

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

## PORÇÕES

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

## 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 shiitake, 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 Platina sem gás (510ml)**..... R\$ 5,80
- 101 **Água Platina com gás (510ml)** ..... R\$ 5,80
- 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 Lavazza** ..... R\$ 5,90
- 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\$ 6,30
108	Guaraná Antarctica diet.....	R\$ 6,30
109	Coca .....	R\$ 6,30
110	Coca Zero.....	R\$ 6,30
111	Tônica Antarctica .....	R\$ 6,30
112	Soda .....	R\$ 6,30

## 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!*

