

## ----- COUVERT -----

01	<b>Cesto de Pães Artesanais</b>	.....	<b>14</b>
02	<b>Patê do Dia</b>	.....	<b>12</b>
03	<b>Antepasto do Dia</b>	.....	<b>12</b>
04	<b>Mix de Azeitonas</b>	.....	<b>12</b>
05	<b>Manteiga</b>	.....	<b>4</b>

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

## ----- ENTRADAS -----

06	<b>Bruschetta Italiana</b>	.....	<b>35</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>35</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 manjericão.</i>		
08	<b>Bruschetta Fria</b>	.....	<b>30</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>49</b>
	<i>Inspiração italiana: muçarela de búfala fresca e cremosa, tomates sweet assados e pesto de manjericão. Acompanha cesto de pães. <b>Serve duas pessoas.</b></i>		
10	<b>Salada Tropical</b>	.....	<b>42</b>
	<i>Folhas da estação, palmito, tomate sweetgrape e muçarela de búfala. Acompanha molho vinagrete.</i>		

## ----- PORÇÕES -----

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

## RISOTTI

- 15 **Alho-poró & Mignon ..... 67**

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 ..... 85**

*Uvas sugeridas:* Chardonnay, Sauvignon Blanc, Espumante Rose

- 17 **Dijon & Mignon ..... 69**

Risoto cremoso com tiras de filé mignon e mostarda dijon.

*Uvas sugeridas:* Tempranillo e Syrah.



- 18 **Espinafre, abobrinha e gorgonzola ..... 57**

*Uvas sugeridas:* Pinot Noir e Sauvignon Blanc.

- 19 **Funghi com tiras de Mignon ..... 72**

*Uvas sugeridas:* Cabernet Sauvignon e Malbec.

- 20 **Tâmara, queijo Gruyere e lascas de Parma Crocante ..... 67**

Um deleite pra quem gosta do sabor agridoce...

*Uvas sugeridas:* Primitivo.



- 21 **Três Queijos ..... 67**

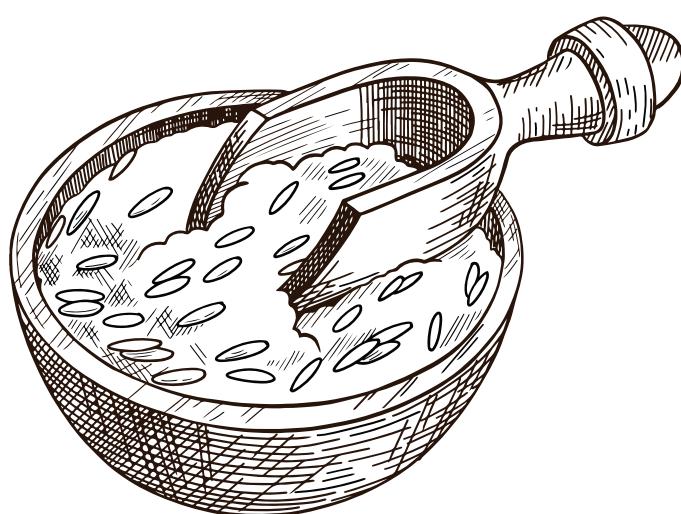
Grana Padano, Parmesão, Quadrinhos de Queijo Coalho envolvidos delicadamente com mel.

*Uvas sugeridas:* Chardonnay e Torrontes

- 22 **Trouxinha de Parmesão ..... 25**

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 **Gnochi** ..... 67  
*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** ..... 65  
*Uma combinação surpreendente: gnochi de batata com shiitake ao molho dijon.*  
*Uvas sugeridas:* Chardonnay, Merlot e Pinotage.
- 25 **Manicaretti Emiliana** ..... 75  
*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** ..... 69  
*Massa artesanal ao molho de queijo emmental com ragu de costela e chips de cebola.*  
*A sensação deste menu!*  
*Uvas Sugeridas:* Merlot, Pinot Noir.
-  27 **Ravióli Rústico** ..... 67  
*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.
- 28 **Ravióli da fazenda** ..... 65  
*Massa da casa recheada com linguiça artesanal, provolone e salteadas na manteiga, finalizada com rúcula e pimenta.*  
*Uvas Sugeridas:* Carmenere e Sangiovese.
- 29 **Spaghetti com camarão** ..... 82  
*Massa tipo spaghetti com camarões, bacon, espinafre e creme de leite finalizado com parmesão.*  
*Uvas Sugeridas:* Chardonnay.
- 30 **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.
- 31 **Sorrentino de Ossobuco** ..... 67  
*Massa artesanal recheada com ossobuco e finalizada com seu próprio molho.*  
*Uvas Sugeridas:* Malbec e Tannat



## CARNES

Comunique ao garçom qual é o PONTO da carne.

