

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 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>	
07	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>	
08	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>	
09	Salada Tropical	R\$ 30,00
	<i>Folhas da estação, palmito, tomate sweetgrape e muçarela de búfala. Acompanha molho vinagrete.</i>	

PORÇÕES

10	Bolinho de Bacalhau	R\$ 35,00
	<i>(15 unidades)</i>	
11	Casquinha de Siri	R\$ 16,00
12	Mortadela Italiana com Pistache	R\$ 41,00
13	Presunto Cru	R\$ 45,00

FAVORITOS DA CASA

- 23 **Tagliatelle à moda espanhola** R\$ 55,00
*Massa tipo tagliatelle com corações de alcachofra temperadas, azeitonas verdes e tomatinho.
Este prato é emoldurado por finas fatias de presunto cru.
Uvas Sugeridas: Pinot Noir / Pinotage*
- 28 **Filé ao chimichurri** R\$ 59,50
*Filé grelhado ao molho chimichurri especial – ervas, creme de leite e zests de limão siciliano.
Acompanha batata sauté.
Uvas sugeridas: Malbec / Cabernet Sauvignon*
- 33 **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*
- 38 **Camarão Provençal** R\$ 75,00
*Camarões médios salteados na manteiga com alho. Acompanha risoto com aspargos, palmito e tomate.
Uvas sugeridas: Chardonnay / Rose*

RISOTTI

- 14 **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*
- 15 **Dijon & Mignon** R\$ 45,00
*Risoto cremoso com iscas de filé mignon e mostarda dijon.
Uvas sugeridas: Tempranillo*
- 16 **Funghi com tiras de Mignon**..... R\$ 48,50
Uvas sugeridas: Cabernet Sauvignon / Malbec
- 17 **Shitake & Shimeji** R\$ 45,00
*Risoto cremoso com estes dois cogumelos finalizado com manteiga de sálvia.
Uvas sugeridas: Chardonnay Reserva*
- 18 **Trouxinha de Parmesão** R\$ 17,00
Acréscimo em qualquer prato de risoto nossa deliciosa Trouxinha de Parmesão.

 Prato Vegetariano

MASSAS

- 19 **Gnochi**..... R\$ 44,00
Gnochi de batata ao creme de queijos com tiras de mignon flambadas no whisky.
Uvas sugeridas: Negroamaro / Chianti
- 20 **Penne do Tatá** R\$ 45,00
*Ele voltou! Massa tipo Penne cozida ao molho de tomate italiano e vinho tinto com funghi secchi, bacon em cubos e parmesão argentino. **Tempo de preparo: 40 minutos.***
Uvas sugeridas: Malbec / Cabernet Sauvignon Reserva
- 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
- 23 **Tagliatelle à moda espanhola**..... R\$ 55,00
Massa tipo tagliatelle com corações de alcachofra temperadas, azeitonas verdes e tomatinho. Este prato é emoldurado por finas fatias de presunto cru.
Uvas Sugeridas: Pinot Noir / Pinotage

Prato Vegetariano



CARNES

Comunique ao garçom qual é o PONTO da carne.

- 24 **Carré de Cordeiro** R\$ 59,50
Carré de cordeiro grelhado ao molho gremolata – azeite, limão siciliano e salsa. 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 ao chimichurri** R\$ 59,50
Filé grelhado ao molho chimichurri especial – ervas, creme de leite e zests de limão siciliano. Acompanha batata sauté.
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\$ 75,00
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\$ 59,50
Abadejo grelhado temperado com lemon pepper e coberto com molho de camarões e leite de coco. Acompanha arroz branco.
Uvas sugeridas: Rose / Chardonnay
- 33 **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
- 34 **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
- 35 **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
- 36 **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
- 37 **Camarão ao Mediterrâneo** R\$ 69,50
Camarões flambados com whisky e finalizados com o próprio molho.
Acompanha risoto de amêndoas.
Uvas sugeridas: Pinotage / Rose
- 38 **Camarão Provençal** R\$ 75,00
Camarões médios salteados na manteiga com alho. Acompanha risoto com aspargos, palmito e tomate.
Uvas sugeridas: Chardonnay / Rose
- 39 **Salmão** R\$ 59,50
Salmão grelhado com crosta de gergelim. Acompanha risoto de beterraba.
Uvas sugeridas: Torrontes / Rose

