

Bem-vindo

O Gávio foi feito pra encantar.

Feito para unir gastronomia, coquetelaria e arquitetura em um único espaço. Feito por quem pensa em todos os detalhes.

Feito com inspiração clara: a Itália.

Colocamos rigor e critério na escolha dos ingredientes,
técnica na seleção de vinhos da nossa adega,
a paixão por cozinhar e servir bem.

Foi assim que definimos o nosso nome: Marco Gávio Apício.
Conhecido por ser o primeiro chef da história. O primeiro a entender
que os alimentos tinham outras funções além de apenas nutrir
e alimentar. Em seu livro, De Re Coquinaria, ele deixa claro a sua
paixão por cozinhar e por transformar simples ingredientes
em memórias inesquecíveis.

Foi isso que fizemos nesses dois anos de Gávio.
Um compromisso com a excelência, com a experiência e
com quem frequenta a nossa casa. Como a gente sempre
fala e queremos que você nunca se esqueça:
Gávio, feito para encantar.

Ricardo Cappucci

GÁVIO

COUVERT por pessoa

PANE DI FERMENTAZIONE NATURALE	28
Seleção de pães, focaccia, ciabatta e pão de cereais elaborados com fermentação natural, acompanhados de caponata da casa, manteiga e azeite de oliva extra virgem.	

ANTIPASTI

POLENTA GIALLA CON RAGÙ DI FUNGHI	64
Polenta amarela finalizada com manteiga e queijo parmesão, coberta por cogumelos frescos salteados 180g	

TORTELLINI AL BRODO	84
Tortellini recheado com um delicado preparo de rabada, servido em consomê de carne aromático que realça a intensidade e a profundidade dos sabores. 180g	

BURRATA CON POMODORINI ARROSTITI I FOGLIE DI RUCOLA	84
Burrata cremosa, acompanhada de mini tomates assados e folhas rúcula selvática 260g	

VITELLO TONNATO	73
Delicadas fatias de lagarto de vitelo, cobertas com um cremoso molho à base de atum e alcaparras italianas 190g	

CRUDO DI MANZO CON TARTUFO	88
Tartar de mignon, temperado com gema curada e cebolette, realçado pelo aroma intenso de trufa. Servido sobre uma irresistível base crocante de massa de pizza frita 200g	

CARPACCIO DI MANZO I STRACCIATELLA	82
Carpaccio de filé mignon com stracciatella (creme à base de queijo mozzarella de búfala), folhas de rúcula selvática, pinoli e azeite extra virgem 150g	

TONNO L'ACQUA PAZZA	75
Lâminas de atum fresco servidas com delicado consommé de tomate clarificado, creme azedo aveludado e ovas de peixe. 190g	

SALMONE AFFUMICATO	72
Lâminas delicadas de salmão levemente defumado, servidas com rúcula selvática. Um encontro sutil entre frescor, intensidade e textura. 250g	

FRITTURA MISTA DI MARE	119
Delicioso mix de camarões, peixe e lula empanados e fritos. Acompanhados de molho alicela e aioli 250g	

INSALATA

INSALATA CAPRESE

Finas fatias de tomate frescos com mozzarella de búfala, folhas de manjerição e azeite extra virgem. 120g 45

INSALATA MEDITERRANEA DI GÁVIO

Folhas diversas, queijo de cabra cremoso, tomate-cereja, pepino, azeitonas pretas e cebola roxa 180g 62

INSALATA DI PARMA

Rúcula selvática com lascas queijo parmesão e finas fatias de presunto parma 120g 68

PASTA RIPIENA

MASSA RECHEADA

RAVIOLI ALLA CAPRESE

Massa verde artesanal recheada com um com um cremoso mix de mozzarellade búfala e ricota, servida com molho clássico de tomate e raspas de limão siciliano 230g 96

RAVIOLI AL TARTUFO

Massa artesanal recheada com queijo pecorino e ricota, finalizada com um intenso molho à base de trufas 200g 146

RAVIOLE DI MARE

Ravioli recheado com sabores do mar, servido sobre lagostins e acompanhado pela sutileza de uma farofa fina de pão tostado. 200g 165

TORTELLI DI OSSOBUCO E ZAFFERANO

Ravioli recheado com ossobuco braseado, servido com molho suave de açafrao e finalizado com supreme de laranja. 200g 132

PASTA

RIGATONI AL SUGO DI POMODORO CON STRACCIATELLA

Massa artesanal curta com um intenso clássico molho de tomate, finalizado com stracciatella (creme à base de queijo mozzarella de búfala) e folhas de manjerição 240g 98

CACIO I PEPE

Massa longa artesanal ao molho de queijo pecorino e pimenta do reino 240g 92

LINGUINE ALLE VONGOLE

Massa longa artesanal com um saboroso molho de vôngoles, preparado com alho, pimenta dedo-de-moça e salsinha 230g 138

FETTUCCINE AL RAGÙ DI AGNELLO, SU FONDUTA DI PECORINO ROMANO 135

Fettuccine ao ragu de cordeiro, sobre uma fonduta de pecorino romano 250g

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE 118

Massa artesanal da Sardenha, feita apenas com sêmola e água, simplicidade que revela tradição. Servida com ragù de linguiça atersanal ao vinho tinto, erva-doce fresca e molho de tomate lentamente apurado. 260g

