

MENU

ENTRADAS

Queijos Especiais 69

Queijos de pequenos produtores brasileiros, acompanha pães e geleia

Burrata 79

Queijo cremoso de búfala, acompanha focaccia caseira assada com tomate cereja, pesto e rúcula (2 pessoas)

Pastrami Sando 52

Pão de forma artesanal, com longa fermentação, recheado com pastrami feito na casa, curado e defumado, servido com pickles de pepino e cebola roxa, acompanhado de aioli de alho negro artesanal

Arancini 46

Bolinho cremoso de risoto de açafrão, recheado com muçarela, empanado e frito, acompanhado de aioli de alho negro trufado

Croqueta de Costela 51

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

Carpaccio de Roast Beef 49

Finas fatias de carne marinada e selada, acompanhadas de molho, alcaparras, parmesão e rúcula. Acompanha pão

Steak Tartare 74

Filé mignon picado na ponta da faca, temperado com mostarda, pickles, alcaparras, molho inglês e cebola roxa. Batatas fritas acompanham o prato

Ostras Frescas

3 unidades 36 | 6 unidades 69

Ostras em três versões, servidas sobre cama de sal

BRUSCHETTAS

Brie - 6un 52

Com fonduta de queijo brie e geleia de damasco

Tomates - 6un 36

Tomates em cubos, temperados com manjeriço, alho e aceto balsâmico. Cobertos de parmesão e levemente gratinados

Pastrami - 6un 56

Pastrami fatiado com mozzarella de búfala, finalizado com pesto e pimenta do reino

Degustação de Bruschettas - 6un 52

Duas unidades de cada sabor

HARMONIZAÇÃO GUIADA

Ostra e Chablis 55

Faça no Bardega uma das harmonizações mais conhecidas do mundo: 1 ostra com 1 taça de 30 ml de Chablis. A experiência é guiada pelo sommelier.

DEGUSTAÇÕES GUIADAS

Deguste três rótulos enquanto o sommelier apresenta o tema escolhido.

Todos os dias até as 19h30.
Pergunte aos garçons as opções do dia.

ESPECIAL BARDEGA

Jarra Clericot 109

Taça de Espumante 25

PRINCIPAIS

Bife de Chorizo 139

Corte de chorizo no ponto da casa com manteiga de ervas, acompanhado de batata cremosa e farofa de bacon com limão

Medalhão au Poivre com Mil Folhas de Batata 94

Medalhão de filé mignon acompanhado de mil folhas de batata e molho poivre

Arroz de Pato 70

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

Risoto de Abóbora 59

Arroz arbóreo com purê de abóbora assada com especiarias, caldo legumes finalizado com parmesão

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

Conchiglione 79

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

Gnocchi de Mandioquinha 79

Gnocchi de mandioquinha com rúcula, ao molho pomodoro com carne seca e queijo coalho

SOBREMESAS

Cheesecake de Chocolate 29

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

Crock de Maçã 35

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

BEBIDAS

Águas

Nacional 9 (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

DEGUSTAÇÕES GUIADAS

Deguste três rótulos enquanto o sommelier apresenta o tema escolhido.

Todos os dias até as 19h30.

Pergunte aos garçons as opções do dia.

