



ENTRADAS

Couvert

Cesta de pães artesanais, azeitonas marinadas, mozzarella de búfala ao pesto de manjeriço, tomate confit, manteiga café de Paris, aïoli de gorgonzola e homus com damasco
{ R\$ 39,90 }

Burrata

Burrata ao pesto de manjeriço servida com mini rúculas e tomates cerejas
{ R\$ 58,90 }

Brie Empanado

Queijo brie empanado com farinha Panko e servido com mel trufado
{ R\$ 65,90 }

Ceviche de Peixe

Peixe branco marinado no suco de limão Siciliano, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça e compota de cajamanga
{ R\$ 62,90 }

Carpaccio de Filet

Filet finamente fatiado, molho de alcaparras, mostarda Dijon e azeite extravirgem com queijo Grana padano ralado e folhas de rúcula
{ R\$ 49,90 }

Pancetta de Porco

Pancetta "Clássica" e crocante servida com limão
{ R\$ 49,90 }

Salada da Casa

Folhas variadas, legumes grelhados, mozzarella de búfala, tomate cereja e castanha do Pará
{ R\$ 49,90 }

Salada de Brie

Folhas variadas, frutas frescas e secas, queijo brie levemente derretido ao coulis de damasco
{ R\$ 57,90 }

{ *Experimente também o melhor Steak Tartare do Brasil!* }

PASTAS & RISOTOS

Talharim com Camarão

Massa artesanal, camarões, tomate fresco, limão Siciliano e rúcula
{ R\$ 89,90 }

Risoto de Camarão

Arroz arbóreo, vinho branco, camarões médios no azeite, tomates em cubinhos, ervilhas frescas, manjeriço e queijo grana padano
{ R\$ 89,90 }

Ravióli de Burrata

Massa artesanal recheada com burrata ao molho pomodoro basilico
{ R\$ 59,90 }

Risoto de Filet

Arroz arbóreo, mix de cogumelos, Fungh-sec, Filet Mignon e queijo grana padano
{ R\$ 63,90 }



AVES

Arroz de Pato

Arroz de pato, linguiça e azeitona preta
{ R\$ 75,90 }

Frango com Alho Poró

Peito de frango grelhado, vinagrete de alho poró e legumes rústicos
{ R\$ 49,90 }

PEIXES

Peixe com Banana Caramelizada

{ *Clássico da Casa* }

Filé de pescada grelhado com banana caramelada ao molho de passas brancas, limão e ervas, servido com purê de mandioquinha
{ R\$ 89,90 }

Lombo de Pirarucu

Lombo de Pirarucu grelhado, arroz negro cremoso, mini salada de rúcula
{ R\$ 89,90 }

Salmão Siciliano

Filé de salmão grelhado, risoto de limão Siciliano com alho poró
{ R\$ 89,90 }

Bacalhau à moda Antiga

Lombo de bacalhau assado com batatas, cebolas, brócolis, azeitonas pretas e alho frito regado ao puro azeite português e arroz branco
{ R\$ 115,90 }

“Não trabalhamos com cheque”



CARNES

Tornedor ao Vinho

Tornedor de Filet ao molho de vinho tinto com cogumelos,
servido com risoto de grana padano
{ R\$ 72,90 }

Strogonoff Húngaro

Filet ao molho rôti com mostarda Dijon, páprica doce defumada e Cognac,
servido com batata palha rústica e arroz branco
{ R\$ 72,90 }

Medalhão de Filet

Medalhão de Filet grelhado ao trufado, servido com batata bolinha,
cebola échalote, cogumelo Paris e aspargos
{ R\$ 85,90 }

CORTES ESPECIAIS

Prime Rib Suíno { individual }
Prime Rib Duroc Pork
{ R\$ 69,90 }

Ancho Angus { individual }
Filé de costela
{ R\$ 92,90 }

Beef de Tira Angus { individual }
Picanha em tira
{ R\$ 89,90 }

Fraldinha Beef Passion { individual }
Corte do diafragma da fraldinha
{ R\$ 98,90 }

Beef de Tira Chorizo Beef Passion { duas pessoas }
Contra-filé em tira
{ R\$ 229,90 }

ACOMPANHAMENTOS
{ escolha duas opções }

- Arroz Biro
- Arroz com Brócolis
- Arroz Branco
- Purê de Batata Trufado
- Batata Frita
- Farofinha de Ovos



MENU INFANTIL

Filezinho

Filet grelhado na manteiga, acompanhado
de arroz branco e batata frita sorriso
{ R\$ 39,90 }

Fettuccine Alfredo

Fettuccine alfredo com escalopinho de filet
{ R\$ 39,90 }

SOBREMESAS

Pudim Invertido

Pudim de leite, sorvete de doce de leite, farofa de
castanha do Pará e calda de caramelo
{ R\$ 34,90 }

Torre de Merengue

Merengue com creme chiboust, calda de frutas
vermelhas e morangos frescos
{ R\$ 31,90 }

Paixão de Romeu e Julieta

Queijo cremoso com spaghetti de goiabada cascão
(Preparado com a melhor goiabada do Brasil)
{ R\$ 34,90 }

Petit Gateau de Chocolate

{ R\$ 28,90 }

Surpresa de Chocolate

Mousse de chocolate belga servido
com sorvete de chocolate belga
{ R\$ 34,90 }

Taça de Sorvete Italiano { duas bolas }

Chocolate, Doce de leite, Baunilha e Manga
{ R\$ 22,90 }

{ Acompanhe sua sobremesa com uma taça de vinho doce }

Taça de Vinho de Sobremesa

{ R\$ 28,00 }