

· COUVERT ·

ALMOÇO DE SEGUNDA A SEXTA FEIRA
pães artesanais, azeitonas pretas e três tipos de pastas diversas

12,00
(por pessoa)

JANTAR // SÁBADO // DOMINGO // FERIADOS
pães artesanais, azeitonas pretas, três tipos de pastas diversas e jamón artesanal

15,50
(por pessoa)

ENTRADAS

38,00

INSALATA NIZZARDA

mix de folhas, atum confitado no azeite extra virgem, ovo cozido, azeitonas pretas e legumes crocantes com vinagrete cítrico

STEAK TARTARE ALBESE

filet mignon picado na faca, temperado com alcaparras, cebola roxa picada, pepino em conserva, mostarda dijon e aromatizado com salsa trufada

MOUSSE DI BACCALÀ

Mousse de bacalhau com texturas de grão de bico

UOVO MOLLET

ovo mollet empanado com mousseline aerada de vichysoise (típico creme francês de batatas e alho poró) e chantilly de mascarpone trufado.

POLENTA

polenta rústica com gorgonzola, damascos secos e pistache

RISOTOS

RUCOLA risoto de rúcula com compota de cebola roxa e queijo de cabra	58,00
FUNGHI risoto de cogumelos frescos e seco com foduta de parmesão	58,00
AI GAMBERI risoto com camarões salteados, abóbora e crispy de jamón artesanal.	65,00
DI BARBABIETOLA risoto de beterraba com mini polpetas de pato.	65,00

MASSAS

CAPELLINI ALLE VONGOLE capellini com vôngoles frescos e briciole (farofa de pão com ervas finas)	58,00
GNOCCHI DI "MANDIOQUINHA" AI FUNGHI gnocchi de mandioquinha com ragú cremoso de cogumelos	58,00
AGNOLOTTI agnolotti recheado com ricota de búfala e espinafre, na manteiga de frutas secas e ervas aromáticas	58,00
FAGOTINI AL BACCALÀ massa recheada com bacalhau "light salted", servido com creme cítrico de açafrão	63,00
RAVIOLI DI MOZZARELLA CON ARAGOSTA ravióli recheado com mozzarella de búfala ao molho pesto e cauda de lagosta	63,00
RAVIOLI DI "PUPUNHA" ravioli recheado de palmito pupunha ao molho de limão e camarões salteados	63,00
TORTELLI DI OSSOBUCCO tortelli recheado de ossobuco ao molho trufado	63,00
LASAGNA DI ANATRA lasanha de pato confitado com purê de batata doce roxa e creme de gorgonzola dolce	63,00

CARNES

74,00

SCALOPPA TORINESE

escalope de contra filé empanado, acompanhado com capeline ao molho de grana padano trufado

PORCHETTA DI MAIALINO

porqueta de leitão servida com purê de nozes e salada de repolho agri-doce

OSSOBUCO

ossobuco cozido lentamente por 16 horas, servido com risoto de espinafre e gremolatta (pinos tostados, raspas de limão siciliano e laranja, salsinha e azeite de oliva)

SPALLA DI AGNELLO

paleta de cordeiro servida com semolina trufada e farofa de amêndoas

PEIXES

78,00

BRANZINO

robalo assado na argila, servido com papa al pomodoro, molho de azeitonas pretas, acompanhado de fritelle de brócolis.

PESCE DEL GIORNO

peixe do dia em crosta de ervas com palmito pupunha assado e molho vierge (molho de cebola roxa confitada, tomates cereja, manjeriçã e azeite de oliva extra virgem).

DOCES

27,00

PANNA COTTA DI PISTACCHIO

panacota de pistache servida com calda e sorvete de chocolate

TORTA AL LIMONE

biscoito de amêndoas, creme de limão siciliano e morangos macerados

TORTINO DI BANANA

massa folhada recheada com doce de banana caramelada,
creme de baunilha e sorvete de canela

CIOLLATO E NOCIOLA

biscoito de avelã com mousse de chocolate belga e pedaços de avelã,
creme de Frangélico e sorvete de avelã.

