

Bebidas

Não Alcoólicas

Água Mineral	R\$ 7,00
Água Mineral Saborizada	R\$ 8,00
Refrigerante	R\$ 7,00
Soda Italiana	R\$ 25,00
Suco de Uva Integral	R\$ 16,00
Suco de Laranja e Maçã Orgânico Natural	R\$ 17,00
Café Nespresso	R\$ 7,00
Chá Artesanal	R\$ 7,00

Cervejas

Heineken Long Neck	R\$ 15,00
Heineken 600ml	R\$ 24,00
Blauth Bier Pilsen 500ml	R\$ 36,00
Blauth Bier Weiss 500ml	R\$ 38,00
Da casa American Lager 600ml	R\$ 38,00
Abadessa Export 1l	R\$ 62,00

Drinks e Afins

Aperol Spritz	R\$ 42,00
Limoncello Spritz	R\$ 42,00
Gin Tônica	R\$ 39,00
Caipirinha de Limão	R\$ 39,00
Caipirinha de Morango	R\$ 39,00
Negroni	R\$ 42,00
Licor	R\$ 33,00
Cachaça Bucco	R\$ 18,00
Grappa Artesanal	R\$ 18,00
Cognac	R\$ 49,00
Whisky 8 anos	R\$ 30,00
Whisky 12 anos	R\$ 36,00
Taça de Vinho ou Espumante	R\$ 30,00

**Pê
05**

terrazza
di Primo
Camilo

Conheça o rooftop que
vai te levar às alturas!



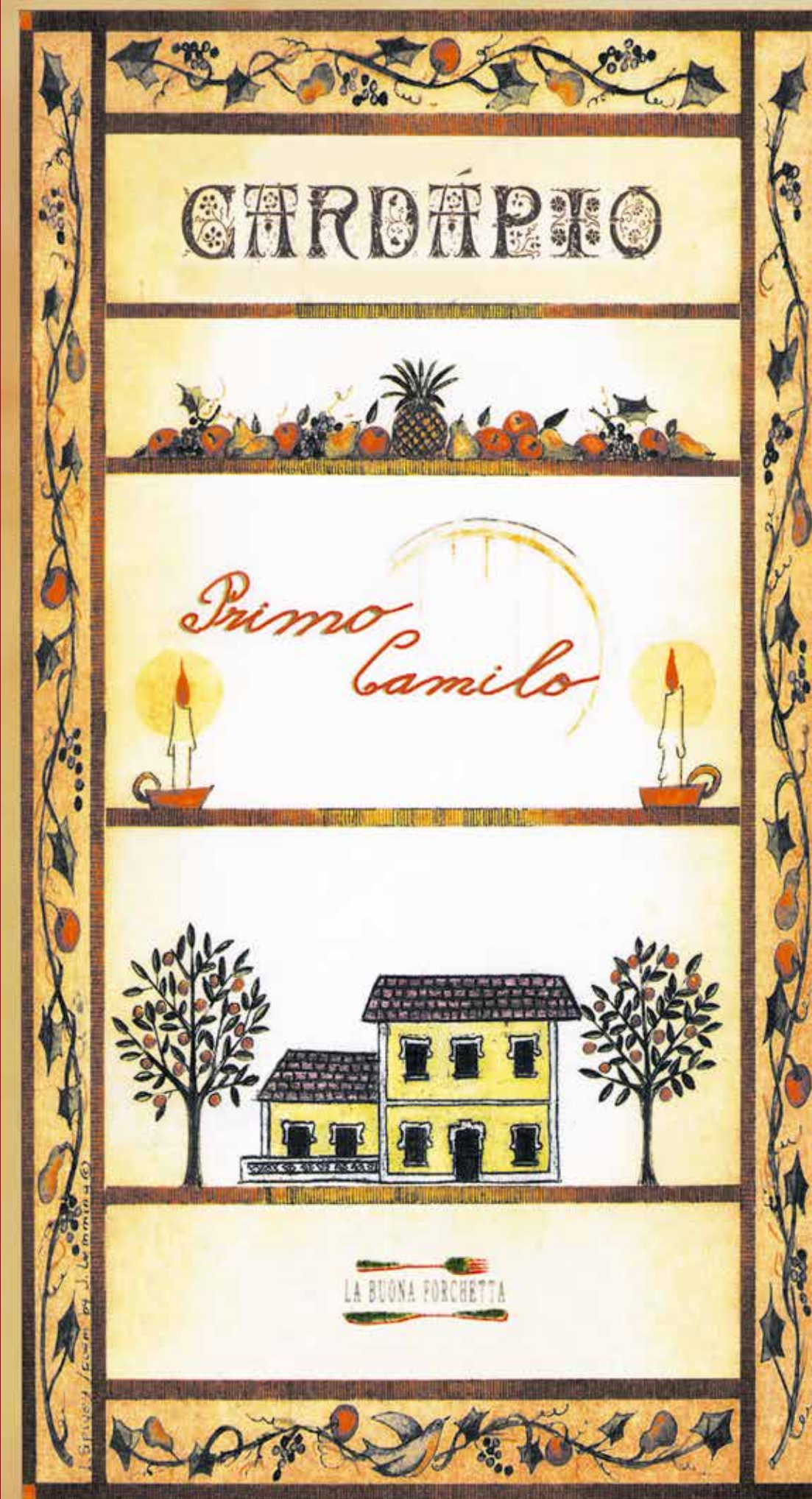
O sunset perfeito na cidade de Lajeado. O rooftop Pê05 está no 18º andar com uma vista privilegiada da cidade que vai te levar às alturas. Finger foods, grandes rótulos o melhor da gastronomia da serra esperam por você no Vale do Taquari.

