

CARDÁPIO

MERCI BAR A VIN

PARA PETISCAR

COUVERT ----- 49
(Pães Artesanais com Pastas dá Casa)

TÁBUA DE FRIOS E QUEIJOS ----- 98
(Presuntos, Salames e Queijos Seleccionados)

DADINHO DE TAPIOCA ----- 39
(Tapioca com Queijo Coalho Frito e Geléia de Jabuticaba)

BURRATA & FOCACCIA ----- 79
(Burrata Cremosa com Tomates Confitados, Focaccia e finalizado com Limão Siciliano)

ARANCINI ----- 49
(Tradicional Bolinho de Risoto com Recheio de Gorgonzola e Alho Poró)

CAMARÃO NA BRASA ----- 119
(Camarão Grelhado com Ervas, Alho , Limão Siciliano e Mandioca na Tinto de Lula)

TORRESMO DE BARRIGA DE PORCO ----- 68
(Tiras de Barriga de Porco Fritas com Geléia de Frutas)

COXINHA RECHEADA COM RABADA ----- 49
(Coxinha Artesanal de Rabada com Catupiry - 08 unidades)

CARPACCIO TRADICIONAL ----- 69
(Fatias Finas de Carne Crua com Molho de Alcaparras, Castanhas e Queijo)

STEAK TARTARE DE MIGNON ----- 89
(Filé Mignon Cortado na Ponta Da Faca, Alcaparras, Plices de Pepino, Mostarda Dijon e Chips de Batata Doce)

CROQUETE DE CARNE ARTESANAL ----- 54
(Bolinho de Carne Bovina crocante, maionese de limão e mostarda)

CEVICHE DE PEIXE BRANCO ----- 67
(Peixe Branco Cru marinado com suco de limão, pimenta Dedo de Moça, Cebola Roxa e Chips de Batata Doce)

ISCAS DE FILÉ MIGNON COM MANDIOCA-----98

SUGESTÃO DO CHEF

BACALHAU À LAGAREIRO ----- 185
(Lombo de Bacalhau Gadus morhua confitado com farinha panko, batatas douradas, tapenade de azeitonas, brócolis e tomate confitado)

PARA COMER PRATOS PRINCIPAIS

RIGATTONI RAGÚ BOVINO & MUÇARELA DE BÚFALA ----- 72
(Rigatoni ao Molho de Tomate e Carne, Finalizado com Muçarela de Búfala e Manjericão)

RAVIOLI DE QUEIJO & COGUMELOS TRUFADOS ----- 87
(Massa Recheada com Queijo Canastra ao Molho de Cogumelos Trufados)

RISOTO DE CAMARÃO -----119
(Risoto de Camarão, Caldo de Camarão, Molho de Tomate, Limão Siciliano e Manjericão)

RISOTO DE FILÉ MIGNON & MOSTARDA DIJON ----- 93
(Risoto de Filé Mignon, finalizado com Mostarda Dijon)

FILÉ DE PEIXE & MUSSELINE DE BARÔA----- 88
(Peixe do Dia com Musseline de Barôa e Legumes finalizados com Limão Siciliano)

ARROZ DE PATO ----- 119
(Arroz de Paço, coxa e sobrecoxa confitados. Arroz cozido no caldo de pato, pato desfiado, linguiça paio e molho de tomate.

CUPIM BRASEADO & PURÊ DE BATATA ----- 98
(Cupim Suculento ao Molho Roti, purê de batatas finalizado com queijo e brócolis)

ANCHO & BATATA ----- 109
(Ancho Grelhado ao Molho Bortalês, Mini Batatas Bravas e Rúcula Fresca)

FILÉ MIGNON AO POIVRE ----- 119
(Filé Mignon Grelhado ao molho de pimenta verde, cogumelos e batatas sauté)

PARA ADOÇAR

PUDIM DE LEITE CONDENSADO ----- 19

BROWNIE & BAUNILHA ----- 32
(Boló de Chocolate, Castanha e Sorvete de Baunilha finalizado com Calda de Chocolate)

CREME BRULÉE DE DOCE DE LEITE & CARAMELO SALGADO ----- 32
(Tradicional Sobremesa Francesa de Doce de Leite com Caramelo Salgado)