TIRAMISSÙ AI FRUTTI DI BOSCO

tiramissú com biscoito champagne ao cassis,
creme de mascarpone e frutas vermelhas

TIRAMISSÙ TRADIZIONALE

tiramissú com biscoito champagne ao café e creme de mascarpone

GELATO

sorvete

17,00

FRUTTA DI STAGIONE

fruta da estação

17,00

◆◆◆◆ APERITIVOS & TAÇAS ◆◆◆◆

CAIPIRINHA	19,00
CAIPIRINHA COM CACHAÇA ESPECIAL	23,00
CAIPIROSKA (VODKA NACIONAL)	25,00
CAIPIROSKA (ABSOLUT)	29,00
CAIPIROSKA (CIROC)	37,00
CAIPIRINHA DE SAQUÊ	23,00
CAIPICELLO	29,00
APEROL SPRITZ	29,00
CELLO SPRITZ	29,00
MOJITO	25,00
RED LABEL	25,00
CHIVAS	29,00
BLACK LABEL	29,00
JACK DANIELS	29,00
VODKA SMIRNOFF	17,00
VODKA ABSOLUT	23,00
VODKA CIROC	29,00
CAMPARI	19,00
BLOODY MARY	25,00
BLOODY MARY ABSOLUT	29,00
CACHAÇA ESPECIAL	19,00
CARPANO PUNT MES	21,00
DRY MARTINI	25,00
DRY MARTINI COM GIN IMPORTADO	29,00
GIN TONICA	25,00
GIN TONICA COM GIN IMPORTADO	29,00
GIN NACIONAL	17,00
GIN IMPORTADO	21,00
KIR	23,00
KIR ROYAL	29,00
MARGHERITA	26,00
MANHATTAN	32,00
OLD FASHIONED	32,00
NEGRONI NACIONAL	26,00
NEGRONI IMPORTADO	29,00
SUCO TOMATE	19,00
CUBA LIBRE	21,00
TAÇA VINHO TINTO	25,00
TAÇA VINHO BRANCO	25,00
ESPUMANTE (CHANDON BABY)	32,00

◆◆◆ BEBIDAS & DIGESTIVOS ◆◆◆

CERVEJA LONG NECK	9,50
NORTEÑA	25,00
ÁGUA SEM GÁS	6,50
ÁGUA COM GÁS	6,50
SAN PELLEGRINO 500ml	15,00
ACQUA PANNA 500ml	15,00
REFRIGERANTES	7,00
H2O	8,00
CHÁ GELADO	7,50
SUCO	9,00
SUCO DE UVA NATURAL	13,00

GRAPPA	23,00
COINTREAU	21,00
LICOR 43	23,00
FRANGELICO	23,00
DRAMBUIE	23,00
LIMONCELLO	25,00

◆◆◆ CAFÉS & CHÁS ◆◆◆

CAFÉ	6,50
CHÁ DE HORTELÃ (NATURAL)	8,50
CAPPUCCINO PEQUENO	7,50
CAPPUCCINO GRANDE	9,50

APERITIVOS & TAÇAS

CAIPIRINHA	19
CAIPIRINHA COM CACHAÇA ESPECIAL	23
CAIPIROSKA (VODKA NACIONAL)	25
CAIPIROSKA (ABSOLUT)	29
CAIPIROSKA (CIROC)	37
CAIPIRINHA DE SAQUÊ	23
CAIPICELLO	29
APEROL SPRITZ	29
CELLO SPRITZ	29
MOJITO	25
RED LABEL	25
CHIVAS	29
BLACK LABEL	29
JACK DANIELS	29
VODKA SMIRNOFF	17
VODKA ABSOLUT	23
VODKA CIROC	29
CAMPARI	19
BLOODY MARY	25
BLOODY MARY ABSOLUT	29
CACHAÇA ESPECIAL	19
CARPANO PUNT MES	21
DRY MARTINI	25
DRY MARTINI COM GIN IMPORTADO	29
GIN TONICA	25
GIN TONICA COM GIN IMPORTADO	29
GIN NACIONAL	17
GIN IMPORTADO	21
KIR	23
KIR ROYAL	29
MARGHERITA	26
MANHATTAN	32
OLD FASHIONED	32
NEGRONI NACIONAL	26
NEGRONI IMPORTADO	29
SUCO TOMATE	19
CUBA LIBRE	21
TAÇA VINHO TINTO	25
TAÇA VINHO BRANCO	25
ESPUMANTE (CHANDON BABY)	32

◆◆◆ BEBIDAS & DIGESTIVOS ◆◆◆

CERVEJA LONG NECK	9,50
NORTEÑA	25
ÁGUA SEM GÁS	6,50
ÁGUA COM GÁS	6,50
SAN PELLEGRINO 500ml	15
ACQUA PANNA 500ml	15
REFRIGERANTES	7
H2O	8
CHÁ GELADO	7,50
SUCO	9
SUCO DE UVA NATURAL	13

GRAPPA	23
COINTREAU	21
LICOR 43	23
FRANGELICO	23
DRAMBUIE	23
LIMONCELLO	25

◆◆◆ CAFÉS & CHÁS ◆◆◆

CAFÉ	6,50
CHÁ DE HORTELÃ (NATURAL)	8,50
CAPPUCCINO PEQUENO	7,50
CAPPUCCINO GRANDE	9,50