

COUVERT



ENTRADAS



GRELHADOS COM SALADA

COUVERT	R\$ 29,00
Pão de fermentação natural da nossa padaria, crostata, sardela, caponata, pastinha artesanal do dia e manteiga temperada (Por unidade)	
CESTA DE PÃES (EXTRA)	R\$ 15,00
ARANCINI	R\$ 55,90
Bolinho de risoto italiano recheado com queijo brie, servido com geleia de tomate com raspas de laranja e pimenta - 6 unidades #VEGETARIANO	
SALADA DE FIGOS FRESCOS	R\$ 55,90
Folhas, figos frescos, amêndoas laminadas e lascas de parmesão #SEM GLÚTEN #VEGETARIANO	
SALADA COM CAMARÕES	R\$ 79,90
Folhas, camarões médios empanados, manga e molho de queijo gorgonzola #VOLTOU	
SALADA BRIE	R\$ 59,90
Folhas, queijo brie empanado, presunto de parma e mostarda de frutas	
QUEIJO BRIE	R\$ 55,90
Envolto em massa folhada com geleia de damasco e amêndoas laminadas #VEGETARIANO	
BRUSCHETTA COM POMODORO E MOZZARELLA DE BÚFALA	R\$ 49,90
4 unidades #VEGETARIANO	
BRUSCHETTA COM FUNGHI E QUEIJO BRIE.....	R\$ 49,90
4 unidades	
POLENTA FUNGHI	R\$ 47,90
Polenta cremosa preparada com mascarpone artesanal, molho Funghi Porcini e cogumelos frescos	
BURRATA	R\$ 69,90
Servida com confit de tomate cereja, rúcula e molho pesto. #VEGETARIANO	
GRELHADOS COM SALADA DE FOLHAS E LEGUMES ASSADOS (Escolha uma opção de grelhado)	
MIGNON	R\$ 95,90
ENTRECOT COM MOLHO DO PRÓPRIO GRELHADO	R\$ 95,90
TILÁPIA	R\$ 65,90
PEITO DE FRANGO	R\$ 59,90

ENTRADAS E GRELHADOS COM SALADA



MASSAS

PRATOS
INDIVIDUAIS



GNOCCHI COM STRACCIATELLAR\$ 69,90
Gnocchi de batata com molho pomodoro, tomates frescos e stracciatella
#VEGETARIANO

CONCHIGLIONE DE BACALHAUR\$ 75,90
Servido com tomates frescos, azeitonas e manjeriço

LINGUINI COM ISCAS DE MIGNONR\$ 72,90
Alho poró, bacon crocante e tomates frescos

PAPARDELLE COM RAGÚ DE CORDEIROR\$ 76,90
Papardelle artesanal com ragú de cordeiro assado

FETUCCINE ARTESANAL COM MOLHO ALFREDOR\$ 59,90
#VEGETARIANO

SPAGHETTI COM CAMARÕESR\$ 95,90
Spaghetti com camarões médios, tomates frescos e manjeriço

LASANHA DE ALCACHOFRAR\$ 75,90
Lasanha de massa verde com alcachofra e cogumelos servida com molho de Funghi Porcini

RAVIÓLI DE BRIE E DAMASCOR\$ 72,90
Massa recheada com queijo brie e damasco, servida com molho de alho poró
#VEGETARIANO

STROZZAPRETTI COM RAGÚR\$ 65,90
Massa curta em formato de "S", ragú de carne e cogumelos frescos

GNOCCHI COM CAMARÕESR\$ 95,90
Gnocchi de batata com camarões médios, palmito e tomates frescos

PAPARDELLE FUNGHIR\$ 76,90
Papardelle artesanal com molho Funghi Porcini e cogumelos frescos

RAVIÓLI DE MOZZARELLA DE BÚFALAR\$ 72,90
Massa recheda com mozzarella de búfala, parmesão e tomates frescos
#VEGETARIANO

RIGATONI A CARBONARAR\$ 65,90
Bacon, gema de ovos e parmesão

MASSAS

CARNES

PRATOS
INDIVIDUAIS

CARRÉ DE CORDEIRO R\$ 119,90

Carré francês servido ponto menos com tagliolini e molho do vinho do porto

FILÉ WELLINGTON R\$ 95,90

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

PERNIL DE CORDEIRO R\$ 95,90

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

FILLETO COM CROSTA R\$ 95,90

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

CONFIT DE PATO R\$ 79,90

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

MEDALHÃO DE MIGNON R\$ 95,90

Servido com polenta cremosa ou Fettuccine com molho Funghi Porcini e cogumelos frescos

