

COUVERT

01	Cesto de Pães Artesanais.....	R\$ 7,00
02	Patê do Dia	R\$ 7,80
03	Antepasto do Dia	R\$ 7,80
04	Mix de Azeitonas	R\$ 7,80
05	Manteiga	R\$ 2,50

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

ENTRADAS

06	Bruschetta Italiana	R\$ 16,00 <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	R\$ 16,00 <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	Burrata	R\$ 38,00 <i>Inspiração italiana: muçarela de búfala fresca e cremosa sobre tomates sweet assados e pesto de manjericão. <i>Serve duas pessoas</i></i>
09	Carpaccio de Carne	R\$ 38,00 <i>Finíssimas fatias de filé mignon crua ao molho de mostarda e alcaparras, com folhas de rúcula e lascas de parmesão.</i>
10	Salada Tropical	R\$ 30,00 <i>Folhas da estação, palmito, tomate sweetgrape e muçarela de búfala. Acompanha molho vinagrete.</i>

PORÇÕES

11	Bolinho de Bacalhau	R\$ 35,00 <i>(15 unidades)</i>
12	Mortadela Italiana com Pistache	R\$ 41,00
13	Presunto Cru	R\$ 45,00

NOVIDADES DA CASA

14 **Abóbora & Queijo Coalho**..... R\$ 48,00

Prato
Vegetariano

Sabores que se complementam: abóbora cabotiá e cubinhos de queijo coalho.

Uvas Sugeridas: Chardonnay

20 **Pappardelle**..... R\$ 55,00

Prato
Vegetariano

Massa artesanal tipo Pappardelle com shitake e alho-poró salteados na manteiga e finalizada com azeite trufado.

Uvas sugeridas: Pinot Noir

28 **Filé & Risoto**..... R\$ 59,50

Filé grelhado ao molho demi-glace com risoto de açafraão e tomatinho cereja.

Uvas sugeridas: Malbec / Cabernet Sauvignon

33 **Aruanã**..... R\$ 55,00

Aruanã assado com alho, tomate e alecrim coberto com purê de tomate e touille de cogumelo paris. Acompanha risoto de parmesão salpicado de castanha de caju.

Uvas sugeridas: Chardonnay / Rose

36 **Bacalhau da Cheff**..... R\$ 59,50

Lombo de bacalhau grelhado com Sorrentino – massa artesanal recheada com queijo brie e damasco salteadas na manteiga de sálvia.

Uvas sugeridas: Trincadeira / Castelão / Aragonês

RISOTTI

14 **Abóbora & Queijo Coalho**..... R\$ 48,00

Prato
Vegetariano

Sabores que se complementam: abóbora cabotiá e cubinhos de queijo coalho.

Uvas Sugeridas: Chardonnay

15 **Alho-poró & Mignon**..... R\$ 45,00

Tiras de mignon salteadas no azeite com alho-poró, cebola roxa, alho laminado e tomate sweetgrape assados.

Uvas sugeridas: Malbec / Cabernet Sauvignon

16 **Dijon & Mignon**..... R\$ 45,00

Risoto cremoso com iscas de filé mignon e mostarda dijon.

Uvas sugeridas: Tempranillo

17 **Funghi com tiras de Mignon**..... R\$ 48,50

Uvas sugeridas: Cabernet Sauvignon / Malbec

18 **Trouxinha de Parmesão**..... R\$ 17,00

Acrescente em qualquer prato de risoto nossa deliciosa Trouxinha de Parmesão.

MASSAS

19 **Gnochi**..... R\$ 44,00
Gnochi de batata ao molho sugo e creme de queijos com tiras de mignon flambadas no whisky.
Uvas sugeridas: Negroamaro / Chianti

20 **Pappardelle**..... R\$ 55,00
Massa artesanal tipo Pappardelle com shitake e alho-poró salteados na manteiga e finalizada com azeite trufado.
Uvas sugeridas: Pinot Noir

21 **Ravióli Rústico** R\$ 44,00
Massa verde artesanal recheada com muçarela de búfala e tomate seco ao molho rústico – tomate em pedaços e manjericão.
Uvas Sugeridas: Chianti / Shiraz

22 **Spaghetti com Camarão**..... R\$ 55,00
Massa tipo spaghetti com camarões, bacon, espinafre e creme de leite finalizado com parmesão.
Uvas sugeridas: Pinot Noir / Chardonnay



CARNES

Comuniquie ao garçom qual é o PONTO da carne.

