

# Menu

## ENTRADAS

### Tábua de Charcutaria 96

Seleção de curados e embutidos artesanais. Lombo, língua, pastrami, presunto cru, gravlax de salmão, damasco e nozes. Acompanha geléia de tomate e pães da casa

### Queijos Especiais 69

Queijos de pequenos produtores brasileiros, acompanha pães e geléia

### Moules et Frites 73

Mexilhões ao molho de vinho branco, tomates e ervas de provence. Acompanhados de batata frita sequinhas e crocantes

### Mozzarella e Presunto Cru 69

Mozzarella de búfala servida sobre finas fatias de presunto cru alemão, finalizado com azeite. Acompanha fatias de ciabatta

### Burrata 64

Queijo cremoso de búfala, com azeite de manjerição e pasta de berinjela defumada. Acompanha pães

### Vichyssoise (Creme Francês) 39

Tradicional Creme Francês a base de Alho-Poró, batata, creme de leite fresco, servido com crocante de Bacon artesanal e Pães da casa

### Dadinho de Tapioca 34

Dadinho de tapioca com queijo coalho e geleia de pimenta dedo de moça com morangos

### Croqueta de Rabada 51

Rabada assada e desfiada com agrião, empanada e frita, acompanha aioli de agrião da casa

### Bolinho Toledo 39

Bolinhos crocantes e cremosos de escarola, espinafre e cebola caramelizada. Acompanhados de coalhada seca com pepino e hortelã

### Carpaccio 44

Finas fatias de lagarto ao molho de mostarda da casa, com alcaparras, lascas de parmesão e mini salada de rúcula. Acompanha pães

### Steak Tartare 69

Filé mignon picado na ponta da faca, temperado com mostarda, picles, alcaparras, molho inglês, cebola roxa e gema de ovo caipira curada. Batatas fritas acompanham o prato

### Guioza 35

Guioza de lombo suíno ao molho de laranja, sake e shoyu

### Ostras Frescas

**3 unidades 36**

**6 unidades 69**

Ostras em três versões, servidas sobre gelo triturado

## BRUSCHETTAS

### Gorgonzola e Nozes - 6un 42

Pasta de gorgonzola e nozes torradas. Finalizado com mel

### Tomates - 6un 36

Tomate em cubos, temperados com manjerição, alho e aceto balsâmico

### Presunto Cru e Búfala - 6un 54

Presunto cru fatiado com mozzarella de búfala, finalizado com azeite e pimenta do reino

### Caponata - 6un 38

Caponata de Berinjela, preparada assada com pimentões, cebola e uva passa

### Degustação de Bruschettas - 8un 62

Duas unidades de cada sabor

## HARMONIZAÇÕES E DEGUSTAÇÕES

**Todos os dias até as 19h30.  
Consulte a disponibilidade.**

**Pergunte aos garçons as  
opções do dia.**

## PRINCIPAIS

### Bife de Chorizo 139

Corte de chorizo no ponto da casa com manteiga de ervas, acompanha batata cremosa e farofinha de bacon

### Medalhão com Mil Folhas de Batata 89

Medalhão de filet mignon acompanhado de mil folhas de batata e glace de cogumelos

### Risoto de Abóbora Trufado 59

Arroz arbóreo com purê de abóbora assada e caldo de legumes acompanhado de cubos de abóbora cabotia e finalizado com azeite trufado

### Peixe do dia com Risoto de Limão 89

Filé de peixe do dia acompanhado de risoto leve e cítrico de limão siciliano

### Escalope de Filet com Risoto 89

Escalope de filet mignon acompanhado de risoto de queijo parmesão

### Pancetta Crocante 69

Pancetta Crocante acompanhada de purê de maçã verde, pickles de pepino e pickles de cebola roxa.

### Spaghetti Mar e Terra 82

Spaghetti nero puxado com tomate italiano, vinho branco, alho, bacon e frutos do mar. Finalizado com limão siciliano e manjeriço

### Gnocchi de Banana da Terra 63

Massa artesanal saborosa ao molho de gorgonzola com amêndoas laminadas

### Conchiglione 79

Massa Conchiglione com recheio de ricota, nozes e damasco, molho Pomodoro e azeite de manjeriço finalizam o prato

### Arroz de Pato 70

Arroz cozido na demi-glace com pato confitado, crispy de cebola e creme azedo

## SOBREMESAS

### Panna Cotta com calda de Maracujá 22

Creme de coco com calda de maracujá e crumble de castanha do Pará

### Profiteroles 22

Profiteroles com recheio de Doce de Leite com calda de Cumaru

### Cheesecake de Chocolate 29

Torta com base crocante de biscoito Oreo, creme de cream cheese com chocolate e calda com creme de avelã

### Alfajor 19

Tradicional alfajor de maizena recheado de doce de leite com baunilha

### Crock de Maçã 35

Compota de maçã com especiarias, creme leve de baunilha e farofa crocante de castanhas do Pará

### Harmonização Vinho e Chocolate 69

Descubra o mundo das harmonizações doces. 3 chocolates em diferentes graduações com 3 taças de 30ml de vinhos fortificados

## BEBIDAS

### Águas

Nacional 6.90 (com ou sem gás)

Acqua Panna 24 (sem gás)

San Pelegrino 26 (com gás)

### Refrigerantes 7

Sucos 16.50

Cervejas long neck 17

Café Nespresso 8

