

MEN NU

ENTRADAS

COUVERT 🍷🍴 R\$ 35,00

Antepasto de caponata, queijo parmesão cortado no bico de faca e confit de uvas verdes. Acompanha fatias de pão italiano artesanal.

FILE APERITIVO 🍷 R\$ 69,00

Isclas de filé mignon ao molho madeira e fritas. Acompanha fatias de pão italiano artesanal.

POLVO TROPICAL 🍷🍴 R\$ 60,00

Polvo na chapa com vinagrete de manga e crema de balsâmico. Servido com torradas na manteiga.

BOLINHOS DE BOBÓ 🍷 R\$ 30,00

6 unidades de bolinho com recheio de bobó de camarão com maionese de coentro.

PASTÉIS DE COSTEIA 🍷🍴 R\$ 29,00

4 unidades de pastéis com recheio de gorgonzola e costela cozida lentamente no vinho. Acompanha molho aioli.

CAMARÃO ORIENTAL 🍷🍴 R\$ 50,00

6 unidades de camarão cremoso empanado com molho agridoce.

PEDRA DE FRIOS 🍷🍴 R\$ 110,00

Variedade de queijos e embutidos da casa, frutas frescas, geleia e castanhas torradas.

PETIT BRIE 🍷🍴 R\$ 25,00

Brie empanado na farinha panko. Acompanha compota de frutas da casa.

FILE AO MOLHO DO CHEF 🍷🍴 R\$ 49,00

Isclas de filé mignon ao molho de gorgonzola e dijon com nuvem de parmesão. Acompanha torradas na manteiga.

SAIADA BESSA 🍷 R\$ 35,00

Mix de folhas com pickles de maxixe e frutas da temporada com maionese de coentro.

BURRATA 🍷🍴 R\$ 48,00

Burrata sobre redução de molho de tomate com tomates secos e rúcula finalizada com molho pesto e/ou crema de balsâmico. Acompanha torradas amanteigadas.

BOLINHOS DE BACALHAU 🍷🍴 R\$ 48,00

6 unidades de bolinhos de bacalhau bem refogado e cremoso envolto em massa de batata com maionese de azeitonas.

PANCETA AGRIDOCE 🍷🍴 R\$ 35,00

Fatias de panceta ao forno e pururucada, pickles de cebola roxa e molho agridoce.

CROQUETE NORDESTINO 🍷🍴 R\$ 44,00

4 unidades de croquete feito com carne de sol desfiada e refogada na manteiga da terra. Acompanha molho golf.

TARTARE DE BETERRABA 🍷 R\$ 35,00

Base de creme da casa com beterraba assada no forno lentamente e picada na ponta da faca com especiarias e azeite. Acompanha torradas no azeite. Opção vegana.

SUGESTÃO DO CHEF

PRATOS PRINCIPAIS

CAMARÃO À CHAMPAGNE 🍴 R\$ 84,00

Camarões reduzidos ao champanhe, ao creme e gratinado. Servido com purê de batata.

BELLE MEUNIERE R\$ 99,00

Peixe grelhado e camarões com molho de alcaparras e cogumelos paris fatiados. Servido com arroz de castanha e brócolis.

BACALHAU MIL FOLHAS 🍷🍴 R\$ 94,00

Camadas de bacalhau refogado, batatas laminadas, molho bechamel e azeitonas pretas finalizado com parmesão e gratinado.

ARROZ COM POLVO R\$ 89,00

Arroz vermelho ao molho de tomate e pimentões refogados e finalizados com tentáculos de polvo com páprica e aioli de balsâmico.

RISOTO COM MIGNON 🍷🍴 R\$ 85,00

Medalhão de filé mignon ao molho madeira com risoto de bacon e cogumelos shikate.

MENU

PRATOS PRINCIPAIS

RISOTO DE CAMARÃO 🍷 🍴 R\$ 84,00

Risoto de camarão feito com caldo de camarão da casa.

CAMARÃO CREMOSO 🍷 R\$ 82,00

Camarões no molho de queijo, servido com arroz no molho pomodoro artesanal, finalizado com amendoas laminadas.

FETTUCCINE COM CAMARÕES 🍷 R\$ 78,00

Fettuccine ao molho pomodoro artesanal com camarões grelhados finalizado com molho pesto.

SPAGHETTI COM CAMARÕES 🍷 🍴 R\$ 78,00

Spaghetti com bacon frito e camarões grelhados ao molho branco.

PENNE COM CAMARÕES 🍷 R\$ 78,00

Penne com camarões e abacaxi flambados com penne, tomate cereja e brócolis.