32 **Baby Beef .....** **99**

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

*Uvas sugeridas:* Malbec e Cabernet Sauvignon.

33 **Bombom de Alcatra .....** **99**

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 .....** **115**

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

Acompanha risoto de abobrinha.

*Uvas sugeridas:* Tempranillo e Tannat.

35 **Combinado. ....** **97**

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 .....** **105**

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 pappardelle - massa artesanal - ao molho de cerveja preta e queijo emmental.

*Uvas sugeridas:* Cabernet Sauvignon e Malbec.

39 **Ossobuco.....** **87**

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 à Aveiro** ..... 105  
*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 ao Pesto** ..... 109  
*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.
- 43 **Bacalhau em Crosta** ..... 105  
*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.
- 44 **Bacalhau da Cheff** ..... 109  
*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.
- 45 **Bacalhau à Portuguesa** ..... 195  
*Lombo de bacalhau com batatas, ovos cozidos, azeitona, cebola e azeite.  
Serve 2 pessoas.*  
*Uvas sugeridas:* Chardonnay e Sauvignon Blanc.
- 46 **Camarão Nero** ..... 105  
*Camarões grandes 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 Mediterrâneo** ..... 99  
*Camarões flambados com whisky e finalizados com o próprio molho.  
Acompanha risoto de amêndoas.*  
*Uvas sugeridas:* Pinotage / Rose.
- 48 **Salmão** ..... 82  
*Salmão grelhado com mix de legumes - palmito, cenoura, brócolis e tomatinho na manteiga.*  
*Uvas sugeridas:* Sauvignon Blanc e Torrontes.
- 49 **Salmão Siciliano** ..... 89  
*Salmão grelhado com crosta de pistache e risoto cremoso de limão siciliano.*  
*Uvas sugeridas:* Sauvignon Blanc e Torrontes.
- 50 **Truta** ..... 82  
*Filé de truta grelhada com amêndoas laminadas e gnocchi de espinafre ao molho de limão siciliano.*  
*Uvas sugeridas:* Chenin Blanc e Chardonnay.

## MENU INFANTIL

51	<b>Cubinhos de Mignon com Batata Frita .....</b>	<b>39</b>
	<i>Cubos de filé mignon grelhado com batatas palito e arroz branco.</i>	
52	<b>Penne ao Molho Sugo .....</b>	<b>29</b>
53	<b>Penne ao Molho Branco .....</b>	<b>29</b>
54	<b>Penne com cubinhos de mignon ao molho branco ou ao sugo .....</b>	<b>39</b>

## SOBREMESAS

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

## ÁGUAS

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

## CAFÉ

113	<b>Expresso Lavazza.....</b>	<b>7</b>
114	<b>Cappuccino.....</b>	<b>9</b>

## SUCOS E REFRIGERANTES

103	<b>Sucos Naturais.</b> .....	11
104	<b>Suco de Uva Integral (500ml)</b> .....	13
105	<b>Suco de Tomate.</b> .....	14
106	<b>Limonada Suíça</b> .....	14
107	<b>Guaraná Antarctica</b> .....	8
108	<b>Guaraná Antarctica diet</b> .....	8
109	<b>Coca</b> .....	8
110	<b>Coca Zero</b> .....	8
111	<b>Tônica Antarctica</b> .....	8
112	<b>Soda</b> .....	8

## CERVEJAS

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

<b>135</b>	<b>Taça de Vinho</b>	<b>19</b>
<b>136</b>	<b>Aperol Spritz</b>	<b>29</b>
<b>157</b>	<b>Caipirinha/Caipiroska ou Sakerinha nacional</b>	<b>25</b>
<b>158</b>	<b>Caipiroska importada (Vodka Absolut)</b>	<b>32</b>
<b>145</b>	<b>Gin Tônica</b>	<b>28</b>
<b>146</b>	<b>Gin Tônica com Tanqueray</b>	<b>35</b>
<b>147</b>	<b>Margarita</b>	<b>28</b>
<b>152</b>	<b>Campari</b>	<b>19</b>
<b>148</b>	<b>Negroni</b>	<b>28</b>
<b>163</b>	<b>Soda Italiana</b>	<b>15</b>
<b>165</b>	<b>Coquetel sem álcool</b>	<b>17</b>
<b>182</b>	<b>Whisky 8 anos</b>	<b>23</b>
<b>183</b>	<b>Whisky 12 anos</b>	<b>31</b>
<b>185</b>	<b>Jack Daniel's</b>	<b>27</b>

*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!*

