

Menu

ENTRADAS

Tábua de Queijos e Embutidos 62

Seleção de queijos e embutidos artesanais acompanha geleia de tomate e focaccia

Queijos Especiais 69

Queijos de pequenos produtores brasileiros, acompanha pães e geléia

Focaccia Artesanal 26

Acompanha manteiga de ervas e tapenade de azeitonas pretas

Croqueta de Rabada 45

Rabada desfiada com agrião, empanada e frita, acompanha maionese de alho assado e mostarda Dijon

Trio árabe 39

Homus, babaganush e coalhada seca acompanha porção de pães

Mil Folhas de Avocado 49

Retângulos crocantes de massa folhada acompanhados de guacamole, conservas de shitake, mostarda e pó de pimenta rosa

Burrata Trufada 64

Queijo cremoso de búfala, acompanhado de tomates cítricos, focaccia artesanal e raspas de limão siciliano

Steak Tartare 59

Filé mignon na ponta da faca com maionese, mostarda dijon e especiarias, acompanhado de batatas rústicas fritas e focaccia artesanal

Ceviche 48

Cubos de saint peter marinados em limão, especiarias e ervas, acompanhados de chips de banana da terra

Carpaccio de Wagyu 76

Finas fatias de Wagyu acompanhados de tartare de banana da terra e molho ponzu

Ostras Frescas

3 unidades 36

6 unidades 69

Ostras em três versões, servidas sobre gelo triturado

BRUSCHETTAS

Cebola Caramelizada 32

Cebola caramelizada no próprio açúcar com uma fina camada de gorgonzola e pimenta biquinho

Tomates Cítricos 26

Tomate em cubos, temperados com limão, azeite e dill

Pastrami 42

Camada de maionese artesanal e finas fatias de pastrame artesanal, feito na casa

Shitake 38

Shitake refogado com batatas no tomilho e azeite

Degustação de Bruschettas 45

Duas unidades de cada sabor



PRINCIPAIS

Risoto de Cenoura Defumada com Filé 72

Risoto puxado com purê de cenoura defumada artesanalmente, acompanhado de filé ancho uruguaio coberto por manteiga composta de ervas

Risoto de Brie com Filé 78

Risoto puxado com Brie, acompanhado de filé ancho uruguaio e redução de vinho tinto

Risoni e Lulas Grelhadas 68

Pequena massa de sêmola, cozida ao molho pomodoro defumado artesanalmente, acompanha anéis de lula grelhados na manteiga
(Opção vegetariana com shitake e pó de pimenta rosa) 🌱

Bavette ao Moules 68

Massa grano duro acompanhado de mexilhões ao vinho branco e ervas

Cupim Confitado 62

Cozido em baixa temperatura acompanha fonduta de queijo e caramelo de beterraba

Pancetta Assada 62

Marinada em vinho branco, assada e frita, acompanha farofa de dendê e pimenta dedo de moça, pickles de shitake e molho demi glace da própria pancetta

Picanha em Tiras 55

Filé de picanha em tiras, acompanhado de fritas, vinagrete e molho de cerveja

Arroz de Pato 70

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

Gnocchi de Banana da Terra 55 🌱

Massa artesanal saborosa ao molho de gorgonzola com amêndoas laminadas

SOBREMESAS

Pudim Crème Caramel 15

Tradicional pudim francês com café solúvel com caramelo aromatizado com laranja

Choux de Morango 24

Eclair crocante recheada com geléia de morango e especiarias acompanhada de coulis de manga e crumble de nozes

Brownie de Chocolate 26

Tradicional brownie de chocolate com um pitada de café, sorvete de creme, calda de chocolate e farofa de chocolate meio amargo

Alfajor 14

Delicioso alfajor de maisena, feito por nós, com doce de leite argentino e base amanteigada

HARMONIZAÇÕES

Pergunte aos garçons as opções do dia

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 14

Café Nespresso 8

