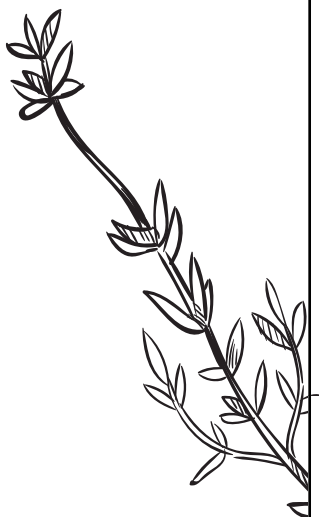


COUVERT

ENTRADAS



GRELHADOS
COM SALADA

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL DA NOSSA PADARIA, CROSTATA,
SARDELA, CAPONATA, PASTINHA ARTESANAL DO DIA E MANTEIGA
TEMPERADA R\$ 24,00 (Por Unidade)

CESTA DE PÃES (EXTRA) R\$ 12,00

TOMATE ASSADO COM STRACCIATELLA, MOLHO PESTO E CREMA DE
ACETO BALSÂMICO 2 UNIDADES #NOVO #VEGETARIANO R\$ 49,90

TÁBUA DE FRIOS #NOVO
*(Presunto Parma, parmesão, brie, geleia de tomate com raspas de laranja
e pimenta, figos frescos, tomate confit e cesta de pães)* R\$ 79,90

ARANCINI #VEGETARIANO
*(Bolinho de risoto italiano recheado com queijo brie, servido com geleia
de tomate com raspas de laranja e pimenta) 6 unidades* R\$ 49,90

SALADA DE FIGOS FRESCOS, FOLHAS, AMÊNDOAS LAMINADAS E
LASCAS DE PARMESÃO #SEM GLÚTEN #VEGETARIANO R\$ 49,90

QUEIJO BRIE ENVOLTO EM MASSA FOLHADA COM GELEIA DE
DAMASCO E AMÊNDOAS LAMINADAS #VEGETARIANO R\$ 49,90

BRUSCHETTA COM POMODORO E MOZARELLA DE BÚFALA
4 UNIDADES #VEGETARIANO R\$ 45,90

BRUSCHETTA COM FUNGHI E QUEIJO BRIE - 4 UNIDADES R\$ 45,90

SALADA DE FOLHAS COM QUEIJO BRIE EMPANADO, PRESUNTO
PARMA E MOSTARDA DE FRUTAS R\$ 55,90

POLENTA CREMOSA COM MOLHO FUNGHI PORCINI E COGUMELOS
FRESCOS R\$ 42,90

BURRATA COM CONFIT DE TOMATE CEREJA, RÚCULA E MOLHO
PESTO #VEGETARIANO R\$ 65,90

GRELHADOS COM SALADA DE FOLHAS E LEGUMES ASSADOS
(ESCOLHA UMA OPÇÃO DE GRELHADO)

