



Mamma Gema

TRATTORIA



Trattoria em italiano é um restaurante simples, de comida caseira, como uma taberna. Quando o Pessali precisou parar de jogar futebol profissionalmente, devido a uma lesão, resolvemos que era a hora certa de realizarmos um antigo sonho: abrir um restaurante. Eu fechei as portas do meu consultório dentário e entramos de cabeça no projeto. Escolhemos uma trattoria.

No dia 30/10/2002 abrimos, então, a Trattoria Primo Camilo – homenagem ao nonno (avô) que o Pessali não chegou a conhecer, mas que como ele, adorava receber e fazer amigos ao redor de uma boa mesa. Oito anos depois, continuamos tão entusiasmados que decidimos abrir outra trattoria, agora no Vale dos Vinhedos. Contando com o apoio do Lucimar, nosso funcionário mais antigo e que hoje faz parte da família Primo Camilo, criamos a Trattoria Mamma Gema.

O nome continua sendo de família – agora uma homenagem às mães – do Pessali e minha, que por coincidência têm o mesmo nome. E também por coincidência tiveram 4 filhos (então imaginamos os 4 patinhos ao redor da mamma). Procuramos em cada receita recriar os sabores das receitas das mammas, mas com um toque pessoal dado pelo Pessali. Gostaríamos que, aqui, você se sentisse como nos sentimos quando sentamos na cozinha da mamma, com aquela mesa cheia de gente, todos falando ao mesmo tempo, saboreando comidinhas deliciosas e aquele sentimento gostoso de aconchego.

Fique à vontade, divirta-se e saboreie os nossos deliciosos pratos e os vinhos do vale. Bom apetite!!

Trattoria in Italian means a simple restaurant with home-made food, as a tavern. When Pessali needed to stop playing soccer professionally, due to a lesion, we decided that it was the right moment for the accomplishment of an old dream: to open a restaurant. I shut the doors of my dental office and we began this project with a trattoria.

It was on October 10th 2002 when we opened Trattoria Primo Camilo with the family name of Pessali's nonno, or grandpa, whom Pessali didn't get to know. However, similarly, they loved to welcome friends around a table and serve good food. Eight years later and still in the excitement about the art of cookery, we decided to open another trattoria in Vale dos Vinhedos (Wine Valley). Now with the support of Lucimar, our oldest employee who is part of the Primo Camilo family these days and we started Mamma Gema.

This trattoria has also a family name, as a tribute for our mothers, by coincidence Pessali's and mine have the same name. As well as this, both mothers had 4 children, that is why we imagine the 4 ducks around their mamma. In every receipt, we try to reproduce the flavors of our mamma's receipts with a personal touch of Pessali. During your stay in our trattoria, we would like you to feel the same as if you were in the mamma's kitchen, with a table full of people, all talking at the same time, enjoying our delicious food with the cozy feeling of home.

Be comfortable, have fun and enjoy our delicious dishes and the wines of the valley. Good appetite!!



Sequência de Massas - Dishes

Entrada da Estação
Season Starter

Salada da Estação
Season Salad

Sequência de Massas
Pasta Round

Risoto
Risotto

Carne - Corte Premium - Frango com Ervas
Meat - Premium Cut - Chicken with Herbs

Sorvete Artesanal com Calda de Vinho ou Brigadeiro de Colher
Homemade Ice-cream with Wine Syrup or Spoon Chocolate Cream



Entrada da Estação - Season Starters

Prato de Frios
Cold Cuts

Polentinha - Polenta mole ao molho de ragu
Polentinha - Soft polenta with meat ragu

Saladas - Salad

Salada de Folhas e Frios - Folhas verdes, mussarela, salame e tomate seco
Green Leaves Salad and Cold Meat - Green salad, mozzarella cheese, salami and dried tomato

Salada com Alcachofra - Folhas verdes, alcachofra e lascas de grana padano
Salad with Artichoke - Green salad, artichoke and slivers of grana padano

