

COUVERT

01	Cesto de Pães Artesanais	16
02	Patê do Dia	14
03	Antepasto do Dia	14
04	Mix de Azeitonas	14
05	Manteiga	4

*** Favor perguntar aos atendentes as opções disponíveis no dia*

ENTRADAS

06	Bruschetta Italiana	42
	<i>Quatro fatias do nosso delicioso pão italiano artesanal com tapenade italiano - azeitonas pretas, verdes, tomate, cebola roxa e alcaparras - com um toque de limão siciliano e muçarela de búfala.</i>	
07	Bruschetta Pavanelli	42
	<i>Quatro fatias do nosso delicioso pão italiano artesanal ao molho de tomate rústico, muçarela de búfala e parmesão gratinado, finalizadas com folhas de manjerição.</i>	
08	Bruschetta Fria	36
	<i>Quatro fatias do nosso delicioso pão italiano artesanal com creme de queijo brie, fatias de presunto parma e geléia de damasco.</i>	
09	Burrata	59
	<i>Inspiração italiana: muçarela de búfala fresca e cremosa, tomates sweet assados e pesto de manjerição. Acompanha cesto de pães. <i>Serve duas pessoas.</i></i>	
10	Salada Tropical	49
	<i>Folhas da estação, palmito, tomate sweetgrape e muçarela de búfala. Acompanha molho vinagrete.</i>	

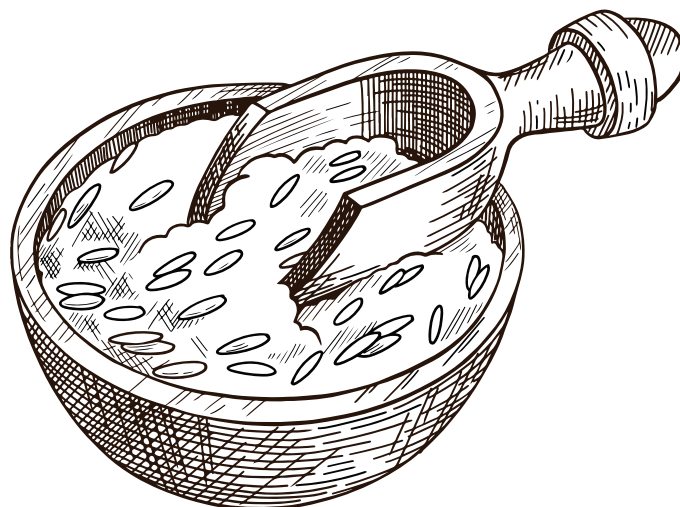
PORÇÕES

11	Bolinho de Bacalhau	69
	<i>(15 unidades)</i>	
12	Meia Porção - Bolinho de Bacalhau (08 unidades)	47
13	Mortadela Italiana com Pistache (200g)	65
14	Presunto Cru Italiano (200g)	73

RISOTTI

- 15 **Alho-poró & Mignon 72**
Tiras de mignon salteadas no azeite com alho-poró, cebola roxa, alho laminado e tomate sweetgrape assados.
Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon
- 16 **Camarão 89**
Uvas sugeridas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Espumante Rose
- 17 **Dijon & Mignon 77**
Risoto cremoso com tiras de filé mignon e mostarda dijon.
Uvas sugeridas: Tempranillo e Syrah.
- 18 **Espinafre, abobrinha e gorgonzola..... 67**
Uvas sugeridas: Pinot Noir e Sauvignon Blanc.
- 19 **Funghi com tiras de Mignon. 79**
Uvas sugeridas: Cabernet Sauvignon e Malbec.
- 20 **Tâmara, queijo Gruyere e lascas de Parma Crocante. 77**
Um deleite pra quem gosta do sabor agridoce...
Uvas sugeridas: Primitivo.
- 21 **Trouxinha de Parmesão..... 29**
Acrescente em qualquer prato de risoto nossa deliciosa Trouxinha de Parmesão.

****** Nossos risotos são finalizados com manteiga e parmesão. Para se tornarem opções veganas, favor comunicar o garçom e substituiremos por azeite extra virgem.



