

Menu

ENTRADAS

Tábua de Charcutaria 96

Seleção de curados e embutidos artesanais. Lombo, língua, pastrami, bacon, carpaccio de pirarucu curado e defumado a frio, damasco e nozes. Acompanha geléia de tomate e pães da casa.

Queijos Especiais 69

Queijos de pequenos produtores brasileiros, acompanha pães e geléia

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 manjeriço 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

Magret Curado com Figo e Mel 62

Carpaccio de figo acompanhado de rúcula, fatias de Magret Curado artesanalmente, finalizado com mel trufado e amêndoas laminadas

Steak Tartare 59

Filé mignon picado na ponta da faca, temperado com mostarda, pickles, alcaparra, molho inglês e cebola roxa. Gema curada e batatas fritas acompanham o prato

Guioza 35

Guioza de Lombo Suíno ao molho de Laranja

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, creme de leite acrescenta cremosidade a receita. Finalizado com mel

Tomates - 6un 36

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

Presunto Cru e Búfala - 6un 54

Fatia de presunto cru com mozzarella de búfala, finalizado com azeite e manjeriço.

Caponata - 6un 38

Caponata de Berinjela, preparada assada com pimentões, cebola, nozes 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

Mil folhas de Batata 89

Mil folhas de Batata com especiarias com Medalhão de Mignon e Glace de Cogumelos

Risoto de Abóbora Trufado 56

Risoto puxado com purê de abóbora e pedaços, finalizado com azeite trufado

Risoto de Limão Siciliano com Peixe 84

Risoto leve e cítrico de limão siciliano e tomilho, acompanhado de filé de peixe branco finalizado com raspas de limão

Risoto de Parmesão com Filé 89

Risoto puxado com Parmesão, acompanhado de medalhão

Pancetta Crocante 69

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

Spaghetti Mar e Terra 64

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 com 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 Toffee 22

Creme a base de baunilha e creme de leite, com caramelo toffee de laranja fresca

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

