

Entradas

- **COUVERT**

(Cesta de pães artesanais, azeitonas marinadas, mozzarella de búfala ao pesto de manjericão, tomate confit, manteiga café de Paris, aioli de gorgonzola e homus com damasco).

- **ANTIPASTI**

(Presunto de Parma, salame, Grana Padano, mozzarella de búfala, tomates secos e azeitonas marinadas).

- **BURRATA**

(Burrata ao pesto de manjericão servida com mini rúculas e tomates cerejas).

- **STEAK TARTAR**

(Preparado pelo nosso Maitre em sua mesa, sujeito a disponibilidade).

- **TARTAR DE SALMÃO**

(Preparado pelo nosso Maitre em sua mesa, sujeito a disponibilidade).

- **CEVICHE DE ROBALO**

(Tiras de filet de robalo marinado com limão, gengibre, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça e salsinha).

- **FOLHADO DE BRIE**

(Queijo brie folhado e servido com mel trufado).

- **MINI BRUSCHETTA À CAPRESE**

(Mini bruschetta com tomatinho picado, mozzarella de búfala e manjericão).

- **CARPACCIO DE FILET**

(Filet finamente fatiado, molho de alcaparras, mostarda Dijon e azeite extravirgem com queijo Grana padano ralado e folhas de rúcula).

Saladas

- **SALADA DE BRIE (individual)**

(Folhas variadas, frutas frescas e secas, queijo brie levemente derretido ao coulis de damasco).

- **SALADA DELÍCIA DE FRANGO (individual)**

(Folhas variadas, tiras de peito de frango grelhadas, tomate cereja, mussarela de búfala, amêndoas, manjericão e azeite extravirgem).

- **SALADA ITALIANA (individual)**

(Folhas variadas, cenoura, tomate cereja, mozzarella de búfala ao pesto de manjericão).

Pastas

- **SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR**
(Spaghetti com frutos do mar grelhados à provençal).
- **PENNE COM CAMARÃO**
(Penne com camarão médio flambado no cognac ao molho cremoso de limão Siciliano).
- **PENNE COM FILET**
(Penne com filé em tiras ao molho creme com mostarda Dijon e funghi-sec).
- **RAVIÓLI DA CASA**
(Massa fresca feita na casa com recheio de mozzarella de búfala fresca ao molho de tomate).
- **GNOCCHI COM RAGU DE CORDEIRO**
(Nhoque de batata feito na casa com ragu de cordeiro e shitake).
- **GNOCCHI COM RAGU DE COSTELA**
(Nhoque de batata feito na casa com ragu de costela e shimeji).
- **SPAGHETTI AO POMODORI**
(Spaghetti ao sugo com manjeriço, mussarela de búfala e tomate cereja).

Risotos

(Servimos individual e para duas pessoas)

- **RISOTO DE CAMARÃO**
(Arroz arbóreo, vinho branco, camarões médios no azeite, tomates em cubinhos, ervilhas frescas, manjeriço e queijo grana padano).
- **RISOTO DE CORDEIRO** (Somente Individual)
(Arroz arbóreo, vinho tinto, paleta de cordeiro, tomilho, alecrim, queijo grana padano e finalizado com hortelã fresco).
- **RISOTO DO CHEF** (Somente Individual)
(Arroz arbóreo, vinho branco, camarões médios, alho poro, raspas de limão siciliano e queijo grana padano).
- **RISOTO DE PATO** (Somente Individual)
(Arroz arbóreo, vinho branco, carne de pato desfiado, azeite trufado, shitake, cebola, queijo grana padano e redução de vinho do Porto).
- **RISOTO CAIPIRA**
(Arroz arbóreo, vinho branco, frango caipira desfiado, lingüiça caseira, guariroba, pequi, açafraão, queijo fresco e queijo grana padano).