MIGNON AO MOLHO BRANCO 🍴 R\$ 72,00

Medalhão de filé mignon ao molho de creme de leite fresco, pimentão, cebola e coentro. Servido com batata frita e arroz refogado.

MIGNON À PARMEGIANA 🍷 🍴 R\$ 80,00

Duas camadas de filé mignon empanado com presunto e queijo muçarela gratinado. Servido com spaghetti ao molho de tomate.

MIGNON AO QUEIJO TRUFADO 🍷 🍴 R\$ 79,00

Medalhão de filé mignon ao molho de queijos nobres trufado sobre musseline de batata. Servido com vegetais grelhados.

FETTUCCINE ALFREDO 🍷 🍴 R\$ 79,00 COM MIGNON

Medalhão de mignon ao molho madeira com fettuccine envolto no molho cremoso a base de manteiga e queijo parmesão.

BACALHAU NA NATA 🍷 🍴 R\$ 89,00

Bacalhau refogado no azeite com batatas coradas, envolto em molho de nata português e gratinado.

RISOTO DE COGUMELOS 🍴 R\$ 74,00

Risoto de cogumelo finalizado com shimeji na manteiga e flores comestíveis (panc).

RAVIOLI TRUFADO 🍴 R\$ 84,00

Massa fresca de espinafre recheada de brie e damasco ao molho de queijos nobres trufado e gratinado.

SALMÃO ORIENTAL 🍷 🍴 R\$ 89,00

Posta de salmão glaceado no molho agridoce com vegetais. Servido com farofa de panko com shiitake.

SALMÃO AO LIMONE 🍷 🍴 R\$ 94,00

Penne ao molho branco com salmão grelhado e finalizado com raspas de limão siciliano.

PESCADA TRUFADA 🍷 🍴 R\$ 99,00

Posta de pescada amarela sobre musseline de banana da terra. Servido com salada tropical trufada.

PEIXE À DELÍCIA 🍷 🍴 R\$ 94,00

Camada de purê de batata, posta de pescada amarela, banana frita e molho rosé com queijo gratinado.

SPAGHETTI À CAPONATA R\$ 60,00

Spaghetti com caponata artesanal e castanhas granuladas. Opção vegana.

RONDELI À L'MATRICIANA 🍷 🍴 R\$ 64,00

Massa fresca com queijo e presunto ao molho pomodoro artesanal refogado com cebola, pimentão vermelho e bacon.

MENU KIDS

ISCA DE MIGNON COM FRITAS R\$ 40,00

Isclas de filé mignon com arroz e batatas fritas onduladas.

ISCA DE PEIXE COM FRITAS 🍷 🍴 R\$ 40,00

Isclas de pescada amarela empanadas na farinha panko com arroz e batatas fritas onduladas.

MENU

SOBREMESAS

PUDIM COM MORANGOS

 R\$ 24,00

Mini pudim tradicional com calda extra e morangos fatiados.

BROWNIE MASALA

 R\$ 39,00

Brownie artesanal coberto de chocolate e ganache de chocolate com especiarias. Acompanha crumble e sorvete Amore Di Latte.

CHOUX CREAM

 R\$ 29,00

Massa choux com craquelin recheada de creme de ricota doce com cobertura de doce de leite e pistaches granulados

PETITE GATEAU

 R\$ 29,00

Petit Gateau de chocolate meio amargo com calda de chocolate. Acompanha crumble e sorvete Amore di Latte.

TARTELETE TZÁ

 R\$ 34,00

Mini torta de frutas com geleia e ganache da casa.

LEGENDA



Contém Glúten



Contém Lactose

DRINKS AUTORAIS

SEX ON THE RIVER R\$ 26,00

Vodka, suco de abacaxi, xarope de gengibre, xarope de morango.

CARIBLUE R\$ 29,00

Rum de coco, suco de limão, suco de abacaxi e curaçau blue com fatias de limão siciliano.

RAVEL R\$ 28,00

Vodka, suco de goiaba, suco de abacaxi e espuma de gengibre com pimenta rosa por cima.

KIR ROYALE R\$ 30,00

Espumante prosecco, licor de cassis.

BOODY BERRY R\$ 26,00

Vodka, espumante brut, xarope de morango e fatias de morango.

ORAN R\$ 25,00

Gin, Aperol, espumante prosecco, fatias de laranja e gomos de tangerina.

CARAJIO R\$ 25,00

Licor 43, café expresso.

