

# 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 51

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

### Trio árabe 42

Homus, babaganush e coalhada seca acompanha porção de pães

### Burrata Trufada 64

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

### Steak Tartare 59

Filé mignon picado na ponta da faca, temperado com maionese de mostarda escura, acompanhado de creme espanhol de alho e amêndoas

### 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

### Picanha em Tiras 55

Filé de picanha em tiras (aproximadamente 130g), acompanhado de fritas, vinagrete e molho de cerveja

## BRUSCHETTAS

### Cebola Caramelizada - 6un 32

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

### Tomates Cítricos - 6un 26

Tomate em cubos, temperados com limão, azeite e dill

### Pastrami - 6un 42

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

### Shitake - 6un 38

Shitake refogado com batatas no tomilho e azeite

### Degustação de Bruschettas - 8un 45

Duas unidades de cada sabor




## PRINCIPAIS

### Mexilhão à Provençal 68

Mexilhões frescos cozidos no vinho branco e ervas aromáticas. Acompanha uma porção de bavette grano duro

### 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) 

### 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

### Risoto de Parmesão e Pêra 74

Risoto de parmesão e pêra glaciada, acompanha medalhão ao molho de gorgonzola

### Pancetta Assada 69

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

### Cupim Confitado 62

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

### Gnocchi de Banana da Terra 55

Massa artesanal saborosa ao molho de gorgonzola com amêndoas laminadas

### Arroz de Pato 70

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

## SOBREMESAS

### 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

### Pudim de Gorgonzola 24

Pudim de gorgonzola ao molho de frutas vermelhas e crocante de amêndoas

### Choux de Morango 24

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

### Crumble de Maçã 22

Crumble de maçã com crosta de nozes acompanhada sorvete de pistache

## 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

