

Para compartilhar

Pão quente de fermentação natural

R\$25

Fatias de pão quente servidas com manteiga da casa.

Pão de queijo

R\$29

Pão de queijo assado na hora e manteiga da casa. 6 unidades

Pan Tomaca com anchova

R\$34

Fatias de pão de fermentação natural cobertas com tomate ralado e anchova. 4 unidades

Bruschetta de Jamón e queijo Chèvre

R\$39

Fatias de pão de fermentação natural cobertas com queijo de cabra e fatias de presunto cru espanhol. 4 unidades

Bruschetta caprese

R\$34

Fatias de pão de fermentação natural cobertas com mussarela de búfala, tomate-cereja e manjeriço fresco. 4 unidades

Carpaccio Tradicional

R\$65

Tradicional carpaccio de carne, servido com mix de folhas verdes, finalizados com queijo ralado e molho de alcaparras. Acompanha fatias de pão de fermentação natural.

Tábua de Salmão Defumado

R\$65

Lâminas de salmão defumado servidas com creme azedo e pão da casa.

Presunto Cru Espanhol

R\$99

Fatias de jamón servidas com pan tomaca.

Tábua de Queijos

R\$66

Seleção de queijos finos. Acompanha fatias de pão de fermentação natural.

Tábua de Frios

R\$69

Seleção especial de frios nacionais e importados, servidos com pão da casa.

Tábua de Frios e Queijos

R\$119

Seleção dos melhores frios e queijos, castanha de caju e mel condimentado. Acompanha fatias de pão de fermentação natural.

Carpaccio de Polvo

R\$65

Finas fatias de polvo cozido com mix de folhas frescas e molho à base de limão siciliano. Acompanha fatias de pão de fermentação natural.

Entradas

Steak Tartare

R\$79

Filé de carne picado na ponta da faca, servido com mix de folhas. Acompanha fatias de pão de fermentação natural.

Salada de salmão

R\$66 | R\$46

Mix de folhas verdes servidas com lâminas de salmão defumado e creme azedo. Acompanha fatias de pão de fermentação natural.

Salada de Chèvre e Figos

R\$56 | R\$46

Mix de folhas verdes servidas com queijo de cabra, figos confitados ao molho balsâmico. Acompanha fatias de pão de fermentação natural.

Salada Caprese

R\$49 | R\$39

Mix de folhas verdes servidas com mussarela de búfala, tomate-cereja e molho de manjeriço. Acompanha fatias de pão de fermentação natural.

Pratos Principais

Risotos & Polenta

Risoto de camarão

R\$93

Risoto de camarão finalizado com leve toque de queijo.

Risoto de bacalhau

R\$89

Risoto com lascas de bacalhau, cubos de tomate confitado e queijo parmesão.

Risoto de Jamón e Brie

R\$83

Risoto cremoso com lascas de presunto cru espanhol, cubos de queijo brie e parmesão.

Risoto de cogumelos

R\$79

Risoto de cogumelos shiitake e paris finalizado com parmesão e ciboulette.

Risoto de tomate seco e rúcula

R\$79

Risoto de tomate seco e rúcula finalizado com parmesão.

Polenta com ragù de linguiça

R\$77

Polenta cremosa servida com ragù de linguiça toscana ao molho de tomate fresco.

Massas

Sorrentino de camarão com molho bisque

R\$89

Massa fresca feita com farinha italiana e ovos caipiras, recheada com camarão, cream cheese, servida com molho bisque.

Tortelloni de Brie e Figos

R\$75

Massa fresca feita com farinha italiana, recheada com queijo brie e figo, finalizada com molho pesto.

Linguine al ragù de carne

R\$79

Massa seca italiana servida com ragù de carne.

Sobremesas

Crème brûlée

R\$35

Creme de baunilha com açúcar caramelizado.

Creme de mascarpone

R\$24

Creme de mascarpone e baunilha, crumble de amêndoas, finalizado com coulis de frutas vermelhas.

Tiramisù

R\$37

Sobremesa clássica italiana à base de biscoitos embebidos em café e Cognac, creme de mascarpone, ovos e açúcar, finalizada com cacau em pó.

Brownie

R\$28

Massa feita com cacau 100% e gotas de chocolate ao leite Callebaut. Opções de acompanhamento: coulis de frutas vermelhas ou doce de leite

Bebidas

Água mineral Prata

R\$9,90

Água com ou sem gás

Águas especiais

R\$28

Acqua Panna (sem gás) 500ml
San Pellegrino (com gás) 500ml

Refrigerantes

R\$9,90

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Água Tônica

Suco

R\$21,90

Suco de uva integral

Café espresso

R\$11,50