MASSAS

- 22 **Gnochí** 72
Gnochí de batata ao molho sugo e creme de queijos com tiras de mignon flambadas no whisky.
Uvas sugeridas: Primitivo e Montepulciano.
- 23 **Gnochí vegetariano** 72
Uma combinação surpreendente: gnocchi de batata com shitake ao molho dijon.
Uvas sugeridas: Chardonnay, Merlot e Pinotage.
- 24 **Manicaretti Emiliana** 82
Massa artesanal tipo envelope com recheio de filé mignon maçerado e funghi porcini ao molho velouté - à base de caldo de legumes e finalizado com creme de leite e parmesão.
Uvas Sugeridas: Malbec, Cabernet Sauvignon.
- 25 **Pappardelle à Castela** 79
Massa artesanal ao molho de queijo emmental com ragu de costela e chips de cebola.
Uvas Sugeridas: Merlot, Pinot Noir.
- 26 **Ravióli Rústico** 72
Massa verde artesanal recheada com muçarela de búfala e tomate seco ao molho rústico - tomates em pedaço e manjerição.
Uvas Sugeridas: Pinotage, Pinot Grigio e Pinot Noir.
- 27 **Ravióli da fazenda** 72
Massa da casa recheada com linguiça artesanal, provolone e salteadas na manteiga, finalizada com rúcula e pimenta.
Uvas Sugeridas: Carmenere e Sangiovese.
- 28 **Spaghetti com camarão** 92
Massa tipo spaghetti com camarões, bacon, espinafre e creme de leite finalizado com parmesão.
Uvas Sugeridas: Chardonnay.
- 29 **Sorrentino à Bolonhesa** 139
Massa verde artesanal recheada com mix de queijos - extremamente cremosos - ao molho bolonhesa. Serve 2 pessoas.
Uvas Sugeridas: Pinotage, Pinot Noir, Merlot.
- 30 **Tortelloni Amalfitana** 85
Massa artesanal recheada com pêra, parma e um toque de limão siciliano ao molho de pistache. Indescriível!
Uvas Sugeridas: Chardonnay e Pinot Noir



CARNES

Comunique ao garçom qual é o PONTO da carne.

- 31 **Baby Beef** 115
Trio apaixonante: carne grelhada + batata rosti recheada com queijo e bacon + arroz cremoso.
Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon.
- 32 **Bombom de Alcatra** 119
Miolo da Alcatra - muito macio com sabor delicado e pouca gordura - ao molho de queijos.
Acompanha gnocchão grelhado de mandioquinha recheado com queijo gouda e geleia de pimenta.
Fantástico!
Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon.
- 33 **Brasato Barolo** 115
Fraldinha braseada ao molho de vinho tinto e finalizada com azeite trufado. Acompanha risoto de três queijos: parmesão, búfala e grana padano. A nova sensação do Menu!
Uvas sugeridas: Malbec e Syrah.
- 34 **Carré de Cordeiro** 149
Carré de cordeiro grelhado ao molho gremolata - azeite, limão siciliano e salsinha.
Acompanha risoto de abobrinha.
Uvas sugeridas: Tempranillo e Tannat.
- 35 **Combinado.** 109
Massa tipo tagliatelle à carbonara com medalhão de filé mignon grelhado e finalizado com manteiga de ervas.
Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon.
- 36 **Costelinha da Chefe** 95
Costelinha assada acompanhada de risoto à moda da Chefe - tomate, alho poró, pimenta dedo de moça e cebola. Este é o único risoto do Menu que é feito através da técnica de "pinçage", com o objetivo de reforçar o sabor, a cor e o aroma.
Uvas sugeridas: Riesling e Cabernet Sauvignon.
- 37 **Dueto do Belo** 119
Medalhão de filé grelhado e acebolado com pappardelle - massa artesanal - ao molho de cerveja preta e queijo emmental.
Uvas sugeridas: Cabernet Sauvignon e Malbec.
- 38 **Filé L'Ancienne** 119
Medalhão de filé ao molho de queijo brie e mostarda. Acompanha risoto de parmesão.
Uvas sugeridas: Malbec e Syrah.
- 39 **Filé ao Funghi** 119
Medalhão de filé ao creme de funghi. Acompanha risoto de parmesão.
Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon.
- 40 **Ossobuco** 95
Ossobuco sobre abóbora de pescoço assada e risoto de pimenta dedo de moça. Delicioso!
Uvas Sugeridas: Malbec e Cabernet Franc.

