

ANTIPASTI E ENSALATE

FRIOS, SALAMES E QUEIJOS DAS MELHORES PROVENIÊNCIAS. R\$19,90 (cada 100g)

364 - INSALATA DE FIGO R\$ 49,00
Mix folhas verdes com figo, parma, crocante de nozes e queijo ralado. (Servido com vinagrete de balsâmico)

187 - BRUSQUETAS R\$ 49,00
Tomate e manjeriço, cogumelos paris, queijo brie e geleia.

PASTA

237- LASAGNE R\$ 129,00
Lasanha bolonhesa clássica feita com massa verde.

233 - CONCHIGLIONE AL NOICE, GAMBERI E FORMAGGIO (2 pessoas) . R\$179,00
Concha recheada com camarões ao molho Alfredo e alho poró, finalizado com nozes.

213 – SPAGUETTI PUTANESCA R\$ 79,00
Espaguete servido ao molho de pomodoro, alcaparras, alicci e azeitonas pretas.

239 - AGNOLOTTI VICENZA. R\$ 79,00
Massa recheada com queijos emmenthal. Molho leve de queijo, uvas frescas e amêndoas torradas.

259 - FETTUCCINE PAGLIA, FENO E GAMBERI. R\$ 89,00
Fettuccine verde e branco servido com cogumelos paris, brócolis, camarões e um toque de Martini, azeite aromatizado e manteiga de ervas.

225 – GARGANELLI AO SALMONE R\$ 89,00
Garganelli de massa verde e branca, servido com lascas de salmão defumado, alho poro, vinho branco e leve molho de queijos

235 - GNOCCHI AL QUATTRO FORMAGGIO R\$ 69,00
Nhoque de batata com molho quatro queijos e gratinado Com parmesão.

207 - GNOCCHI AL GORGONZOLA R\$ 69,00
Nhoque de batata servido com molho gorgonzola e fatias de peras.

211 - GNOCCHI AL FUNGHI R\$ 69,00
Nhoque de batata servido com molho funghi.

251 - PENNE MEDITERRÂNEO. R\$ 69,00
Massa de arroz, servido com champignon paris, alho poró, tomate seco, abobrinha, berinjela e manjeriço.

CARNI, CORDEIRO E PESCE

344 - CORDEIRO. R\$ 129,00
Paleta de cordeiro assada com manteiga e alecrim. Servida com batatas coradas, brócolis ao alho e tagliarini na manteiga.

153 - CORDEIRO (2 á 3 pessoas) . R\$ 235,00
Paleta de cordeiro assada com manteiga e alecrim. Servida com batatas coradas, brócolis ao alho e tagliarini na manteiga.

140- PANCIA DI MAIALE. R\$ 109,00
Barriga de porco com raviole de maça, Servido com molho Alfredo.

150- FILETTO AL GORGONZOLA. (2 pessoas). R\$219,00
Filé mignon grelhado, servido com garganelli verde e branco com molho de queijo gorgonzola.

148 -FILETTO ALLA PARMIGIANA (2 pessoas) R\$179,00
Filé mignon batido, empanado e frito. Servido com molho caseiro de tomates e tagliarini na manteiga.

141- FILETTO CON PESTO. R\$ 110,00
Filé mignon grelhado servido com ravióli de mussarela e molho pesto cremoso.

149- FILETTO A FADANELLI R\$ 110,00
Medalhão de filé mignon grelhado, coberto com queijo e molho escuro. Acompanha arroz cremoso piemontês.

154- PAILLARD CON FETTUCCINE ALFREDO. R\$ 99,00
Mignon paillard servido com fettuccine ao molho Alfredo.

332 - FILETTO AL FUNGHI. R\$ 110,00
Medalhão de filé mignon grelhado servido com nhoque de batata Salsa e com molho de cogumelos secos e frescos.

172 - SALMONE. R\$ 110,00
Filé de salmão grelhado, com purê de batata salsa e legumes salteados na manteiga.

254 - BACCALÁ (2 pessoas). R\$ 299,00
Posta de bacalhau de aproximadamente 500 gramas, confitada em azeite de oliva, servida sobre batatas ao murro, cebolas miúdas, tomate cereja e azeitonas. Gratinada com emulsão cremosa de amêndoas, acompanha arroz.

(Temos pratos kids, consultar o garçom)

SOBREMAS

103 - CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS R\$ 39,00
Cheesecake com calda de frutas vermelhas.

110- CHEESECAKE DE PAÇOCA R\$ 39,00
Cheesecake com paçoca e calda de chocolate

100 – PETIIT GATEAU R\$39,00
Chocolate ou doce de leite, acompanha sorvete.

106 – MINISTRA DE FRUTAS R\$ 29,00
Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas.

111 – PUDIM R\$ 29,00
Pudim de leite caramelizado.

102 – TIRAMISU DA CASA R\$ 29,00
Preparado com café e doce de leite.

109 – PROFITEROLIS R\$ 25,00
Carolina servida com sorvete de creme, calda de chocolate e castanhas moídas.

135- CREME BRULE R\$29,00
Creme tostado servido com banana.

Bebite

BEVERAGGIO, ACQUA, BIRRA.

Refrigerantes, Águas. R\$ 8,90

Soda Italiana (frutas vermelhas ou maçã verde) R\$ 15,00

Copo Sucos. (Laranja, Uva, limão, Abacaxi e Maracujá) R\$ 14,00

Suco Jarra. (Laranja, Uva, limão, Abacaxi e Maracujá) R\$ 29,00

Chopp Heineken. R\$ 14,90

Cervejas long neck: Sem álcool, Malzebier, Stella Artois, Budweiser. R\$ 14,90

Cerveja 600ml: Original, Serra Malte e Heineken. R\$ 25,00

BIRRA SPECIALE

Madalosso Pilsen 600 ml. R\$ 29,00

Madalosso Trigo 600 ml. R\$ 29,00

APERITIVOS

Aperol Spritz, Mojito, Gin tonica, Kir Royal, Moscow Mule, Cosmopolita R\$ 35,00

Caipiras, Caipirosca. (morango ou limão)R\$ 29,00

Dose Smirnoff. R\$ 20,00 / Dose Absolut. R\$ 29,00

Cachaças

Sagatiba Branca. R\$ 18,00

WHISKY

Jack Daniels, JW Black Label e Chivas. R\$ 30,00

JW Red Label. R\$ 24,90

COGNAQUE

Fundador. R\$ 25,00

LIQUORES

Cointreau, Frangelico, Amarula, Drambuie, limoncello. R\$ 24,00

RUM

Rum Montilla, Rum Bacardi. R\$ 17,90

Rum Havana 7 anos. R\$ 25,90

CAFFE

191 - Cappuccino. R\$ 11,50

190 - Espresso. R\$ 8,90

192 - Chá. R\$ 6,50



Reveillon
2024...