

----- COUVERT -----

01	Cesto de Pães Artesanais	14
02	Patê do Dia	12
03	Antepasto do Dia	12
04	Mix de Azeitonas	12
05	Manteiga	4

** Favor perguntar aos atendentes as opções disponíveis no dia

----- ENTRADAS -----

06	Bruschetta Italiana	34
	<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	34
	<i>Quatro fatias do nosso delicioso pão italiano artesanal ao molho de tomate rústico, muçarela de búfala e parmesão gratinados, finalizadas com folhas de manjericão.</i>		
08	Bruschetta Fria	29
	<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	49
	<i>Inspiração italiana: muçarela de búfala fresca e cremosa, tomates sweet assados e pesto de manjericão. Acompanha cesto de pães. Serve duas pessoas.</i>		
10	Salada Tropical	39
	<i>Folhas da estação, palmito, tomate sweetgrape e muçarela de búfala. Acompanha molho vinagrete.</i>		

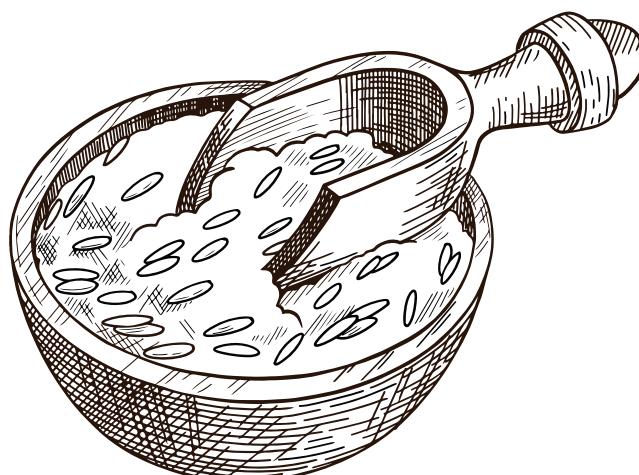
----- PORÇÕES -----

11	Bolinho de Bacalhau	59
	<i>(15 unidades)</i>		
12	Meia Porção - Bolinho de Bacalhau (08 unidades)	37
13	Mortadela Italiana com Pistache (200g)	55
14	Presunto Cru Italiano (200g)	59

RISOTTI

- 15 **Alcachofra** **69**
À moda espanhola - pedaços do coração de alcachofra com cubos de presunto cru e cebolas assadas
Uvas sugeridas: Cabernet Sauvignon e Carmenere.
- 16 **Alho-poró & Mignon** **64**
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** **79**
Uvas sugeridas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Espumante Rose
- 18 **Dijon & Mignon** **66**
Risoto cremoso com tiras de filé mignon e mostarda dijon.
Uvas sugeridas: Tempranillo e Syrah.
-  19 **Espinafre, abobrinha e gorgonzola.....** **55**
Uvas sugeridas: Pinot Noir e Sauvignon Blanc.
- 20 **Funghi com tiras de Mignon.** **69**
Uvas sugeridas: Cabernet Sauvignon e Malbec.
-  21 **Queijo Grana Padano e Pesto da Casa .** **64**
Uvas sugeridas: Negroamaro.
- 22 **Tâmara, queijo Gruyere e lascas de Parma Crocante.** **64**
Um deleite pra quem gosta do sabor agridoce...
Uvas sugeridas: Primitivo.
- 23 **Trouxinha de Parmesão.....** **25**
Acrecenta 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 -----

24 **Gnochi** 65

Gnochi de batata ao molho sugo e creme de queijos com tiras de mignon flambadas no whisky.
Uvas sugeridas: Primitivo e Montepulciano.

25 **Gnochi vegetariano** 64

Uma combinação surpreendente: gnochi de batata com shiitake ao molho dijon.
Uvas sugeridas: Chardonnay, Merlot e Pinotage.

26 **Manicaretti Emiliana** 73

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.

27 **Pappardelle à Romana** 62

Massa artesanal ao molho branco, com pancetta e pimenta do reino moída na hora.
Uvas Sugeridas: Merlot, Pinot Noir.

28 **Ravióli Rústico** 65

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** 64

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** 77

Massa tipo spaghetti com camarões, bacon, espinafre e creme de leite finalizado com parmesão.
Uvas Sugeridas: Chardonnay.

31 **Sorrentino à Bolonhesa** 129

Massa verde artesanal recheada com mix de queijos - extremamente cremosos - ao molho bolonhesa. Serve 2 pessoas.
Uvas Sugeridas: Pinotage, Pinot Noir, Merlot.



Prato
Vegetariano

CARNES

Comunique ao garçom qual é o PONTO da carne.

32 **Baby Beef** **95**

Trio apaixonante: carne grelhada + batata rosti recheada com queijo e bacon + arroz cremoso.

Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon.

33 **Bombom de Alcatra** **95**

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 **Carré de Cordeiro** **109**

Carré de cordeiro grelhado ao molho gremolata – azeite, limão siciliano e salsinha.

Acompanha risoto de abobrinha.

Uvas sugeridas: Tempranillo e Tannat.

35 **Combinado.** **95**

Massa tipo tagliatelle à carbonara com medalhão de filé mignon grelhado e finalizado com manteiga de ervas.

Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon.

36 **Filé L'Ancienne** **99**

Medalhão de filé ao molho de queijo brie e mostarda. Acompanha risoto de parmesão.

Uvas sugeridas: Malbec e Syrah.