MIGNON R\$ 87,90

ENTRECOT C/ MOLHO DO PRÓPRIO GRELHADO R\$ 87,90

TILÁPIA R\$ 59,90

PEITO DE FRANGO R\$ 55,90

ENTRADAS E GRELHADOS COM SALADA

MASSAS

PRATOS
INDIVIDUAIS



GNOCCHI DE BATATA COM MOLHO POMODORO, TOMATES FRESCOS E STRACCIATELLA #NOVO

R\$ 59,90

CONCHIGLIONE DE BACALHAU SERVIDO COM TOMATES FRESCOS, AZEITONAS E MANJERICÃO

R\$ 65,90

LINGUINI COM ISCAS DE MIGNON, ALHO PORÓ, BACON CROCANTE E TOMATES FRESCOS

R\$ 65,90

PAPARDELLE ARTESANAL COM MOLHO RAGÚ DE CORDEIRO ASSADO #SEM LACTOSE

R\$ 69,90

FETUCCINE ARTESANAL COM MOLHO ALFREDO #VEGETARIANO

R\$ 55,90

SPAGHETTI COM CAMARÕES MÉDIOS, TOMATES FRESCOS E MANJERICÃO

R\$ 79,90

LASANHA DE MASSA VERDE COM ALCACHOFRA E COGUMELOS COM MOLHO FUNGHI PORCINI

R\$ 65,90

RAVIÓLI DE BRIE E DAMASCO COM MOLHO DE ALHO PORÓ #VEGETARIANO

R\$ 65,90

STROZZAPRETTI – MASSA CURTA EM FORMATO DE “S”, COM RAGÚ DE CARNE E COGUMELOS FRESCOS

R\$ 59,90

GNOCCHI DE BATATA COM CAMARÕES MÉDIOS, PALMITO E TOMATE FRESCOS

R\$ 79,90

PAPARDELLE ARTESANAL COM MOLHO FUNGHI PORCINI E COGUMELOS FRESCOS

R\$ 69,90

RAVIÓLI DE MOZARELA DE BÚFALA E PARMESÃO COM TOMATES FRESCOS #VEGETARIANO

R\$ 65,90

RIGATONI A CARBONARA – BACON, GEMA DE OVOS E PARMESÃO

R\$ 59,90

MASSAS

CARNES

PRATOS
INDIVIDUAIS

CARRÉ DE CORDEIRO #NOVO

Carré francês servido ponto menos com tagliolini e molho do vinho do porto
R\$ 105,00

FILEÉ WELLINGTON

Corte alto de mignon com cogumelos refogados, envolto em massa folhada
ESCOLHA UM ACOMPANHAMENTO:

- Brócolis
- Batata rústica com bacon
- Gnocchi salteado servido com molho de vinho tinto
- Fettuccine com molho funghi

R\$ 89,90

PERNIL DE CORDEIRO

Assado em molho de vinho tinto e ervas servido com batatas rústicas com bacon e brócolis ou gnocchi salteado

R\$ 85,90

FILLETO COM CROSTA

Filé Mignon alto assado com crosta de ervas, servido com ravióli de mozzarella de búfala, tomates frescos e ervas

R\$ 87,90

CONFIT DE PATO

Servido com polenta cremosa e molho de vinho marsala ou ravióli de maçã verde e molho de vinho do porto com raspas de laranja

R\$ 79,90

MEDALHÃO DE MIGNON COM FETUCCINE OU POLENTA CREMOSA, SERVIDO COM MOLHO FUNGHI PORCINI E COGUMELOS FRESCOS

R\$ 87,90

FILEÉ MIGNON A PARMEGIANA

Gratinado com tomate e queijo parmesão servido com purê de mandioquinha ou polenta cremosa ou fettuccine

R\$ 75,90

PEITO DE FRANGO COM POLENTA CREMOSA E MOLHO FUNGHI PORCINI

R\$ 55,90

STINCO DE VITELA

Corte bovino cozido lentamente em molho de vinho tinto, tomate e ervas, servido com risoto à la milanese ou polenta cremosa

R\$ 84,90

COSTELINHA DE LEITÃO A PURURUCA

Servido com purê de mandioquinha e molho demi-glacê

R\$ 59,90

ENTRECOT ANGUS GRELHADO

Servido com legumes assados ou fettuccine com manteiga e sálvia e molho do próprio grelhado

R\$ 87,90

CARNES

PEIXES E CAMARÕES

PRATOS
INDIVIDUAIS



CAMARÃO GRAÚDO COM CREME DE LIMÃO #NOVO

Camarão graúdo grelhado servido com tagliolini, creme de limão e rúcula
R\$ 119,00

POLVO GRELHADO #SEM GLÚTEN

Servido com batatas e cebolas assadas, confit de tomate cereja e azeite extra virgem
R\$ 112,00

CAMARÃO GRAÚDO GRELHADO SERVIDO COM RISOTO DE DAMASCO COM LIMÃO SICILIANO E FONDUTA DE QUEIJOS

R\$ 119,00

BACALHAU COM BATATAS ASSADAS

Lombo de bacalhau grelhado servido com batatas e cebolas assadas, azeitonas, confit de tomate cereja e azeite extra virgem
R\$ 122,00

