

Sobremesas

▪ Panacota com geleia de morango	R\$ 19,90
▪ Pudim de leite	R\$ 23,90
▪ Bolo de chocolate sem glúten com calda de brigadeiro e farofa crocante	R\$ 25,90
▪ Mousse de cupuaçu com geleia de Damasco	R\$ 26,90
▪ Pera ao vinho com sorvete de creme e farofinha de castanha	R\$ 29,90
▪ Torta cheese cake com calda de frutas vermelhas	R\$ 29,90

Bebidas sem álcool

▪ Água prata com gás	R\$ 11,50
▪ Água prata sem gás	R\$ 11,50
▪ Água Panna	R\$ 26,00
▪ Água San Pellegrino	R\$ 26,00
▪ Suco de uva orgânico	R\$ 16,00
▪ Suco de laranja	R\$ 16,00
▪ Coca cola tradicional ou zero	R\$ 9,00
▪ Guaraná tradicional ou zero	R\$ 9,00
▪ Água tônica tradicional ou zero	R\$ 9,00
▪ Drink Vinalla sem álcool	R\$ 17,90
▪ Café Illy	R\$ 13,50

*Água potável gratuita

Bebidas Alcoólicas

▪ Cerveja Heineken	R\$ 16,90
▪ Cerveja Corona	R\$ 16,90
▪ Vinho em taça (Tinto, branco ou rose)	R\$ 39,00
▪ Amarulla (Cálice)	R\$ 30,00
▪ Licor 43 (Cálice)	R\$ 30,00
▪ Peachtree (Cálice)	R\$ 30,00



M E N U

Entradas

▪ Salada do Chef: Folhas verdes (orgânicas) tomate tomate cereja, tomate cereja, cenoura, palmito e gomos de laranja	R\$ 35,00
▪ Pastel de queijo cremoso (12 unidades)	R\$ 59,00
▪ Ceviche de Robalo fresco	R\$ 59,00
▪ Steak tartare de carne acompanhado de cestinha de pães	R\$ 59,00
▪ Palmito grelhado com cogumelos, farofinha de castanha de caju, abobrinha e azeite trufado	R\$ 69,00
▪ Queijo Brie folhado com mel trufado, lâminas de amêndoas finalizado com aceto balsâmico. Acompanha cesta de pães. (Para compartilhar)	R\$ 75,00
▪ Brusqueta do Chef: Pão italiano com geleia de mozzarella de búfala, figo, presunto de Parma finalizado com alho crocante (4 unidades)	R\$ 75,00
▪ Burrata do Chef ao molho de tomate fresco com farofinha fresco de presunto de parma. Acompanha cesta de pães.	R\$ 79,00
▪ Carpaccio de carne. Acompanha cesta de pães.	R\$ 89,00
▪ Filé em cubos com molho tártaro, chips de batata de batata Asterix e cebola caramelizada. (Para compartilhar)	R\$ 99,00
▪ Tábua de frios: Seleção de queijos, jamón serrano, damasco, azeitonas pretas e geleia de pimenta. Acompanha cesta de pães.	R\$ 155,00

Pratos Principais

- Carnes

▪ Rabada com agrião, polenta cremosa e arroz branco	R\$ 109,00
▪ Picadinho de filé mignon com arroz cremoso, banana da terra caramelizada, farofa com cebola e ovo poché	R\$ 112,00
▪ Bife ancho grelhado acompanhado de arroz de brócolis, farofa e vinagrete	R\$ 129,00
▪ Filé mignon com Risoto de rapadura ao molho roti	R\$ 139,00
▪ Filé Wellington grelhado ao molho de ervas acompanhado de gnocchi de mandioquinha ao molho de gorgonzola	R\$ 139,00
▪ Filé mignon com Risoto de grana padano <i>*escolha o seu molho: molho ao vinho ou molho ao vinho com redução de goiabada</i>	R\$ 145,00
▪ Carré de Cordeiro ao molho de ervas acompanhado de nhoque de batata doce na fonduta de queijo	R\$ 199,00

-Aves

▪ Risoto de codorna com aspargos	R\$ 105,00
----------------------------------	------------

▪ Arroz caldoso de pato desfiado no molho demi-glace com tartar de tomate e manjeriçao	R\$ 112,00
▪ Magret de Canard com calda de laranja, risoto de parmesão e maçã flambada ou nhoque de mandioquinha ao gorgonzola, regado de molho roti	R\$ 139,00
▪ Cassoulet: Feijão branco, bacon, linguiça calabresa, linguiça paio, linguiça apimentada carne de sol, carne charque, lombo suíno, queijo coalho, confit de pato e croutons acompanhado com arroz branco (Para compartilhar)	R\$ 169,00
▪ Galeto desossado acompanhado de arroz com bocólis, farofa de ovo, vinagrete e batata frita (Para compartilhar)	R\$ 175,00

- Frutos do Mar

▪ Risoto de polvo	R\$ 124,00
▪ Pescada amarela com redução de maracujá e risoto de alho-poró	R\$ 127,00
▪ Salmão grelhado acompanhado de fettuccine ao molho pesto	R\$ 129,00
▪ Filé de robalo ao molho de cogumelos frescos acompanhado de arroz branco e purê de couve-flor	R\$ 129,00
▪ Filé de sirigado (badejo) acompanhado com legumes salteados ao molho de limão siciliano	R\$ 129,00
▪ Risoto negro com polvo, lula, camarão mexilhão	R\$ 149,00
▪ Moqueca de robalo e camarão com banana da terra e arroz de ervas com amêndoas (Para compartilhar)	R\$ 179,00
▪ Polvo à lagareiro acompanhado por batata bolinha, cebola roxa, brócolis, tomate assado, alho assado e abobrinha (Para compartilhar)	R\$ 179,00

-Massas

▪ Espaguete à bolonhesa	R\$ 90,00
▪ Ravióli de Damasco com queijo Brie ao molho de castanha de caju e farofinha de presunto de Parma	R\$ 105,00
▪ Espaguete ao vôngole com tomates frescos, salsinha e vinho branco reduzido na manteiga	R\$ 109,00
▪ Capelline ao molho de açafrão acompanhado de camarões grelhados	R\$ 139,00
▪ Spaghetti al mare: Polvo, lula, camarão e mexilhão	R\$ 169,00

- Vegetariano / Vegano

▪ Espaguete de abobrinha e cenoura com molho rústico de tomate	R\$ 75,00
▪ Espaguete ao molho de cogumelos	R\$ 86,00