

## COUVERT

|    |                                       |           |
|----|---------------------------------------|-----------|
| 01 | <b>Cesto de Pães Artesanais .....</b> | <b>16</b> |
| 02 | <b>Patê do Dia .....</b>              | <b>14</b> |
| 03 | <b>Antepasto do Dia .....</b>         | <b>14</b> |
| 04 | <b>Mix de Azeitonas .....</b>         | <b>14</b> |
| 05 | <b>Manteiga .....</b>                 | <b>4</b>  |

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

## ENTRADAS

|    |                                                                                                                                                                                                           |           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 06 | <b>Bruschetta Italiana .....</b>                                                                                                                                                                          | <b>42</b> |
|    | <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 | <b>Bruschetta Pavanelli .....</b>                                                                                                                                                                         | <b>42</b> |
|    | <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 | <b>Bruschetta Fria .....</b>                                                                                                                                                                              | <b>36</b> |
|    | <i>Quatro fatias do nosso delicioso pão italiano artesanal com creme de queijo brie, fatias de presunto parma e geléia de damasco.</i>                                                                    |           |
| 09 | <b>Burrata .....</b>                                                                                                                                                                                      | <b>59</b> |
|    | <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 | <b>Salada Tropical.....</b>                                                                                                                                                                               | <b>49</b> |
|    | <i>Folhas da estação, palmito, tomate sweetgrape e muçarela de búfala. Acompanha molho vinagrete.</i>                                                                                                     |           |
| 11 | <b>Salada Garden .....</b>                                                                                                                                                                                | <b>45</b> |
|    | <i>Folhas da estação com Lâminas de abobrinha e de queijo parmesão ao molho de laranja, pimenta tabasco e creme de leite fresco, finalizada com castanha de caju.</i>                                     |           |

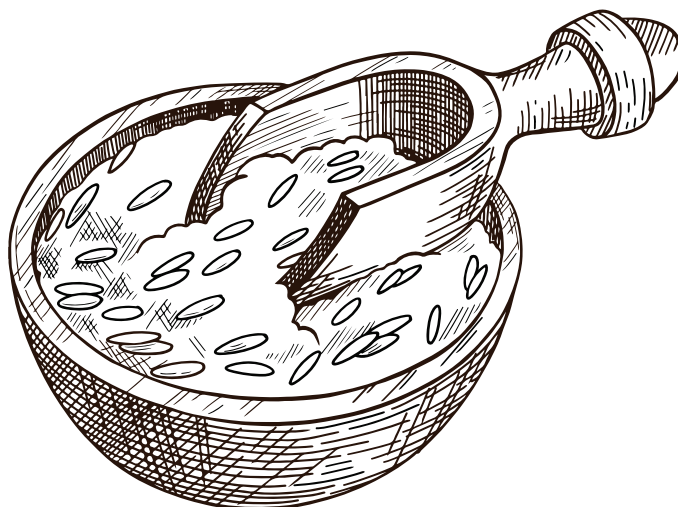
## PORÇÕES

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

## RISOTTI

- 16 **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
- 17 **Camarão** ..... 89  
*Uvas sugeridas:* Chardonnay, Sauvignon Blanc, Espumante Rose
- 18 **Dijon & Mignon** ..... 77  
*Risoto cremoso com tiras de filé mignon e mostarda dijon.*  
*Uvas sugeridas:* Tempranillo e Syrah.
- 19 **Espinafre, abobrinha e gorgonzola**..... 67  
*Uvas sugeridas:* Pinot Noir e Sauvignon Blanc.
- 20 **Funghi com tiras de Mignon.** ..... 79  
*Uvas sugeridas:* Cabernet Sauvignon e Malbec.
- 21 **Tâmara, queijo Gruyere e lascas de Parma Crocante.** ..... 77  
*Um deleite pra quem gosta do sabor agridoce...*  
*Uvas sugeridas:* Primitivo.
- 22 **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

- 23 **Gnoci** ..... 72  
*Gnoci de batata ao molho sugo e creme de queijos com tiras de mignon flambadas no whisky.*  
*Uvas sugeridas:* Primitivo e Montepulciano.
- 24 **Gnoci vegetariano** ..... 72  
*Uma combinação surpreendente: gnoci de batata com shitake ao molho dijon.*  
*Uvas sugeridas:* Chardonnay, Merlot e Pinotage.
- 25 **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.
- 26 **Pappardelle à Castela** ..... 79  
*Massa artesanal ao molho de queijo emmental com ragu de costela e chips de cebola.*  
*Uvas Sugeridas:* Merlot, Pinot Noir.
- 27 **Pasta e Parma** ..... 79  
*Massa tipo Pappardelle artesanal salteada no azeite com alho, tomates, manjericão e aspargos frescos. Servido em trouxinha de Parma. Nossa aposta deste Menu!*  
*Uvas Sugeridas:* Espumantes Brut e Pinot Noir.
- 28 **Ravióli Rústico** ..... 72  
*Massa verde artesanal recheada com muçarela de búfala e tomate seco ao molho rústico - tomates em pedaço e manjericão.*  
*Uvas Sugeridas:* Pinotage, Pinot Grigio e Pinot Noir.
- 29 **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.
- 30 **Spaghetti com camarão** ..... 92  
*Massa tipo spaghetti com camarões, bacon, espinafre e creme de leite finalizado com parmesão.*  
*Uvas Sugeridas:* Chardonnay.
- 31 **Tortelloni Amalfitana** ..... 85  
*Massa artesanal recheada com pêra, parma e um toque de limão siciliano ao molho de pistache. Indescrevível!*  
*Uvas Sugeridas:* Chardonnay e Pinot Noir



## CARNES

Comunique ao garçom qual é o PONTO da carne.

- 32 **Baby Beef** ..... 115  
*Trio apaixonante: carne grelhada + batata rosti recheada com queijo e bacon + arroz cremoso.*  
*Uvas sugeridas:* Malbec e Cabernet Sauvignon.
- 33 **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.
- 34 **Brasato ao Barolo** ..... 115  
*Fraldinha braseada ao molho de vinho tinto e finalizada com azeite trufado. Acompanha risoto de três queijos: parmesão, búfala e grana padano.*  
*Uvas sugeridas:* Malbec e Syrah.
- 35 **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.
- 36 **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.
- 37 **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.
- 38 **Filé À Francesa.**..... 119  
*Medalhão de filé com crosta de queijo (parmesão e provolone) ao molho beurre rouge – aveludado, rico e cremoso obtido a partir da redução de vinho tinto, manteiga e cebolas.-*  
*Acompanha risoto de Malbec.*  
*Uvas sugeridas:* Malbec.
- 39 **Filé L’Ancienne** ..... 119  
*Medalhão de filé ao molho de queijo brie e mostarda. Acompanha risoto de parmesão.*  
*Uvas sugeridas:* Malbec e Syrah.
- 40 **Filé ao Funghi** ..... 119  
*Medalhão de filé ao creme de funghi. Acompanha risoto de parmesão.*  
*Uvas sugeridas:* Malbec e Cabernet Sauvignon.
- 41 **Ossobuco**..... 95  
*Ossobuco sobre abóbora de pescoço assada e risoto de pimenta dedo de moça. Delicioso!*  
*Uvas Sugeridas:* Malbec e Cabernet Franc.

## PEIXES

- 42 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 portuguesas*
- 43 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.*
- 44 Bacalhau à moda Oslo..... 129**  
*Lombo de bacalhau ao creme de alcaparras, tomate e cogumelo shiitake com um toque de vinho branco e limão. Acompanha fettuccine com lâminas de alho.*  
*Uvas sugeridas: Chardonnay.*
- 45 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.*
- 46 Bacalhau à Portuguesa .....230**  
*Lombo de bacalhau com batatas, ovos cozidos, azeitona, cebola e azeite.*  
*Serve 2 pessoas.*  
*Uvas sugeridas: Chardonnay e Sauvignon Blanc.*
- 47 Couscous Marroquino ..... 109**  
*Couscous salteado com alho, cebola roxa, amêndoas laminadas, passas, damasco e pimenta.*  
*Servido com anéis de lula a dorê.*  
*Uvas sugeridas: Chardonnay / Pinot Grigio.*
- 48 Camarão ao Mediterrâneo .....109**  
*Camarões flambados com whisky e finalizados com o próprio molho.*  
*Acompanha risoto de amêndoas.*  
*Uvas sugeridas: Pinotage / Rose.*
- 49 Salmão..... 89**  
*Salmão grelhado com mix de legumes - palmito, cenoura, brócolis e tomatinho na manteiga.*  
*Uvas sugeridas: Sauvignon Blanc e Torrontes.*
- 50 Salmão Siciliano ..... 97**  
*Salmão grelhado com crosta de pistache e risoto cremoso de limão siciliano.*  
*Uvas sugeridas: Sauvignon Blanc e Torrontes.*
- 51 Truta .....92**  
*Filé de truta grelhada com amêndoas laminadas e gnochi de espinafre ao molho de limão siciliano.*  
*Uvas sugeridas: Chenin Blanc e Chardonnay.*

## MENU INFANTIL

|     |                                                                          |    |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|----|
| 52  | <b>Cubinhos de Mignon com Batata Frita</b> .....                         | 49 |
|     | <i>Cubos de filé mignon grelhado com batatas palito e arroz branco.</i>  |    |
| 522 | <b>Penne ao Molho Sugo</b> .....                                         | 37 |
| 53  | <b>Penne ao Molho Branco</b> .....                                       | 37 |
| 54  | <b>Penne com cubinhos de mignon<br/>ao molho branco ou ao sugo</b> ..... | 49 |

## SOBREMESAS

|    |                                                |    |
|----|------------------------------------------------|----|
| 55 | <b>Sorvete 1 bola</b> .....                    | 13 |
| 56 | <b>Brownie com sorvete de Pistache</b> .....   | 33 |
| 57 | <b>Creme de Papaia com Cassis</b> .....        | 33 |
| 58 | <b>Petit Gateau com Sorvete de Creme</b> ..... | 35 |
| 59 | <b>Pudim de Leite Condensado</b> .....         | 15 |

## ÁGUAS

|      |                                           |    |
|------|-------------------------------------------|----|
| 100  | <b>Água Mineral sem gás (510ml)</b> ..... | 8  |
| 101  | <b>Água Mineral com gás (510ml)</b> ..... | 8  |
| 102  | <b>H2OH</b> .....                         | 9  |
| 1134 | <b>Água San Pellegrino (505ml)</b> .....  | 25 |

## CAFÉ

|     |                               |   |
|-----|-------------------------------|---|
| 113 | <b>Expresso Lavazza</b> ..... | 8 |
| 114 | <b>Cappuccino</b> .....       | 9 |

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

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

## ----- CERVEJAS -----

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

*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!*