FILÉ MIGNON A PARMEGIANA R\$ 84,90

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

PEITO DE FRANGO COM POLENTA R\$ 65,90

Peito de frango servido com polenta cremosa e molho Funghi Porcini

STINCO DE VITELA R\$ 97,90

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

COSTELINHA DE LEITÃO A PURURUCA R\$ 72,90

Servido com purê de mandioquinha e molho demi-glacé

ENTRECOT ANGUS GRELHADO R\$ 95,90

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

CARNES

PEIXES E CAMARÕES

PRATOS
INDIVIDUAIS



*PRATOS SAZONAIS (Consulte disponibilidade com o garçom)

CAMARÃO GRAÚDO COM CREME DE LIMÃO R\$ 125,00
Camarão graúdo grelhado servido com tagliolini, creme de limão e rúcula

POLVO GRELHADO R\$ 125,00
Servido com batatas e cebolas assadas, confit de tomate cereja e
azeite extra virgem #SEM GLÚTEN

CAMARÃO GRAÚDO GRELHADO R\$ 125,00
Servido com risoto de damasco com limão siciliano e fonduta de queijos

BACALHAU COM BATATAS ASSADAS R\$ 139,00
Lombo de bacalhau grelhado servido com batatas e cebolas assadas,
azeitonas, confit de tomate cereja e azeite extra virgem

CAMARÃO A LA BUSATTO R\$ 125,00
Camarão graúdo empanado no gergelim, servido com risoto de
tomate fresco e rúcula

TILÁPIA COM CREPE R\$ 65,90
Tilápia grelhada servida com crepe de legumes com molho de limão Siciliano

PEIXE DA ESTAÇÃO GRELHADO R\$ 105,90
Servido com purê de mandioquinha e molho de manteiga, alcaparras,
camarões e cogumelos #SEM GLÚTEN



PEIXES E CAMARÕES

RISOTOS

PRATOS
INDIVIDUAIS

RISOTO DE PATO COM FUNGHI PORCINIR\$ 89,90
Confit de pato desfiado, funghi porcini e cogumelos frescos

RISOTO DE CAMARÕESR\$ 99,90
Camarões médios e palmito com tomates frescos e manjerição

RISOTO PRIMAVERAR\$ 76,90
Com tomate seco artesanal, tomate fresco, straciatella e rúcula #VEGETARIANO



PRATOS PARA DUAS PESSOAS

SPAGHETTI AL MARER\$ 209,90
Spaguetti com camarões médios, polvo e peixe branco grelhados,
molho pomodoro, tomates frescos e manjerição #NOVO

PERNIL DE CORDEIRO ASSADO EM MOLHO
DE VINHO E ERVASR\$ 179,90
Servido com batatas rústicas com bacon e brócolis

FILÉ MIGNON A PARMEGIANAR\$ 160,00
Gratinado com tomate e queijo parmesão servido com purê de
mandioquinha ou polenta cremosa ou fettuccine e com molho pomodoro

MEDALHÃO DE MIGNON COM FETUCCINER\$ 180,00
Escolha o molho alfredo ou quatro queijos

STROZZAPRETTI COM RAGÚR\$ 119,90
Massa curta em formato de "S" servida com ragú de carne
e cogumelos frescos



RISOTOS E PRATOS PARA DOIS



SOBREMESAS

CREME DE MASCARPONER\$ 35,90
Creme de mascarpone feito artesanalmente, servido com calda de frutas vermelhas e frutas frescas #NOVO

SEMIFREDO DE PISTACHER\$ 33,90
Doce italiano gelado, preparado com pistache, chocolate meio amargo e crocante de pistache

CANNOLI SICILIANOR\$ 25,90
Massa crocante recheada com ricota, frutas secas, gotas de chocolate e limão siciliano (2 unidades)

SANDUÍCHE DE BROWNIER\$ 35,90
Brownie feito com amêndoas, recheado com sorvete de creme e molho de chocolate

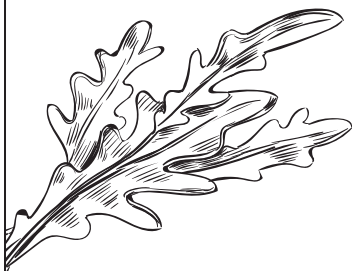
CHEESECAKE DE LIMÃO SICILIANOR\$ 27,90
Com calda de frutas vermelhas

CRÈME BRÛLÉER\$ 27,90
Gema de ovos, açúcar, baunilha e um toque de amarela

TIRAMISÙR\$ 33,90
Tradicional doce italiano preparado com nosso queijo mascarpone artesanal, biscoito, café e cacau

PROFITEROLESR\$ 35,90
Três carolinas recheadas com sorvete de creme, molho de chocolate e amêndoas