MENU INFANTIL

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

SOBREMESAS

- 42 **Sorvete 1 bola**..... R\$ 9,90
- 43 **Creme de Papaia com Cassis** R\$ 19,90
- 44 **Petit Gateau com Sorvete de Creme**..... R\$ 19,90

ÁGUAS

- 100 **Água Mineral sem gás (310ml)** R\$ 4,90
- 101 **Água Mineral com gás (310ml)** R\$ 4,90
- 102 **H2OH** R\$ 6,50
- 5801 **Água San Pellegrino (250ml)** R\$ 10,50
- 1134 **Água San Pellegrino (505ml)** R\$ 14,50
- 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 NACIONAIS

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 (600ml)	R\$ 23,00
124	Cevada Pura Trigo (600ml)	R\$ 23,00
125	Cerpa Tijuca (600ml)	R\$ 16,00

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\$ 23,00

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.

CERVEJAS IMPORTADAS



129 Paulaner Hefe-Weissbier Naturtrub 500ml

Cerveja feita de 60% de malte trigo e 40% de malte cevada, de alta fermentação, acrescida de fino lúpulo de Hallertau. Não passa por filtração, por isso as suas vitaminas e sais minerais são preservados. É mais encorpada, com baixa acidez e aromas muito frutados. Harmonizam com entradas, saladas, peixes, aves.

Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel 500ml

Cerveja feita de 60% de malte trigo tostado e 40% de malte de cevada, de alta fermentação acrescida de fino lúpulo de Hallertau. Não passa por filtração, por isso as suas vitaminas e sais minerais são preservados. O malte escuro confere ao produto uma cor acastanhado com aromas de tostado. Harmonizam com carnes vermelhas, queijos curados e sobremesa a base de chocolate e frutas secas.

130



131 Paulaner Original Munnchner Hell 500ml

Cerveja feita de puro malte da cevada, tipo Lager, de baixa fermentação, acrescida de fino lúpulo Hallertau. Possui corpo leve com aromas delicados e na boca é possível perceber um amargor suave. Harmonizam com aperitivos, saladas e pratos leves.



CARTA DE VINHOS



Nosso diferencial é que servimos o vinho pra você pelo mesmo preço da prateleira. 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!



Sugestão para acompanhamento

Água VOSS

Consagrada pelos entusiastas do vinho e destilados, a Água VOSS é isenta de sabor e não interfere em outras bebidas. Protegida por uma camada de pedra e gelo, a fonte de VOSS é livre de qualquer tipo de contaminação externa. VOSS é considerada uma das águas mais puras do mundo.

BRANCOS 750ml



Argentina

Alfredo Roca Chardonnay.....

Vinho frutado e com características florais bem marcantes, levemente seco, frutado, saboroso e refrescante.

Emilia Chardonnay / Viognier

Aromas de frutas cítricas, melão, compota de abacaxi e mineral. Na boca é macio, com acidez refrescante e final marcante.



Chile

Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc.....

Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Aromas de frutas cítricas frescas, mineral e toques herbáceos. No paladar é seco, leve, tem boa acidez, final longo e agradável.



Santa Carolina Reserva de Família Chardonnay.....

Aromas refrescantes de maçãs verdes, frutas cítricas e tropicais. Corpo leve e frutado, lembrando pêsego fresco e baunilha, sua boa acidez o torna um vinho de ótima persistência.



França

Abel Pinchard – Beaujolais Blanc

Aromas delicados, sobressaindo ameixa branca e flores. Na boca é leve e cítrico, tem final suave e frutado.



Itália

Cantine San Marco - Orvieto Amabile

Aromas delicados levemente amadeirado. Na boca é cítrico e frutado.

Due Uve

Branco clarinho, aromas de frutas cítricas e floral. Na boca é leve e muito refrescante.



Portugal

Marquês de Borba

Verdeal leve, aroma frutado e muito mineral. Bom corpo, final leve e complexo.



..... **TINTOS 750ml**



África do Sul

Nederburg Pinotage.....

Aroma de fruta em evolução, groselha negra e amora.

Na boca possui corpo elegante e leve, final persistente e macio.



Argentina

Alfredo Roca Cabernet Sauvignon.....

Vinho de cor castanho claro, aroma de geleia de amora e pimenta preta.

Corpo macio e elegante, final muito complexo e leve.

Alfredo Roca Pinot Noir.....

Aromas de fruta evoluída, figo silvestre e mentol.