PEIXES

- 41 Bacalhau à Aveiro 129**
Lombo de bacalhau assado com tapenade italiano – azeitonas pretas, verdes, tomate, cebola roxa e alcaparras e com um toque de limão siciliano – e 2 acompanhamentos muito saborosos: Purê de mandioquinha e farofinha com camarões.
Uvas sugeridas: Chardonnay e Blends portugueses
- 42 Bacalhau à moda de Evora 105**
Bacalhau em lascas salteados com camarões puxados no alho, cebola roxa e tomate ao molho de natas e finalizado com amêndoas sobre “cama” de aligot – purê de batata com queijo.
Uvas sugeridas: Chardonnay e Rose.
- 43 Bacalhau ao Pesto..... 129**
Lombo de bacalhau assado e confitado (para deixar ele desmanchando) ao pesto de azeitona preta com risoto cremoso e leve de alho-poró e tomate picado.
Uvas sugeridas: Arinto e Chardonnay.
- 44 Bacalhau em Crosta 129**
Lombo de bacalhau assado e confitado com crosta crocante de ervas. Acompanhado de um levíssimo purê de batata, aspargos salteados na manteiga e alho-poró.
Uvas sugeridas: Aragonês e Alvarinho.
- 45 Bacalhau à Portuguesa230**
Lombo de bacalhau com batatas, ovos cozidos, azeitona, cebola e azeite.
Serve 2 pessoas.
Uvas sugeridas: Chardonnay e Sauvignon Blanc.
- 46 Camarão Nero 115**
Camarões médios grelhados e arroz negro à moda da Casa – bacon, cebola roxa, alho, pimenta dedo de moça, tomate e um toque de limão.
Uvas sugeridas: Pinotage / Rose.
- 47 Camarão ao Mediterrâneo109**
Camarões flambados com whisky e finalizados com o próprio molho.
Acompanha risoto de amêndoas.
Uvas sugeridas: Pinotage / Rose.
- 48 Salmão..... 89**
Salmão grelhado com mix de legumes – palmito, cenoura, brócolis e tomatinho na manteiga.
Uvas sugeridas: Sauvignon Blanc e Torrontes.
- 49 Salmão Siciliano 97**
Salmão grelhado com crosta de pistache e risoto cremoso de limão siciliano.
Uvas sugeridas: Sauvignon Blanc e Torrontes.
- 50 Truta92**
Filé de truta grelhada com amêndoas laminadas e gnochi de espinafre ao molho de limão siciliano.
Uvas sugeridas: Chenin Blanc e Chardonnay.

MENU INFANTIL

51	Cubinhos de Mignon com Batata Frita	49
	<i>Cubos de filé mignon grelhado com batatas palito e arroz branco.</i>	
52	Penne ao Molho Sugo	37
53	Penne ao Molho Branco	37
54	Penne com cubinhos de mignon ao molho branco ou ao sugo	49

SOBREMESAS

55	Sorvete 1 bola	13
56	Brownie com sorvete de Pistache	33
57	Creme de Papaia com Cassis	33
58	Petit Gateau com Sorvete de Creme	35
59	Pudim de Leite Condensado	15

ÁGUAS

100	Água Mineral sem gás (510ml)	8
101	Água Mineral com gás (510ml)	8
102	H2OH	9
1134	Água San Pellegrino (505ml)	25

CAFÉ

113	Expresso Lavazza	8
114	Cappuccino	9

----- SUCOS E REFRIGERANTES -----

103	Sucos Naturais.	13
104	Suco de Uva Integral (500ml)	15
105	Suco de Tomate.	15
106	Limonada Suíça	15
107	Guaraná Antarctica	9
108	Guaraná Antarctica diet	9
109	Coca	9
110	Coca Zero	9
111	Tônica Antarctica	9
112	Soda	9

----- CERVEJAS -----

117	Cerpa Export (Long Neck - 350ml).	14
118	Cerpa Tijuca (Long Neck - 350ml)	14
119	Stella Artois Pure Gold sem Glúten (330 ml)	13
10446	Heineken (sem álcool - 330 ml)	13
122	Heineken (Long Neck - 330ml)	13
123	Original (600ml)	17
124	Paulaner Naturtrub (500ml).	29
125	Paulaner Dunkel (500ml)	29
126	Paulaner Original Munnchner Hell (500ml)	29
10020	Dama Pilsen 600 ml	19
9866	Leopoldina IPA 500 ml	29

Às vezes não “aguentamos” as novidades que o maravilhoso mercado de cervejas oferece e compramos deliciosas opções que não estão neste cardápio. Sempre pergunte ao nosso garçom se tem alguma novidade te esperando.

----- OUTRAS BEBIDAS -----

135	Taça de Vinho	19
136	Aperol Spritz	29
157	Caipirinha/Caipiroska ou Sakerinha nacional	27
158	Caipiroska importada (Vodka Absolut)	34
145	Gin Tônica	29
146	Gin Tônica com Tanqueray	36
147	Margarita	29
152	Campari	19
148	Negroni	32
163	Soda Italiana	17
165	Coquetel sem álcool	17
182	Whisky 8 anos	23
183	Whisky 12 anos	31
185	Jack Daniel's	27

Pergunte aos atendentes nossas outras opções de drinks.

SOBRE NOSSOS VINHOS

Nosso diferencial é que servimos o vinho para você pelo mesmo preço da prateleira (exceto alguns poucos rótulos promocionais).

*Aproveite esta oportunidade para conhecer nosso empório que conta com mais de **1.500 rótulos** das mais diversas nacionalidades e preços.*

Nossos atendentes também poderão te ajudar.

Aprecie!