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 114

Massa verde artesanal com ragù de carne e uma cremosa fonduta de queijo parmesão 360g

RISOTTO

RISOTTO AI FUNGHI CONDITO CON CROCCANTINI AI FUNGHI 145

Risoto de funghi acompanhado de um crocante crisp de cogumelo 240g

RISOTTO DI ZUCCA 96

Risoto à base de abóbora com queijo de cabra e crocante de abobrinha 260g

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA 174

Risoto cremoso com tinta de lula, camarão e lula 360g

PESCI E FRUTTI DI MARE

FILETTO DI SOGLIOLA CON UOVA DI PESCE SU LETTO DI SPINACI I SALSA AGLI AGRUMI 155

Linguado fresco com ovas sobre cama de espinafres salteados, realçados com um molho cítrico leve 160g

GAMBERI CON CAPPELLINI AL LIMONE 175

Spaghetti fresco envolto em emulsão de limão-siciliano, servido com camarão cuidadosamente grelhado e finalizado com delicadas ovas de mujol shikran. 220g

POLPO CON CREMA DI PATATE, POMODORINI ARROSTITI I OLIO AL BASÍLICO 178

Polvo macio, levemente grelhado, sobre um delicado creme de batatas aromatizado com azeite de manjerição, acompanhado de tomatinhos assados 160g

FILETTO DI PESCE E VERDURE 120

Filé de robalo delicadamente grelhado, servido com legumes frescos mini milho, abobrinha, cenoura, cebola-roxa e tomatinhos 220g

CARNE

STINCO DI MAIALE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO	155
Stinco de porco cozido lentamente a baixa temperatura com gremolates e acompanhado de um aromático risoto de açafraão 360g	
CARRÉ D'AGNELLO	179
Carré francês de cordeiro assado lentamente, servido com purê de batata aveludado e finalizado com demi-glace ao vinho Marsala. 180g	
COTOLETTA DI VITELLO CON INSALATA	142
Costela de vitelo empanada e frita com mix de folhas frescas temperadas, proporcionando um contraste leve e saboroso 180g	
FILETTO DI MANZO E CAPPELLINI CON BURRO I SALVIA	148
Filé mignon grelhado, coberto com nosso molho demi-glace. Servido com uma massa longa artesanal salteada na manteiga e sálvia fresca 180g	
TAGLIATA DI WAGYU	220
Delicado corte de wagyu Guidara fatiado e servido com folhas frescas de rúcula e tomatinhos confitados 240g	
FILETTO DI ANCHO CON GNOCCHI DI PATATE, AL BURRO E SALVIA	175
File de bife ancho com gnocchi de batatas, ervilhas na manteiga e sálvia 240g	
BISTECCA ALLA FIORENTINA	460
(Serve até três pessoas.) Corte alto de carne bovina grelhado, servido com risotto al Parmigiano e legumes ao forno. 900g	

CONTORNI

ACOMPANHAMENTOS

RISOTTO AL PARMEGGIANO	38
RISOTTO AL LIMONE	38
RISOTTO ZAFFERANO	38
PURÈ DI PATATE	30
VERDURE AL FORNO	30
INSALATA MISTA	28

DOLCI

TIRAMISU

48

Camadas de mousse mascarpone, café e cacau, um clássico italiano irresistível 120g

PANNA COTTA ALLE MELE

39

Delicada panacota, compota de maçã, crumble crocante com especiarias e amêndoas caramelizadas 150g

TEXTURE AL CIOCCOLATO CON GELATO DI PISTACCHIO E CIOCCOLATO

54

Texturas de ciocolato com diferentes cacaos acompanhado de gelato de pistache e chocolate 200g

GELATO AL CIOCCOLATO CON OLIO D'OLIVA E FIOR DI SALE

42

Mousse de chocolate, gelato cremoso, crocante nibs de cacau e toque de azeite com flor de sal 200g

MERENGATA AI FRUTTI ROSSI

44

Fina fatia de bolo macio, gelato fior di latte cremoso com frutas vermelhas e a leveza do merengue 130g

BIGNÉ CON AMARENA E CIOCCOLATO

48

Carolinas leves e delicadamente recheadas, servidas com compota de amarena, chocolate quente e gelato fior di latte 170g

GELATO ITALIANO

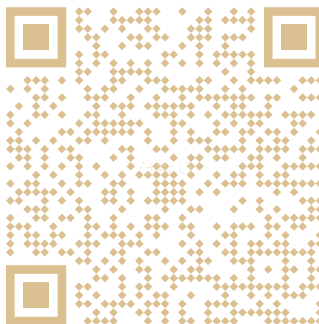
36

Pistache, limão siciliano, fior de latte ou ciocolato 120g

Conheça nossos restaurantes:



Siga nosso instagram



Peça a nota fiscal, 13% não obrigatórios. Procon 151. Não aceitamos cheques.
O acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos
é garantido pela Lei Municipal 8.431/1995.

Disque 151
www.procon.campinas.sp.gov.br