CAMARÃO A LA BUSATTO

Camarão graúdo empanado no gergelim, servido com risoto de tomate fresco e rúcula
R\$ 119,00

TILÁPIA COM CREPE

Tilápia grelhada servida com crepe de legumes com molho de limão Siciliano
R\$ 59,90

PEIXE DA ESTAÇÃO GRELHADO # SEM GLÚTEN

Servido com purê de mandioquinha e molho de manteiga, alcaparras, camarões e cogumelos
R\$ 89,90



PEIXES E CAMARÕES

RISOTOS

PRATOS
INDIVIDUAIS

SEM GLÚTEN

RISOTO DE PATO COM FUNGHI PORCINI

Confit de pato desfiado, funghi porcini e cogumelos frescos

R\$ 79,90

RISOTO DE CAMARÕES

Camarões médios e palmito com tomates frescos e manjerição

R\$ 85,90

RISOTO PRIMAVERA #VEGETARIANO

Com tomate seco artesanal, tomate fresco, mozzarella de búfala e rúcula

R\$ 69,90



PERNIL DE CORDEIRO ASSADO EM MOLHO DE VINHO E ERVAS

Servido com batatas rústicas com bacon e brócolis

R\$ 155,90

FILE MIGNON A PARMEGIANA

Gratinado com tomate e queijo parmesão servido com purê de mandioquinha ou polenta cremosa ou fettuccine

R\$ 136,90

MEDALHÃO DE MIGNON COM FETUCCINE ALFREDO OU QUATRO QUEIJOS

R\$ 159,90

STROZZAPRETTI COM RAGÚ

Massa curta em formato de "S" servida com ragú de carne e cogumelos frescos

R\$ 109,90



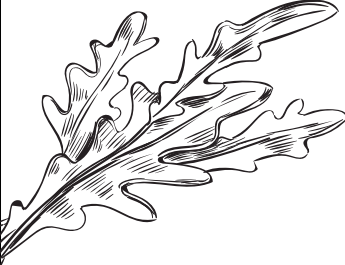
PRATOS PARA DUAS PESSOAS

RISOTOS E PRATOS PARA DOIS



SOBREMESAS

SEMIFREDO DE PISTACHE COM CHOCOLATE MEIO AMARGO E AMÊNDOAS #NOVO	R\$ 29,90
CANNOLI SICILIANO COM MASSA CROCANTE RECHEADA COM RICOTA, FRUTAS SECAS, CHOCOLATE E LIMÃO SICILIANO (2 UNIDADES)	R\$ 21,90
SANDUÍCHE DE BROWNIE COM AMÊNDOAS, RECHEADO COM SORVETE DE CREME E MOLHO DE CHOCOLATE	R\$ 32,90
CHEESECAKE DE LIMÃO SICILIANO COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS	R\$ 24,90
CREME BRULLÉ COM UM TOQUE DE AMARENA #SEM GLÚTEN	R\$ 24,90
TIRAMISÙ TRADICIONAL DOCE ITALIANO FEITO COM QUEIJO MASCARPONE, BISCOITO E CAFÉ	R\$ 29,90
PROFITERÓLIS CAROLINAS REHEADS COM SORVETE DE CREME, MOLHO DE CHOCOLATE E AMÊNDOAS	R\$ 32,90
SORVETE DE CREME COM CALDA DE CHOCOLATE OU CALDA DE FRUTAS VERMELHAS	R\$ 19,90