TAÇA DE SORVETE DE CREMER\$ 27,90
Duas bolas de sorvete de creme com calda de chocolate ou calda de frutas vermelhas



BEBIDAS



ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS 410 ml	R\$ 6,90
ÁGUA SAN PELLEGRINO COM GÁS 505 ml	R\$ 29,90
SODA ITALIANA 300 ml (consulte sabores)	R\$ 29,90
SUCO NATURAL DE LARANJA	R\$ 14,90
LIMONADA	R\$ 14,90
SUCO ESPECIAL DO DIA (sazonal) 400 ml	R\$ 18,90
Consulte a disponibilidade	
SUCO INTEGRAL DE UVA 300 ml	R\$ 16,90
REFRIGERANTES LATA	R\$ 7,50
Coca-cola e Coca-cola Zero, Guaraná e Guaraná Zero, Fanta Laranja, Sprite, Citrus, Tônica e Tônica Zero.	
H2O LIMÃO	R\$ 7,90
CHÁ GELADO MATTE LEÃO DE LIMÃO OU NATURAL	R\$ 7,50
CHÁ QUENTE TWININGS (consulte sabores)	R\$ 7,90
CAFÉ NESPRESSO	R\$ 7,90
Leggero, Ristretto e Decaffeinato	

DRINKS,
CERVEJAS
E DEMAIS
BEBIDAS



		APERITIVOS (DOSE)	
STEINHAEGER			R\$12,00
CACHAÇA			R\$ 8,00
CACHAÇA ESPECIAL			R\$ 12,00
CACHAÇA PREMIUM			R\$ 15,00
CAMPARI			R\$ 13,00
RUM			R\$ 12,00
VODCA SMIRNOFF			R\$ 10,00
TEQUILA			R\$ 19,00
		DIGESTIVOS (DOSE)	
CONHAQUE HENNESSY			R\$ 49,00
VERY SPECIAL			R\$ 19,00
JAGERMEISTER			R\$ 19,00
LICOR 43			R\$ 29,00
FRANGELICO			R\$ 29,00
LIMONCELLO ITALIANO			R\$ 29,00
LIMONCELLO ARTESANAL FEITO NA CASA			R\$ 15,00
VINHO DO PORTO CEREMONY 10 ANOS (50ML)			R\$ 29,00
GRAPPA			R\$ 21,00
COINTREAU			R\$ 25,00
AMARETTO DELL'ORSO			R\$ 12,00
GIN TANQUERAY			R\$ 19,00
GIN GORDON'S			R\$ 12,00
		WHISKY JOHNNIE WALKER (DOSE)	
08 ANOS			R\$ 19,00
12 ANOS			R\$ 27,00
15 ANOS			R\$ 49,00
18 ANOS			R\$ 59,00
		CERVEJAS	
PATAGÔNIA IPA 355ML			R\$ 15,90
PATAGÔNIA AMBER 355ML			R\$ 15,90
PATAGÔNIA WEISS 355ML			R\$ 15,90
ORIGINAL 600ML			R\$ 19,90
STELLA ARTOIS 330ML			R\$ 14,90
HEINEKEN 330 ML			R\$ 14,90
ZERO ÁLCOOL 330 ML			R\$ 14,90
COLORADO LAGER 355ML			R\$ 15,90
CORONA 330ML			R\$ 14,90
		DRINKS	
MOJITO			
(Rum, suco de limão, folhas de hortelã, açúcar e água com gás ou sprite)			R\$ 29,90
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\$ 29,90
MIMOSA (Espumante e suco de laranja)			R\$ 25,90
GIN TÔNICA TANQUERAY (Gin, água tônica e limão)			R\$ 29,90
GIN TÔNICA GORDON'S (Gin, água tônica e limão)			R\$ 25,90
COSMOPOLITAN			
(Vodca, suco de limão, xarope de cramberry e cointreau)			R\$ 32,90
MARGUERITA (Tequila, cointreau, suco de limão e sal)			R\$ 32,90
CAIPIRINHA (Cachaça, limão e açúcar ou adoçante opcional)			R\$ 23,90
SAQUERINHA (Saquê, limão e açúcar ou adoçante opcional)			R\$ 25,90
CAIPIROSKA (Vodca, limão e açúcar ou adoçante opcional)			R\$ 25,90
CAIPIRÍSSIMA (Steinhaeger ou Bacardi, limão e açúcar ou adoçante)			R\$ 28,90
NEGRONI (Vermouth tinto, campari, gin e uma fatia de laranja)			R\$ 29,90
DRY MARTINI (Gin, vermuth seco, casca de limão para perfumar e azitona)			R\$ 29,90

BEBIDAS ALCOÓLICAS