HONEY BEE R\$ 30,00

Whisky de mel, xarope de canela, licor de café, sumo de limão.

OURO BRANCO R\$ 30,00

Abacaxi, melado de cana de açúcar, leite condensado, rum Malibu e espuma de gengibre pra finalizar.

MENU

DRINKS CLÁSSICOS

DRY MARTINI R\$ 22,00

Gin e vermute seco com azeitona.

CAIPIRINHA R\$ 18,00

Cachaça prata e limão.

CAIPIROSKA R\$ 24,00

Vodka e frutas da casa (consultar sabores).

MOSCOW MULE R\$ 30,00

Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, hortelã e espuma de gengibre.

MARGUERITA R\$ 30,00

Tequila, cointreau, sumo de limão, sal.

PINA COLADA R\$ 26,00

Abacaxi picado, leite de coco, leite condensado, rum Bacardi e gelo.

APEROL SPRITZ R\$ 29,00

Aperol, água com gás e espumante prosecco com fatias de laranja.

NEGRONI R\$ 27,00

Gin, campari e vermute rosso com casca de laranja.

GIN TÔNICA R\$ 28,00

Gin e água tônica com especiarias, fatias de limão siciliano e alecrim.

MOJITO R\$ 20,00

Rum, suco de limão, hortelã, xarope de menta opcional e água com gás.

DESTILADOS

ABSOLUT 50ml R\$ 14,00

SMIRNOFF 50ml R\$ 10,00

GREY GOOSE 50ml R\$ 20,00

BEEFEATER 50ml R\$ 18,00

TANQUERAY 50ml R\$ 19,00

AVIATOR 50ml R\$ 16,00

CAMPARI 50ml R\$ 12,00

BACARDI 50ml R\$ 12,00

JOSÉ CUERVO PRATA 50ml R\$ 18,00

JOSÉ CUERVO OURO 50ml R\$ 20,00

MATUTA CRISTAL 50ml R\$ 10,00

MATUTA UMBURANA 50ml R\$ 12,00

VOLÚPIA DIAMANTE 50ml R\$ 20,00

VOLÚPIA PREMIUM 50ml R\$ 25,00

BLACK & WHITE 50ml R\$ 14,00

JHONNY WALKER 50ml R\$ 16,00

Red Label

JHONNY WALKER 50ml R\$ 20,00

Black Label

JHONNY WALKER 50ml R\$ 45,00

Gold Label

OLD PARR 50ml R\$ 19,00

MENU

CERVEJAS

HOEGAARDEN 330ml	R\$ 15,00
CORONA EXTRA 330ml	R\$ 14,00
STELLA ARTOIS 330ml	R\$ 13,00
STELLA PURE GOLD 330ml	R\$ 13,00
SPATEN 330ml	R\$ 12,00
BUDWEISER 330ml	R\$ 12,00
BUDWEISER S/ ÁLCOOL 330ml	R\$ 12,00
HEINEKEN 330ml	R\$ 14,00
HEINEKEN S/ ÁLCOOL 330ml	R\$ 14,00

LICORES

43 50ml	R\$ 18,00
COINTREAU 50ml	R\$ 21,00
AMARULA 50ml	R\$ 19,00

SOFT DRINKS

ÁGUA SEM GÁS 275ml	R\$ 8,00
ÁGUA COM GÁS 275ml	R\$ 8,00
ÁGUA TÔNICA 350ml	R\$ 8,00
SCHWEPES CITRUS 350ml	R\$ 8,00
H2O LIMONETO 500ml	R\$ 9,00
SPRITE LEMON 510ml	R\$ 9,00
RED BULL 210ml	R\$ 15,00
Padrão, melancia, tropical, pitaya ou sugar free.	
REFRIGERANTE 350ml	R\$ 7,00
Guaraná Antártica, Guaraná Antártica Zero, Pepsi Black, Coca-cola, Coca-cola Zero.	
SUCO DE LARANJA 300ml	R\$ 12,00
SUCOS 300ml	R\$ 10,00
Consultar sabores.	
ÁGUA DE COCO 400ml	R\$ 12,00
Natural.	

CAFÉS E CHÁS

CAFÉ EXPRESSO 50ml	R\$ 7,00
CHÁ GUNPOWDER 150ml	R\$ 15,00
CHÁ ROIBOS PARADISE 150ml	R\$ 15,00
CHÁ POIAR MINT 150ml	R\$ 15,00
CHÁ GEIADO 400ml	R\$ 18,00
CAPPUCCINO 150ml	R\$ 14,00