Conheça a mais nova casa do grupo Primo Camilo, Mamma Gema, Bodega Pizza Entre Vinhos e PizzacentreVinhos.

@pezerocinco (51) 3840-0277

Av. Pirai, 300 - 18º andar Lajeado - RS, 95900-000
Terça à sábado: 18h às 23h
Domingo: 11h30 às 15h30

"Nossa carta de vinhos é itinerante, visite nossa adega e encante-se"



Entradas

Porções para duas pessoas
1/2 porção, 70% do valor

Pão colonial recheado com molho quatro queijos	R\$ 52,00
Prato Especial	R\$ 120,00
Legumes grelhados, queijos, charcutaria, frutas e pão.	
Tábua de Queijos	R\$ 69,00
Parmesão, provolone, gorgonzola, e queijo colonial	
Bruschetta de Pien	R\$ 32,00
Iguaria da imigração italiana, com sálvia e manteiga e tomate seco e rúcula	
Sopa de Capeletti	R\$ 46,00
Burrata	R\$ 79,00
Burrata, camarões salteados, presunto parma, tomate confit e pão colonial	
Nhoque Frito	R\$ 49,00
Nhoque recheado com mussarela e molho da estação	



Prato da Boa Lembrança
2024

Bacalhau da Nonna Clementina

Esta receita repleta de boas recordações é uma homenagem a avó da proprietária da Trattoria Primo Camilo. Pappardelle com lascas de bacalhau regado ao azeite de oliva gaúcho e demais ingredientes regionais. Bom apetite!

Investimento individual R\$159

Saladas

Porções para duas pessoas
1/2 porção, 70% do valor

Salada de Folhas e Frios	R\$ 52,00
Mini folhas hidropônicas, mussarela, salame e tomate seco.	
Salada com Alcachofra	R\$ 65,00
Mini folhas hidropônicas, alcachofra e parmesão.	
Salada à La Margherita	R\$ 48,00
Mini folhas hidropônicas, tomate uva, ricota e manjeriço.	
Salada de Radicci com Bacon	R\$ 42,00

Risotos

Porções para duas pessoas
1/2 porção, 70% do valor

Alcachofra	R\$ 180,00
Alcachofra, azeitonas, nata, parmesão, alcaparras, berinjela.	
Cordeiro	R\$ 180,00
Cordeiro desfiado, alho, cebola, alecrim, brodo, manteiga, salsa e parmesão.	
Camarão	R\$ 199,00
Camarão, alho poró, leite de coco, pimenta, brodo, parmesão	
Tomate Seco com Rúcula	R\$ 180,00
Nata, tomate seco, parmesão, castanhas, rúcula e cebola.	

Carnes

Porções para duas pessoas
1/2 porção, 70% do valor

Pato ao Forno à Lenha	R\$ 269,00
Coxa/sobrecoxa de pato assada no forno à lenha, acompanha purê de batatas e calda de laranja com alecrim.	
Filé com Alho Poró e Gorgonzola	R\$ 262,00
Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.	
Filé com Molho de Quatro Queijos	R\$ 262,00
Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.	
Filé Grelhado	R\$ 252,00
Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.	
“Nosso à Parmeggiana”	R\$ 262,00
Acompanha nhoque recheado com queijo ao sugo.	
Salmão	R\$ 269,00
Molho de nata e alcaparras ou molho gorgonzola. (Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação)	

Massas

Porções para duas pessoas
1/2 porção, 70% do valor

Sorrentino de Pato	R\$ 199,00
Manteiga, sálvia e parmesão.	
Nhoque com Ragú de Cordeiro	R\$ 199,00
Recheado com mussarela, cordeiro desfiado, cebola, tomate pelatti, molho vermelho, vinho tinto, especiarias, pimentão, parmesão e salsa	
Ravióli com Gorgonzola e Nozes	R\$ 182,00
Recheado com frango, gorgonzola, nata e nozes.	
Tortéi à Moda da Casa	R\$ 182,00
Recheado com abóbora, tomate seco, nata, cebola e castanhas.	
Talharim com Alcachofras	R\$ 189,00
Alcachofras, azeitonas, nata, alcaparras e berinjela.	
A Legítima Carbonara	R\$ 165,00
Espaghetto, guanciale, ovos, parmesão e nata	
Penne 4 Queijos com Iscas de Filé	R\$ 165,00

Kids

Espaguete (na manteiga, molho vermelho ou quatro queijos)	R\$ 28,00
Espaguete acompanhado de Filé Mignon	R\$ 44,00

Sobremesas

Cassata	R\$ 37,00
Torta gelada de creme e doce de leite, recheada com amêndoas, calda de chocolate meio amargo e castanhas.	
Sorvete de Forno servido na Xícara	R\$ 38,00
Sorvete de creme com morangos, nozes e claras em neve.	
Sorvete de Forno	R\$ 52,00
Sorvete de creme com morangos, nozes e claras em neve.	
Taça de Sorvete de creme com calda de Uva	R\$ 25,00
Tiramisù	R\$ 48,00
Mascarpone, biscoito, café, Amaretto, nata, ovo e cacau.	

Consulte opções sem glúten e sem lactose.



To see our menu in other languages, please scan the QR code:

