

## COUVERT

01	<b>Cesto de Pães Artesanais</b> .....	18
02	<b>Patê do Dia</b> .....	15
03	<b>Antepasto do Dia</b> .....	15
04	<b>Mix de Azeitonas</b> .....	15
05	<b>Manteiga</b> .....	5

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

## ENTRADAS

06	<b>Bruschetta Italiana</b> .....	45	<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> .....	45	<i>Quatro fatias do nosso delicioso pão italiano artesanal ao molho de tomate rústico, muçarela de búfala e parmesão gratinado, finalizadas com folhas de manjericão.</i>
08	<b>Bruschetta Fria</b> .....	40	<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> .....	65	<i>Inspiração italiana: muçarela de búfala fresca e cremosa, tomates sweet assados e pesto de manjericão. Acompanha cesto de pães. <i>Serve duas pessoas.</i></i>
10	<b>Salada Tropical</b> .....	55	<i>Folhas da estação, palmito, tomate sweetgrape e muçarela de búfala. Acompanha molho vinagrete.</i>
11	<b>Salada Garden</b> .....	49	<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>

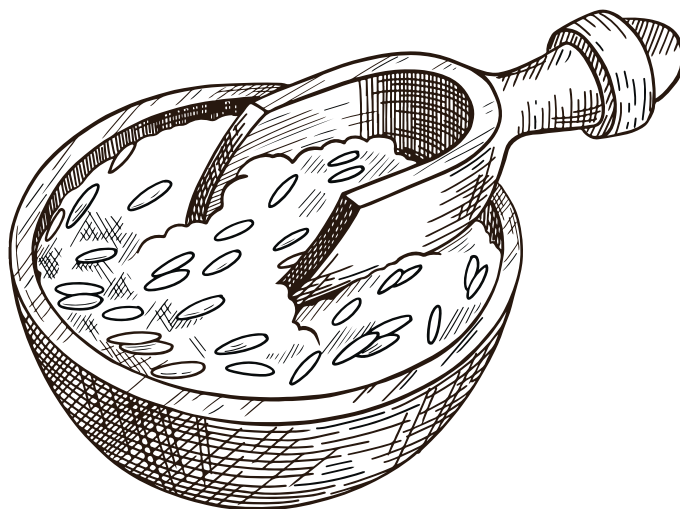
## PORÇÕES

12	<b>Bolinho de Bacalhau</b> .....	75	<i>(15 unidades)</i>
13	<b>Meia Porção - Bolinho de Bacalhau (08 unidades)</b> .....	52	
14	<b>Mortadela Italiana com Pistache (200g)</b> .....	67	
15	<b>Presunto Cru Italiano (200g)</b> .....	75	

## RISOTTI

- 16 **Alho-poró & Mignon** ..... 79  
*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** ..... 95  
*Uvas sugeridas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Espumante Rose*
- 18 **Dijon & Mignon** ..... 82  
*Risoto cremoso com tiras de filé mignon e mostarda dijon.*  
*Uvas sugeridas: Tempranillo e Syrah.*
- 19 **Espinafre, abobrinha e gorgonzola**..... 72  
*Uvas sugeridas: Pinot Noir e Sauvignon Blanc.*
- 20 **Funghi com tiras de Mignon.** ..... 85  
*Uvas sugeridas: Cabernet Sauvignon e Malbec.*
- 21 **Tâmara, queijo Gruyere e lascas de Parma Crocante.** ..... 82  
*Um deleite pra quem gosta do sabor agridoce...*  
*Uvas sugeridas: Primitivo.*
- 22 **Trouxinha de Parmesão**..... 29  
*Acréscimo 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 **Gnochi** ..... 79  
*Gnochi de batata ao molho sugo e creme de queijos com tiras de mignon flambadas no whisky.*  
*Uvas sugeridas: Primitivo e Montepulciano.*
- 24 **Gnochi vegetariano** ..... 79  
*Uma combinação surpreendente: gnochi de batata com shitake ao molho dijon.*  
*Uvas sugeridas: Chardonnay, Merlot e Pinotage.*
- 25 **Manicaretti Emiliana** ..... 89  
*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** ..... 89  
*Massa artesanal ao molho de queijo emmental com ragu de costela e chips de cebola.*  
*Uvas Sugeridas: Merlot, Pinot Noir.*
- 27 **Pasta e Parma** ..... 82  
*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** ..... 79  
*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** ..... 79  
*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** ..... 99  
*Massa tipo spaghetti com camarões, bacon, espinafre e creme de leite finalizado com parmesão.*  
*Uvas Sugeridas: Chardonnay.*
- 31 **Tortelloni Amalfitana** ..... 95  
*Massa artesanal recheada com pêra, parma e um toque de limão siciliano ao molho de pistache. Indescrevível!*  
*Uvas Sugeridas: Chardonnay e Pinot Noir*

Prato Vegetariano

Prato Vegetariano



## CARNES

Comunique ao garçom qual é o PONTO da carne.

- 32 **Baby Beef** ..... 119  
*Trio apaixonante: carne grelhada + batata rosti recheada com queijo e bacon + arroz cremoso.*  
*Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon.*
- 33 **Bombom de Alcatra** ..... 125  
*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** ..... 119  
*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** ..... 159  
*Carré de cordeiro grelhado ao molho gremolata - azeite, limão siciliano e salsinha.*  
*Acompanha risoto de abobrinha.*  
*Uvas sugeridas: Tempranillo e Tannat.*
- 36 **Combinado.** .....119  
*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** ..... 105  
*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.**..... 129  
*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** ..... 129  
*Medalhão de filé ao molho de queijo brie e mostarda. Acompanha risoto de parmesão.*  
*Uvas sugeridas: Malbec e Syrah.*
- 40 **Filé ao Funghi** ..... 129  
*Medalhão de filé ao creme de funghi. Acompanha risoto de parmesão.*  
*Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon.*
- 41 **Ossobuco**..... 99  
*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** ..... 139  
*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** ..... 115  
*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**..... 139  
*Lombo de bacalhau ao creme de alcaparras, tomate e cogumelo shitake com um toque de vinho branco e limão. Acompanha fettuccine com lâminas de alho.*  
*Uvas sugeridas: Chardonnay.*
- 45 **Bacalhau ao Pesto**..... 139  
*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** .....250  
*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** .....119  
*Camarões flambados com whisky e finalizados com o próprio molho.*  
*Acompanha risoto de amêndoas.*  
*Uvas sugeridas: Pinotage / Rose.*
- 49 **Salmão**..... 92  
*Salmão grelhado com mix de legumes - palmito, cenoura, brócolis e tomatinho na manteiga.*  
*Uvas sugeridas: Sauvignon Blanc e Torrontes.*
- 50 **Salmão Siciliano** ..... 99  
*Salmão grelhado com crosta de pistache e risoto cremoso de limão siciliano.*  
*Uvas sugeridas: Sauvignon Blanc e Torrontes.*
- 51 **Truta** .....99  
*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> .....	<b>55</b>
	<i>Cubos de filé mignon grelhado com batatas palito e arroz branco.</i>	
522	<b>Penne ao Molho Sugo</b> .....	<b>39</b>
53	<b>Penne ao Molho Branco</b> .....	<b>39</b>
54	<b>Penne com cubinhos de mignon ao molho branco ou ao sugo</b> .....	<b>55</b>

## SOBREMESAS

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

## ÁGUAS

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

## CAFÉ

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

## 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!*

