
POLPETONE À PARMEGIANA GRATINADO COM NHOQUE Polpetone de carne com nhoque de batata, molho de queijo gorgonzola, parmesão, brie e mozzarella de búfala gratinado	R\$ 99,90
RAVIOLI FUNGHI TRUFADO COM MIGNON Ravioli recheado com ragu de mignon, molho funghi, trufas e cubos de mignon	R\$ 129,90
CONCHIGLIONI ALFREDO COM CAMARÕES Recheado com camarões, molho alfredo e parmesão gratinado	R\$ 129,90
CONCHIGLIONI GORGONZOLA FIGO E NOZES COM MIGNON Recheado com gorgonzola, figo, nozes e cubos de mignon	R\$ 129,90
RAVIOLI BRIE E DAMASCO COM AMÊNDOAS E MIGNON Ravioli recheado com damasco, queijo brie, damasco, amêndoas laminadas e cubos de mignon	R\$ 129,90

VEGANO R\$ 79,90
Talharim de pupunha, molho sugo e legumes grelhados

SEM LACTOSE R\$ 69,90
Risoto de sugo

POLENTAS

POLENTA CREMOSA COM OSSOBUCCO Polenta branca cremosa acompanhada de ossobuco cozido	R\$ 89,90
POLENTA CREMOSA COM RAGU DE MIGNON Polenta branca cremosa acompanhada de ragu de mignon	R\$ 89,90
POLENTA BRUSTOLADA COM FUNGHI TRUFADO, PINHÃO E GALETO Polenta branca na chapa com molho funghi, trufas negras, pinhão e galeto assado	R\$ 89,90
POLENTA BRUSTOLADA COM FUNGHI TRUFADO, PINHÃO E MIGNON Polenta branca na chapa com molho funghi, trufas negras, pinhão e cubos de mignon	R\$ 119,90

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 manjeriço, 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 roquefort

AO SUGO

Molho de tomate pomodoro, azeite de oliva, sálvia e manjeriço

BOLONHESA

Molho com carne bovina, salsa, tomates, vegetais e especiarias

SEM PROTEÍNA R\$ 69,90

ADICIONAIS:

TRUFAS NEGRAS R\$ 20,00
(Consultar Garçom)

ADICIONE A SUA PROTEÍNA:

AVES	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	R\$ 13,90	FRANGO PARMEGIANA	R\$ 24,90
	GALETO ASSADO (meio galeto assado)	R\$ 19,90		
CARNES	MINI POLPETAS	R\$ 24,90	CORDEIRO (T Bone)	R\$ 44,90
	ANCHO	R\$ 39,90	MIGNON	R\$ 49,90
	MIGNON PARMEGIANA	R\$ 34,90		
PEIXES E FRUTOS DO MAR	TILÁPIA (Saint Peter)	R\$ 29,90	CAMARÃO	R\$ 49,90
	SALMÃO GRELHADO	R\$ 39,90		

ADICIONAIS:

BATATAS RÚSTICAS R\$ 9,90
LEGUMES GRELHADOS R\$ 9,90
PUPUNHA GRELHADA R\$ 9,90

RISOTOS

ESCOLHA SEU RISOTO:

QUATRO QUEIJOS

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

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 DE ABÓBORA

Risoto com queijo brie, abóbora cabotiá, cogumelos na manteiga, castanhas e finalizado com aceto balsâmico

RISOTO CAPRESE

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

RISOTO PESTO

Risoto com queijo parmesão, azeite de oliva, manjericão, mozzarella de búfala, tomates cereja confitados, rúcula e finalizado com creme de aceto balsâmico

RISOTO GORGONZOLA E NOZES

Risoto de queijo gorgonzola, nozes e figo

RISOTO SALMÃO

Risoto molho de salmão e parmesão

SEM PROTEÍNA

R\$ 69,90

ADICIONAIS:

TRUFAS NEGRAS R\$ 20,00
(Consultar Garçom)

ADICIONE A SUA PROTEÍNA:

AVES	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	R\$ 13,90	FRANGO PARMEGIANA	R\$ 24,90
	GALETO ASSADO (meio galeto assado)	R\$ 19,90		
CARNES	MINI POLPETAS	R\$ 24,90	CORDEIRO (T Bone)	R\$ 44,90
	ANCHO	R\$ 39,90	MIGNON	R\$ 49,90
	MIGNON PARMEGIANA	R\$ 34,90		
PEIXES E FRUTOS DO MAR	TILÁPIA (Saint Peter)	R\$ 29,90	CAMARÃO	R\$ 49,90
	SALMÃO GRELHADO	R\$ 39,90		

ADICIONAIS:

BATATAS RÚSTICAS R\$ 9,90
LEGUMES GRELHADOS R\$ 9,90
PUPUNHA GRELHADA R\$ 9,90



**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, vôngole, mexilhões, ostra gratinada e casquinha de siri	R\$ 149,90	R\$ 269,00
FRUTOS DO MAR COM RISOTO Risoto de salmão com camarão, polvo, lula, vôngole, mexilhão, ostra gratinada e casquinha de siri	R\$ 149,90	R\$ 269,00
MASSA NERO DI SEPPIA COM FRUTTI DI MARE Massa com molho de salmão e tinta de lula, acompanhado de camarão, polvo, lula, vôngole, mexilhão, ostra gratinada e casquinha de siri	R\$ 169,90	R\$ 299,00
RISOTO NERO DI SEPPIA COM FRUTTI DI MARE Risoto à base de salmão e tinta de lula, acompanhado de camarão, polvo, lula, vôngole, mexilhão, ostra gratinada e casquinha de siri	R\$ 159,90	R\$ 289,00

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

Mignon acompanhado de legumes e batatas rústicas

COM MASSA
R\$ 219,90

COM RISOTO
R\$ 239,90

SALMÃO GRELHADO

Posta de salmão grelhado acompanhado de legumes e batatas rústicas

COM MASSA
R\$ 199,90

COM RISOTO
R\$ 229,90

ANCHO GRELHADO

Filé de ancho grelhado acompanhado de legumes e batatas rústicas

COM MASSA
R\$ 199,90

COM RISOTO
R\$ 229,90

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



Mignon à Parmegiana
com Massa



MENU KIDS

MASSA OU ARROZ COM TIRAS DE MIGNON R\$ 36,90

MASSA OU ARROZ COM TIRAS DE FRANGO GRELHADO R\$ 36,90

SOBREMESAS

TIRAMISÙ	R\$ 29,90
TORTA DA CASA	R\$ 19,90
PETIT GATEAU COM SORVETE DE CREME	R\$ 32,90
PANNACOTA	R\$ 19,90
GELLATO ARTESANAL	R\$ 19,90
PUDIM	R\$ 19,90
AFFOGATO	R\$ 26,90
MERENGUE COM FRUTAS VERMELHAS	R\$ 32,90





BEBIDAS



ÁGUA MINERAL	R\$ 9,90
REFRIGERANTE	R\$ 9,90
SODA ITALIANA MAÇÃ VERDE, FRUTAS VERMELHAS	R\$ 16,90
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\$ 24,90
CERVEJA HEINEKEN 600ML	R\$ 29,90
CAFÉ EXPRESSO	R\$ 8,90
VINHO EM TAÇA TINTO, BRANCO OU ROSÉ	R\$ 29,90



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