37 **Filé ao Funghi** **99**

Medalhão de filé ao creme de funghi. Acompanha risoto de parmesão.

Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon.

38 **Dueto do Belo** **99**

Medalhão de filé grelhado e acebolado com papperdelle - massa artesanal - ao molho de cerveja preta e queijo emmental. "É o destaque da vez"!

Uvas sugeridas: Cabernet Sauvignon e Malbec.

39 **Ossobuco.....** **85**

Ossobuco sobre abóbora de pescoço assada e risoto de pimenta dedo de moça. Delicioso!

Uvas Sugeridas: Malbec e Cabernet Franc.

40 **Short Rib Suíno** **79**

Short Rib Suíno Duroc grelhado com risoto de cebola caramelizada e redução de balsâmico.

Uvas Sugeridas: Malbec e Cabernet Franc.

----- PEIXES -----

- 41 **Bacalhau ao Pesto.....105**
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.
- 42 **Bacalhau em Crosta99**
Lombo de bacalhau assado e confitado com crosta crocante de ervas. Acompanhado de um levíssimo purê de batata, espargos salteados na manteiga e alho-poró.
Uvas sugeridas: Aragonês e Alvarinho.
- 43 **Bacalhau da Cheff109**
Lombo de bacalhau grelhado com Sorrentino - massa artesanal recheada com queijo muçarela, damasco e um toque de brie - salteadas na manteiga de sálvia.
Uvas sugeridas: Aragonês e Sauvignon Blanc.
- 44 **Bacalhau à Portuguesa189**
*Lombo de bacalhau com batatas, ovos cozidos, azeitona, cebola e azeite.
Serve 2 pessoas.*
Uvas sugeridas: Chardonnay e Sauvignon Blanc.
- 45 **Bacalhau da Leninha82**
Foi a Leninha que começou recebendo pedidos para abrir um Restaurante por conta do seu bacalhau que era servido nas antigas degustações do Empório. Este prato é uma releitura e uma homenagem à ela: Pedaços do lombo de bacalhau com pimentões tricolores, batatas, cebolas, alho e tomate, tudo isso preparado lentamente no azeite. Acompanha arroz branco. Servido na cumbuca.
Uvas sugeridas: Chardonnay.
- 46 **Camarão ao Mediterrâneo89**
*Camarões flambados com whisky e finalizados com o próprio molho.
Acompanha risoto de amêndoas.*
Uvas sugeridas: Pinotage / Rose.
- 47 **Camarão à Provençal95**
Camarões puxados no azeite com alho, champignon e tomate. Acompanha risoto de berinjela e cubos de queijo brie.
Uvas sugeridas: Pinotage / Rose.
- 48 **Salmão.....79**
Salmão grelhado com mix de legumes - palmito, cenoura, brócolis e tomatinho na manteiga.
Uvas sugeridas: Sauvignon Blanc e Torrontes.
- 49 **Truta79**
Filé de truta grelhada com amêndoas laminadas e gnocchi de espinafre ao molho de limão siciliano.
Uvas sugeridas: Chenin Blanc e Chardonnay.

MENU INFANTIL

50	Cubinhos de Mignon com Batata Frita	37
	<i>Cubos de filé mignon grelhado com batatas palito e arroz branco.</i>	
51	Penne ao Molho Sugo	29
	<i>Penne ao molho de tomate e queijo parmesão.</i>	
52	Penne ao Molho Branco	29
	<i>Penne ao molho branco e queijo parmesão.</i>	
53	Penne com cubinhos de mignon ao molho branco ou ao sugo	37

SOBREMESAS

54	Sorvete 1 bola	11
55	Brownie com sorvete de Pistache	27
56	Creme de Papaia com Cassis	27
57	Petit Gateau com Sorvete de Creme.....	29
58	Pudim de Leite Condensado	12

ÁGUAS

100	Água Mineral sem gás (510ml)	7
101	Agua Mineral com gás (510ml)	7
102	H2OH	8
1134	Água San Pellegrino (505ml)	25

CAFÉ

113	Expresso Lavazza.....	7
114	Cappuccino.....	9

SUCOS E REFRIGERANTES

103	Sucos Naturais.	10
104	Suco de Uva Integral (500ml)	12
105	Suco de Tomate.	14
106	Limonada Suíça	14
107	Guaraná Antarctica	8
108	Guaraná Antarctica diet	8
109	Coca	8
110	Coca Zero	8
111	Tônica Antarctica	8
112	Soda	8

CERVEJAS

117	Cerpa Export (Long Neck - 350ml)	13
118	Cerpa Tijuca (Long Neck - 350ml)	13
119	Cerpa Prime (Long Neck - 350ml)	14
116	Cerpa Tijuca Puro Malte (Long Neck 0 350ml)	14
10446	Heineken (sem álcool - 330 ml)	12
122	Heineken (Long Neck - 330ml)	12
123	Original (600ml)	16
124	Paulaner Naturtrub (500ml)	27
125	Paulaner Dunkel (500ml)	27
126	Paulaner Original Munnchner Hell (500ml)	27
10020	Dama Pilsen 600 ml	19
9866	Leopoldina IPA 500 ml	27
9870	Leopoldina Witbier 500 ml	25

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	28
157	Caipirinha/Caipiroska ou Sakerinha nacional	25
158	Caipiroska importada (Vodka Absolut)	32
145	Gin Tônica	28
146	Gin Tônica com Tanqueray	35
147	Margarita	28
152	Campari	18
148	Negroni	28
163	Soda Italiana	15
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!