Salada Parma - Folhas verdes, champignon e lascas de grana padano e presunto tipo Parma
Salad of Parma - Green leaves, mushrooms and slivers of grana padano and Parma ham

Salada do Campo - Folhas verdes, cebola murcha no azeite de oliva e bacon
Salad of Field - Green leaves, wilted onions in olive oil and bacon

Carnes - Meat

Filé Grelhado - Acompanha risoto de ervas finas e seleta de legumes
Grilled Fillet - Garnished with fine herbs risotto and vegetables

Filé com Alho Poró e Gorgonzola - Acompanha risoto de ervas finas e seleta de legumes
Fillet with Leek and Gorgonzola - Garnished with fine herbs risotto and risotto

Filé aos Quatro Queijos - Acompanha risoto de ervas finas e seleta de legumes
Four Cheese Fillet - Garnished with fine herbs risotto and vegetables

Frango Assado ao Molho de Ervas Finas - Acompanha risoto de tomate seco com
rúcula e seleta de legumes
Baked Chicken with Fine Herbs - Garnished with dried tomato and arugula risotto and vegetables

Risotos - Risotto

Alcachofras - Manteiga, alcachofras, azeitonas, nata, bacon, alcaparras e berinjela
Artichoke - Butter, artichoke, olives, cream, bacon, capers and eggplant

Aspargos - Aspargos verdes, queijo grana padano e nata
Asparagus - Green asparagus, grana padano cheese and cream

Tomate Seco com Rúcula - Nata, tomate seco, castanhas, rúcula e cebola
Dried Tomato with Arugula - Cream, dried tomato, chestnuts, arugula and onion

Porções para duas pessoas - *Portion for two people*
Para meia porção será cobrado 70% do valor - *Half portion will be charged 70% of the price*
Não cobramos taxa de serviço - *No servisse fee is charged*



Massas - Pasta

Espaguete à Carbonara - Bacon, nata, ovos e parmesão
Carbonara Spaghetti - Bacon, cream, eggs and parmesan

Espaguete com Molho Quatro Queijos
Spaghetti with Four Chesse Sauce

Penne à Marguerita - Tomate uva, manjericão, mussarela de búfala e manteiga
Penne à Marguerita - Sweet grape, fresh basil, bufala mozzarella and butter

Ravióli de Frango ao Molho de Gorgonzola e Nozes
Ravioli with Gorgonzola and Nuts - Gorgonzola cheese, cream and nuts

Fettuccini com Alcachofra - Alcachofra, azeitonas, nata, manteiga, bacon, alcaparras e berinjela
Talharim with Artichoke - Artichoke, olives, cream, butter, bacon, capers and eggplant

Tortéi de Moranga à Moda da Casa - Tomate seco, cebola, nata e castanhas
Home Style Tortéi - Dry tomato, onion, cream and chestnuts

Tortéi de Moranga ao Molho de Ragú - Mix de carnes 12 horas, molho vermelho, cenoura e manjericão
Tortéi of punpkin with ragout sauce - Meat mix 12 hours, red sauce, carrots and basil

Tortelone de Pato com Sálvia e Manteiga
Duck Tortelloni with Sage and Butter

Porções para duas pessoas - *Portion for two people*
Para meia porção será cobrado 70% do valor - *Half portion will be charged 70% of the price*
Não cobramos taxa de serviço - *No servisse fee is charged*



Sobremesas - Desserts

Banana Flambada - Caramelo de açúcar mascavo com sorvete
Flambéed Banana in Brown Sugar Caramel with Ice Cream

Cassata Almendrada
Cassata Almendrada

Sorvete Artesanal com Calda de Vinho
Homemade Ice Cream with Wine Syrup

Pêra ao Vinho e Sorvete
Pear with Wine Syrup and Ice Cream

Brownie de Chocolate
Chocolate Brownie with Ice Cream

