

CARDÁPIO

MERCI BAR A VIN

PARA PETISCAR

SALADA CAPRESER\$39
(MUSSARELA FRESCA, TOMATE, MANJERICÃO, ORÉGANO E AZEITE)

TARTAR DE ATUMR\$59
(ACOMPANHA CHIPS DE BATATA DOCE)

TÁBUA DE FRIOS E QUEIJOSR\$98

BURRATAR\$65
(MOLHO PESTO, TOMATINHO SWEET GRAPE E CESTO DE PÃES)

BRUSCHETTAS DE BRIE/PARMAR\$69

BRUSCHETTAS DE COGUMELOS FRESCOS ...R\$65

COXINHA RECHEADA COM RABADA R\$49
(COXINHA ARTEŠANAL DE RABADA COM CATUPIRY | 8 UNIDADES)

PANELINHA DE CARNE COZIDA R\$59
(COZIDO DE FILÉ MIGNON COM LEGUMES E VEGETAIS, ACOMPANHADO DE PÃES)

ISCAS DE FILÉ MIGNON COM MANDIOCA.....R\$89

LINGUIÇA ARTESANAL COM PÃO DE ALHOR\$52

CARPACCIO TRADICIONALR\$59
(FATIAS FINAS DE CARNE COM MOLHO DE ALCAPARRAS, PARMESÃO E RÚCULA)

TORRESMO DE BARRIGA COM REDUÇÃO DE JABUTICABAR\$45

PICANHA À BRASILEIRAR\$120
(PICANHA FATIADA COM MOLHO CHIMICHURRI)

OBS.: DUO GOURMET VÁLIDO
SOMENTE PARA PRATOS PRINCIPAIS.

SUGESTÃO DO CHEF NÃO ENTRA
NO DUO GOURMET.

PARA COMER PRATOS PRINCIPAIS

COSTELINHA GLACEADAR\$79
(COSTELINHA GLACEADA COM MEL E CERVEJA, PURÊ DE ABÓBORA CABOTIÁ E RASPAS DE LARANJA, FAROFINHA PANKO E QUIABO TOSTADO)

ESCALOPE DE MIGNONR\$98
(MIGNON AO MOLHO ROTI E RISOTO DE BRIE)

ANCHO ANGUS 1953R\$99
(BIFE DE ANCHO ACOMPANHADO DE SALADA CAPRESE)

FÉTTUCCINE A CARBONARAR\$62

RAVIOLI DE QUEIJO CANASTRA AO MOLHO TRUFADO E COGUMELOS FRESCOSR\$72

PEIXE DO DIAR\$79
(PEIXE DO DIA GRELHADO AO MOLHO DE ACEROLA, PURÊ DE DUO DE BATATAS E LEGUMES GRELHADOS)

POSTA DE SALMÃOR\$93
(POSTA DE SALMÃO ACOMPANHADO DE SALADA CAPRESE)

COQ AU VINR\$74
(FRANGO CAIPIRA COZIDO NO VINHO COM LEGUMES E ARROZ DE ALHO CREMOSO)

ENVOLTINI DE TAIOBA COM RAGU DE FRANGO CAIPIRAR\$65

RISOTO DE CAMARÃOR\$89

PARA ADOÇAR

BROWNIE COM SORVETE DE CREMER\$32

PÊRA AO VINHO COM SORVETE DE CREMER\$36

PUDIM DE LEITE CONDENSADOR\$ 19



Bar a vin