SOBREMESAS

BEBIDAS



ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS 410 ML	R\$ 6,50
ÁGUA SAN PELLEGRINO COM GÁS 505 ML	R\$ 26,90
ÁGUA PANNA SEM GÁS 505 ML	R\$ 24,90
SODA ITALIANA 300 ML (CONSULTE SABORES)	R\$ 21,90
SUCO NATURAL DE LARANJA	R\$ 12,00
LIMONADA	R\$ 12,00
SUCO ESPECIAL DO DIA (400 ML)	R\$ 15,90
SUCO INTEGRAL DE UVA (300ML)	R\$ 14,90
REFRIGERANTES LATA COCA-COLA E COCA-COLA ZERO, GUARANÁ E GUARANÁ ZERO, FANTA LARANJA, SPRITE, CITRUS, TÔNICA E TÔNICA ZERO	R\$ 6,90
H2O LIMÃO	R\$ 6,90
CHÁ GELADO DE LIMÃO OU PÊSSEGO	R\$ 6,90
CHÁ TWININGS (CONSULTE SABORES)	R\$ 6,90

DRINKS,
CERVEJAS
E DE MAIS
BEBIDAS



APERITIVOS (DOSE)	
STEINHAEGER	R\$9,00
CACHAÇA	R\$ 8,00
CACHAÇA ESPECIAL	R\$ 12,00
CAMPARI	R\$ 11,00
RUM	R\$ 9,00
VODCA SMIRNOFF	R\$ 10,00
TEQUILA	R\$ 14,00

DIGESTIVOS (DOSE)	
CONHAQUE HENNESSY	
VERY SPECIAL	R\$ 45,00
JAGERMEISTER	R\$ 19,00
LICOR 43	R\$ 19,00
FRANGELICO	R\$ 24,00
LIMONCELLO ITALIANO	R\$ 21,00
LIMONCELLO ARTESANAL FEITO NA CASA	R\$ 12,00
VINHO DO PORTO CEREMONY 10 ANOS (50ML)	R\$ 21,00
GRAPPA	R\$ 21,00
COINTREAU	R\$ 18,00
AMARETTO DELL'ORSO	R\$ 12,00
GIN TANQUERAY	R\$ 17,00
GIN GORDON'S	R\$ 12,00

WHISKY JOHNNIE WALKER (DOSE)	
08 ANOS	R\$ 14,00
12 ANOS	R\$ 18,00
15 ANOS	R\$ 43,00
18 ANOS	R\$ 55,00

CERVEJAS	
PATAGÔNIA PILSENER 740ML	R\$ 22,90
PATAGÔNIA AMBER 740ML	R\$ 22,90
PATAGÔNIA WEISS 740ML	R\$ 22,90
ORIGINAL 600ML	R\$ 15,90
STELLA ARTOIS 330ML	R\$ 12,90
BUDWEISER 343 ML	R\$ 10,90
ZERO ÁLCOOL 330 ML	R\$ 12,90
COLORADO LAGER 355ML	R\$ 12,90
CORONA 330ML	R\$ 12,90

DRINKS	
MOJITO (Rum, suco de limão, folhas de hortelã, açúcar e água com gás)	R\$ 25,90
LIMONCELLO SPRITZ (Limoncello artesanal feito na casa, água com gás, espumante e limão)	R\$ 25,90
APEROL SPRITZ (aperol, água com gás, espumante e laranja)	R\$ 27,90
MIMOSA (Espumante e suco de laranja)	R\$ 23,90
GIN TÔNICA TANQUERAY (Gin, água tônica e limão)	R\$ 29,90
GIN TÔNICA GORDON'S (Gin, água tônica e limão)	R\$ 22,90
COSMOPOLITAN (Vodca, suco de limão, xarope de cramberry e cointreau)	R\$ 29,90
MARGUERITA (Tequila, cointreau, suco de limão e sal)	R\$ 29,90
CAIPIRINHA (Cachaça, limão e açúcar ou adoçante opcional)	R\$ 21,90
SAQUERINHA (Saquê, limão e açúcar ou adoçante opcional)	R\$ 23,90
CAIPIROSKA (Vodca, limão e açúcar ou adoçante opcional)	R\$ 23,90
CAIPIRÍSSIMA (Steinhaeger ou Bacardi, limão e açúcar ou adoçante)	R\$ 25,90

BEBIDAS ALCOÓLICAS