- 23 **Ancho** R\$ 55,00
Ancho grelhado com purê de mandioquinha, tomate e alho assados.
Uvas sugeridas: Malbec / Tempranillo
- 24 **Carré de Cordeiro** R\$ 59,50
Carré de cordeiro grelhado ao molho gremolata – azeite, limão siciliano e salsinha.
Acompanha risoto de abobrinha.
Uvas sugeridas: Tempranillo
- 25 **Combinado**..... R\$ 59,50
Massa tipo tagliatelle à carbonara com medalhão de filé mignon grelhado e finalizado com manteiga de ervas.
Uvas sugeridas: Malbec / Cabernet Sauvignon
- 26 **Filé L'Ancienne**..... R\$ 65,00
Medalhão de filé ao molho de queijo brie e mostarda. Acompanha risoto de parmesão.
Uvas sugeridas: Merlot / Bordeaux
- 27 **Filé ao Funghi**..... R\$ 60,00
Medalhão de filé ao creme de funghi. Acompanha risoto de parmesão.
Uvas sugeridas: Malbec / Cabernet Sauvignon
- 28 **Filé & Risoto** R\$ 59,50
Filé grelhado ao molho demi-glace com risoto de açafreão e tomatinho cereja.
Uvas sugeridas: Malbec / Cabernet Sauvignon
- 29 **Filé à Moda Pavanelli** R\$ 59,50
Medalhão de filé ao molho de vinho tinto e creme de leite. Acompanha batatas rústicas fritas com alho.
Uvas sugeridas: Cabernet Sauvignon / Malbec
- 30 **Filé Gourmet** R\$ 59,50
Filé mignon recheado com provolone, presunto de Parma e sálvia grelhado.
Acompanha shitake, crispy de bacon e chips de mandioquinha.
Uvas Sugeridas: Bordeaux / Carmenere
- 31 **Prime Rib**..... R\$ 82,50
400g de Prime Rib Red Angus, corte premium da costela, com alto nível de marmorização e grelhado com manteiga de tomilho e sálvia. Acompanha batatas rústicas fritas, cebola roxa e um toque de hortelã.
Opcional: Prime destrinchado (fatiado).
Uvas sugeridas: Malbec / Cabernet Sauvignon

PEIXES

- 32 **Abadejo**..... R\$ 69,50
Abadejo grelhado ao molho de tapenade – alcaparras, azeitona preta, cebola coxa e tomate picado no azeite com limão, sal e pimenta – Acompanha risoto de queijo brie e damasco.
Uvas sugeridas: Rose / Chardonnay
- 33 **Aruanã**..... R\$ 55,00
Aruanã assado com alho, tomate e alecrim coberto com purê de tomate e touille de cogumelo paris. Acompanha risoto de parmesão salpicado de castanha de caju.
Uvas sugeridas: Chardonnay / Rose
- 34 **Bacalhau ao Pesto** R\$ 59,50
Lombo de bacalhau ao pesto de azeitona preta com risoto cremoso e leve de alho-poró e tomate picado.
Uvas sugeridas: Trincadeira / Chardonnay
- 35 **Bacalhau em Crosta** R\$ 59,50
Lombo de bacalhau com crosta crocante de ervas. Acompanhado de um levíssimo purê de batata, aspargos salteados na manteiga e alho-poró.
Uvas sugeridas: Trincadeira / Castelão / Aragonês
- 36 **Bacalhau da Cheff** R\$ 59,50
Lombo de bacalhau grelhado com Sorrentino – massa artesanal recheada com queijo brie e damasco salteadas na manteiga de sálvia.
Uvas sugeridas: Trincadeira / Castelão / Aragonês
- 37 **Bacalhau Ora Pois** R\$ 59,50
Lombo de bacalhau em “cama” de rodela de palmito grelhado. Acompanha tomates confit assados lentamente, ovos de codorna, mini cebolas e batatinhas puxadas no azeite.
Uvas sugeridas: Aragonês / Trincadeira
- 38 **Bacalhau à Portuguesa** R\$ 95,00
Lombo de bacalhau com batatas, ovos cozidos, azeitona, cebola e azeite. Serve 2 pessoas.
Uvas sugeridas: Chardonnay / Sauvignon Blanc
- 39 **Camarão ao Mediterrâneo** R\$ 69,50
Camarões flambados com whisky e finalizados com o próprio molho.
Acompanha risoto de amêndoas.
Uvas sugeridas: Pinotage / Rose
- 40 **Camarão Provençal** R\$ 75,00
Camarões médios salteados na manteiga com alho. Acompanha risoto com aspargos, palmito e tomate.
Uvas sugeridas: Chardonnay / Rose
- 41 **Salmão** R\$ 59,50
Salmão grelhado ao molho de champignon, alcaparras e tomate. Acompanha mix de legumes – brócolis, tomate, palmito, batatinhas e aspargos (sazonal).
Uvas sugeridas: Torrontes / Rose