Peixes e Frutos do Mar

- **ROBALO À BELLE MEUNIERE**
(Filé de robalo grelhado ao molho de manteiga de alcaparras com camarão e cogumelos, acompanhado de batata sauté).
- **ROBALO DA CHEF**
(Filé de robalo grelhado em crosta de amêndoas, acompanhado de mousseline de cenoura e salada com queijo Brie com coulis de damasco e frutas frescas e secas).
- **PEIXE COM BANANA CARAMELADA**
(Peixe do dia grelhado com banana caramelada ao molho de passas brancas, limão e ervas, servido com purê de mandioquinha).
- **SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ**
(Filé de salmão grelhado no azeite de oliva ao molho de maracujá acompanhado de purê de mandioquinha e legumes ao vapor).
- **CAMARÃO VG AO THERMIDOR**
(Camarões rosa 0 grelhados ao molho Thermidor com arroz negro e aspargos frescos salteados).
- **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).
- **BACALHAU À LAGAREIRO (serve 2 pessoas)**
(Lombo de bacalhau assado com cebola, batatas assadas ao murro, ovos, brócolis, pimentão e azeitonas portuguesas, tudo regado ao puro azeite português com alho e acompanhado de arroz branco).
- **ARROZ À ESPANHOLA (serve 2 pessoas)**
(Arroz parboilizado, polvo, lula, camarão e mexilhão ao vinho branco e açafrão).

Aves

- **FRANGO AO VINHO BRANCO E UVA VERDE**

(Peito de frango grelhado ao molho cremoso de vinho branco com uva verde, acompanhado de arroz branco e batata palha caseira).

- **CONFIT DE PATO**

(Confit de pato ao molho de mostarda com poivre vert, acompanhado de purê de batata trufado).

Carnes

- **FILET AO VINHO**

(Chateaubriand de filé grelhado ao molho de vinho, acompanhado de gratin dauphinois).

- **FILET AO MOLHO DE MOSTARDA ANCIENNE**

(Filet grelhado ao molho de mostarda Ancienne, acompanhado de aligot de mandioca).

- **FILET AO QUEIJO BRIE**

(Filet ao molho de queijo Brie, acompanhado de tomate cereja e batata gratinada).

- **FILET EM CROSTA DE ERVAS**

(Filet com mozzarella de búfala e crosta de pão com ervas sobre o molho Pomodoro, acompanhado de fettuccine fresco na manteiga de sálvia).

- **PICANHA À BRASILEIRA**

(Picanha Angus em tira, grelhada e acompanhada de arroz com brócolis, farofa de banana e vinagrette).

- **ENTRECÔTE ANGUS**

(Entrecôte Angus grelhado com manteiga temperada, acompanhado de batata frita e saladinha).

- **PORTERHOUSE (Serve 2 pessoas)**

(Porterhouse grelhado com batata assada, acompanhado de arroz Biro-Biro e vinagrete).

- **PRIME RIB**

(Prime Rib grelhado com batata assada, acompanhado de arroz Biro-Biro e vinagrete).



Menu infantil

- **FILEZINHO GRELHADO**
(Peito de frango ou carne grelhado na manteiga, acompanhado de arroz branco e batata frita sorriso).
- **FETTUCCHINE ALFREDO**
(Fettuccine alfredo com escalpinho de filet).
- **STROGONOFF**
(Strogonoff de frango ou de filé, acompanhado de arroz branco e batata palha).

Sobremesas

- **PETIT GATEAU DE CHOCOLATE COM SORVETE DE VANILLA**
- **CRÈME BRÛLÉE TROPICAL**
(Crème brûlée levemente cítrico, merengue, castanha do Pará e frutas tropicais)
- **PANNA COTTA**
(Servida com coulis de frutas vermelhas e amarettis)
- **TARTE AU CHOCOLAT**
(Servida com anglaise de capim limão, crocante de cacau e sorvete de baunilha)
- **MOUSSE DE DOCE DE LEITE**
(Servido com crumble de cacau com amêndoas, mirtilos e creme de café)
- **TAÇA SORVETE ITALIANO (2 bolas)**
(Sonho de valsa, Doce de leite, Flocos, Creme, Morango e Limão)

Acompanhe sua sobremesa com uma taça de vinho doce.
Taça de Vinho de Sobremesa