Na boca possui corpo elegante, final intenso e muito frutado.

Emilia Malbec

Rubi com reflexos violáceos, aromas de frutas maduras.

Na boca, médio corpo, final frutado e muito macio.

Emilia Malbec / Bonarda.....

Violeta intenso brilhante, aromas de frutas negras e groselha.

Na boca, corpo leve, final persistente e complexo.

Nieto Senetiner Reserva Malbec

Aroma de ameixa com nuances de baunilha.

Seco, corpo médio e acidez bem equilibrada.



Chile

Santa Carolina Reserva Pinot Noir.....

Rubi com reflexos, aromas de blackberry, amora, carvalho e composta de frutas silvestres.

Leve corpo, acidez correta, final completo e persistente.

Santa Carolina Reserva de Família Cabernet Sauvignon

Cor carmim escuro, aromas de frutas vermelhas, cassis, mirtilos maduros e madeira tostada (carvalho).

Médio corpo, final macio e delicioso retrogosto.



Santa Carolina Reserva de Família Carmenere

*Vinho de cor intensa, rico em aromas de frutas vermelhas, amoras e carvalho tostado.
É levemente seco, estruturado e intenso. Termina com um paladar frutado e tostado.*



Espanha

Marqués de Tomares Crianza.....

*Rubi violeta, aromas nítidos de frutas negras, groselha e framboesa.
É muito frutado na boca, bom corpo, final persistente e complexo.*

Marqués de Tomares Excellence.....

*Castanho denso, aromas de morango em calda, ameixa, fruta em compota e floral intenso.
Na boca é aveludado, final frutado e muito gastronômico.*

Pata Negra Gran Reserva

*Tinto carmim, aromas de frutas maduras, cedro e ameixa seca.
Na boca se mostra bastante encorpado e de grande riqueza de frutas negras maduras.*



França

Abel Pinchard – Beaujolais Villages

*Aromas de frutas negras passificadas, mentol e especiarias.
É encorpado, amadeirado com final complexo e frutado.*

Chateau Timberlay Bordeaux Supérieur

*Rubi intenso, aromas complexos, como geleia de frutas negras passificadas.
Final muito aveludado e saboroso.*



Itália

Due Lune

*Tinto brilhante, aromas complexos de frutas, madeira e especiarias finas,
final elegante e gastronômico.*

Luccarelli - Pazzia Primitivo di Manduria – DOC.....

*Carmim denso, aromas de frutas negras em evolução; na boca é elegante, complexo, encorpado e amadeirado.
Final harmônico e muito gastronômico.*



Luccarelli - Primitivo Puglia

Aromas de frutas negras e notas de baunilha. Corpo médio, boa acidez, taninos macios com final persistente.

Poderuccio Camigliano

Um super-toscano nobre, com aromas sofisticados de frutas escuras, tabaco e chocolate.

Na boca é elegante, concentrado, bem estruturado e bastante longo.



Portugal

Marques de Borba

Rubi intenso, aromas de malte e fruta passada, de sabor aveludado, final complexo e frutado.

Monsaraz DOC.....

Tinto clarinho, aroma intenso e fresco de frutas passificadas.

Na boca tem sabor aveludado, final intenso e marcante.

..... **ESPUMANTES**

Don Roman Brut

Palha escuro, aromas de frutas cítricas, abacaxi e biscoito.

Na boca é macio e extremamente elegante e refrescante.

Don Roman Demi Sec

Cor palha, aroma de fruta fresca, sabor levemente frutado e cítrico.

Veuve du Vernay Brut

Dourado límpido com reflexos verdeais. Aroma de fruta cítrica fresca; sabor levemente

mineral e final muito refrescante.



..... **VINHOS DE MEIA GARRAFA (375ml)**

Abel Pinchard – Beaujolais Villages

*Aromas de frutas negras passificadas, mentol e especiarias.
É encorpado, amadeirado com final complexo e frutado.*

Abel Pinchard – Cotes du Rhone

Carmim leve, aromas de frutas maduras, bom corpo e final frutado.

Chateau Timberlay Bordeaux Supérieur

*Rubi intenso, aromas complexos, como geleia de frutas negras passificadas.
Final muito aveludado e saboroso.*

Chianti Bellosguardo

Vermelho rubi, aromas frutados, corpo leve, final aveludado e complexo.

..... **APOIO**



CASA FLORA
IMPORTADORA