MENU INFANTIL

- 42 **Cubinhos de Mignon com Batata Frita**..... R\$ 19,50
Cubos de filé mignon grelhado com batatas palito e arroz branco.
- 43 **Penne ao Molho Sugo** R\$ 17,50
Penne ao molho de tomate e queijo parmesão.
- 44 **Penne ao Molho Branco** R\$ 17,50
Penne ao molho branco e queijo parmesão.

SOBREMESAS

- 45 **Sorvete 1 bola**..... R\$ 9,90
- 46 **Creme de Papaia com Cassis** R\$ 19,90
- 47 **Petit Gateau com Sorvete de Creme**..... R\$ 19,90

ÁGUAS

- 100 **Água Mineral sem gás (510ml)** R\$ 4,90
- 101 **Água Mineral com gás (510ml)** R\$ 4,90
- 102 **H2OH** R\$ 6,50
- 5801 **Água San Pellegrino (250ml)** R\$ 8,50
- 1134 **Água San Pellegrino (505ml)** R\$ 11,50
- 6904 **Água Voss com gás (375ml)**..... R\$ 17,50
- 6357 **Água Voss sem gás (375ml)** R\$ 17,50
- 6906 **Água Voss sem gás (500ml - PET)**..... R\$ 19,00
- 7287 **Água Voss com gás (800ml)**..... R\$ 33,00
- 7036 **Água Voss sem gás (800ml)**..... R\$ 33,00

CAFÉ

- 113 **Expresso** R\$ 5,80
- 114 **Cappuccino** R\$ 8,50
- 115 **Chá Inglês** R\$ 5,50

SUCOS E REFRIGERANTES

103	Sucos Naturais.....	R\$ 9,50
104	Suco de Uva Integral (500ml)	R\$ 11,90
105	Suco de Tomate.....	R\$ 13,50
106	Limonada Suíça	R\$ 13,50
107	Guaraná Antarctica	R\$ 5,90
108	Guaraná Antarctica diet.....	R\$ 5,90
109	Coca	R\$ 5,90
110	Coca Zero.....	R\$ 5,90
111	Tônica Antarctica	R\$ 5,90
112	Soda	R\$ 5,90

CERVEJAS

62	Heineken (Long Neck - 330ml)	R\$ 7,50
116	Budweiser (Long Neck - 343ml)	R\$ 7,50
117	Cerpa Export (Long Neck - 350ml).....	R\$ 11,00
118	Cerpa Tijuca (Long Neck - 350ml)	R\$ 11,00
119	Cerveja sem Álcool (Lata - 350ml).....	R\$ 6,90
120	Malzbier (Long Neck - 355ml)	R\$ 6,90
121	Stella Artois (Long Neck - 275ml).....	R\$ 8,20
122	Original (600ml)	R\$ 13,50
123	Cevada Pura Pilsen (500ml)	R\$ 23,00
124	Cevada Pura Trigo (500ml)	R\$ 23,00
125	Cerpa Tijuca (600ml)	R\$ 16,00
129	Paulaner Naturtrub (500ml)	R\$ 23,00
130	Paulaner Dunkel (500ml)	R\$ 23,00
131	Paulaner Original Munnchner Hell (500ml).....	R\$ 23,00

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.

CHOPP

126	Brahma (300ml)	R\$ 9,50
127	Paulaner (300ml)	R\$ 18,50
128	Paulaner (500ml)	R\$ 29,50

DRINKS

Caipirinha	R\$ 17,50
Caipiroska importada	R\$ 22,00
Caipiroska nacional	R\$ 17,50
Sakerinha	R\$ 17,50
Margarita	R\$ 17,50
Coquetel sem álcool	R\$ 13,50

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!

