

COUVERT

01	Cesto de Pães Artesanais.....	R\$ 7,90
02	Patê do Dia	R\$ 8,00
03	Antepasto do Dia	R\$ 8,00
04	Mix de Azeitonas	R\$ 8,00
05	Manteiga	R\$ 2,80

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

ENTRADAS

06	Bruschetta Italiana	R\$ 18,50
	<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\$ 18,50
	<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\$ 39,50
	<i>Inspiração italiana: muçarela de búfala fresca e cremosa sobre tomates sweet assados e pesto de manjericão. Serve duas pessoas</i>	
09	Carpaccio de Carne	R\$ 39,50
	<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\$ 37,00
	<i>(15 unidades)</i>	
12	Mortadela Italiana com Pistache	R\$ 42,50
13	Presunto Cru	R\$ 47,50

NOVIDADES DA CASA

- 21 **Ravióli Stella** R\$ 59,50
Massa artesanal recheada com mortadela italiana e pistache ao molho de queijo maasdam.
Uvas Sugeridas: Chardonnay
- 23 **Bombom de Alcatra** R\$ 67,50
Miolo da Alcatra - muito macio com sabor delicado e pouca gordura – ao molho de queijos.
Acompanha gnochão grelhado de mandioquinha recheado com queijo gouda e geleia de pimenta.
Fantástico!
Uvas sugeridas: Malbec / Cabernet Sauvignon
- 30 **Flat Iron do Tatá** R\$ 65,00
Flat Iron grelhado - segundo corte mais macio do boi, sabor profundo e inigualável –
acompanha risoto de alcachofra à moda espanhola - com presunto cru e cebola.
Uvas Sugeridas: Cabernet Sauvignon / Carmenere
- 40 **Pintado** R\$ 69,50
Pintado grelhado com sal, limão pepper e limão. Acompanha arroz vermelho com
alcachofra, zests de limão siciliano e queijo cremoso.
Uvas sugeridas: Torrontes / Rose / Espumante Brut

RISOTTI

- 14 **Alho-poró & Mignon** R\$ 47,00
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\$ 47,00
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 **Limão com Ragu de Ossobuco** R\$ 47,00
Uvas sugeridas: Syrah
- 18 **Trouxinha de Parmesão** R\$ 17,00
Acréscimo em qualquer prato de risoto nossa deliciosa Trouxinha de Parmesão.

MASSAS

- 19 **Gnochi**..... R\$ 47,50
Gnochi de batata ao molho sugo e creme de queijos com tiras de mignon flambadas no whisky.
Uvas sugeridas: Negroamaro / Chianti
- 20 **Ravióli Rústico** R\$ 47,50
Massa verde artesanal recheada com muçarela de búfala e tomate seco ao molho rústico – tomate em pedaços e manjericão.
Uvas Sugeridas: Chianti / Shiraz
- 21 **Ravióli Stella**..... R\$ 59,50
Massa artesanal recheada com mortadela italiana e pistache ao molho de queijo maasdam.
Uvas Sugeridas: Chardonnay
- 22 **Spaghetti com Camarão**..... R\$ 59,50
Massa tipo spaghetti com camarões, bacon, espinafre e creme de leite finalizado com parmesão.
Uvas sugeridas: Pinot Noir / Chardonnay

Prato
Vegetariano



CARNES

Comunique ao garçom qual é o PONTO da carne.

- 23 **Bombom de Alcatra** R\$ 67,50
Miolo da Alcatra - muito macio com sabor delicado e pouca gordura – ao molho de queijos. Acompanha gnochoão grelhado de mandioquinha recheado com queijo gouda e geleia de pimenta. Fantástico!
Uvas sugeridas: Malbec / Cabernet Sauvignon
- 24 **Carré de Cordeiro** R\$ 69,90
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\$ 62,50
Medalhão de filé ao creme de funghi. Acompanha risoto de parmesão.
Uvas sugeridas: Malbec / Cabernet Sauvignon
- 28 **Filé à Moda Pavanelli** R\$ 55,00
Medalhão de filé ao molho de vinho tinto e creme de leite. Acompanha batatas rústicas fritas com alho.
Uvas sugeridas: Cabernet Sauvignon / Malbec
- 29 **Filé Gourmet** R\$ 62,50
Filé mignon recheado com provolone, presunto de Parma e sálvia grelhado. Acompanha shitake, críspy de bacon e chips de mandioquinha.
Uvas Sugeridas: Bordeaux / Carmenere
- 30 **Flat Iron do Tatá**..... R\$ 65,00
Flat Iron grelhado - segundo corte mais macio do boi, sabor profundo e inigualável – acompanha risoto de alcachofra à moda espanhola - com presunto cru e cebola.
Uvas Sugeridas: Cabernet Sauvignon / Carmenere
- 31 **Prime Rib Novinho** R\$ 85,00
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 rosti de queijo com chucrute de repolho roxo.
Opcional: Prime destrinchado (fatiado).
Uvas sugeridas: Malbec / Cabernet Sauvignon

PEIXES

- 32 **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
- 33 **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
- 34 **Bacalhau da Cheff** R\$ 62,50
Lombo de bacalhau grelhado com Sorrentino – massa artesanal recheada com queijo brie e damasco salteadas na manteiga de sálvia.
Uvas sugeridas: Trincadeira / Castelão / Aragonês
- 35 **Bacalhau à Portuguesa** R\$ 99,50
Lombo de bacalhau com batatas, ovos cozidos, azeitona, cebola e azeite. Serve 2 pessoas.
Uvas sugeridas: Chardonnay / Sauvignon Blanc
- 36 **Bacalhau - Moqueca** R\$ 99,50
Lascas de bacalhau puxadas com azeite dendê, pimentões, cebolas, batatas e leite de coco. Serve 2 pessoas.
Uvas sugeridas: Rose / Sauvignon Blanc
- 37 **Bacalhau Pascal** R\$ 62,50
Suculento lombo com gnochi de cacau ao molho branco com presunto cru e aspargos.
Uvas sugeridas: Primitivo / Zinfandel
- 38 **Camarão ao Mediterrâneo** R\$ 72,50
Camarões flambados com whisky e finalizados com o próprio molho. Acompanha risoto de amêndoas.
Uvas sugeridas: Pinotage / Rose
- 39 **Camarão Provençal** R\$ 77,50
Camarões médios salteados na manteiga com alho. Acompanha risoto com aspargos, palmito e tomate.
Uvas sugeridas: Chardonnay / Rose
- 40 **Pintado** R\$ 69,50
Pintado grelhado com sal, lemom pepper e limão. Acompanha arroz vermelho com alcachofra, zests de limão siciliano e queijo cremoso.
Uvas sugeridas: Torrontes / Rose / Espumante Brut
- 41 **Salmão** R\$ 62,50
Salmão grelhado com vinagrete de manga e acompanha arroz puxado com bacon, açafrão, cebola, repolho roxo e azeitona preta.
Uvas sugeridas: Pinot Grigio / Chardonnay

MENU INFANTIL

- 42 **Cubinhos de Mignon com Batata Frita** R\$ 22,50
Cubos de filé mignon grelhado com batatas palito e arroz branco.
- 43 **Penne ao Molho Sugo** R\$ 19,50
Penne ao molho de tomate e queijo parmesão.
- 44 **Penne ao Molho Branco** R\$ 19,50
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 **Naked Pancake**..... R\$ 19,90
- 48 **Petit Gateau com Sorvete de Creme**..... R\$ 19,90
- 49 **Pudim de Leite Condensado** R\$ 9,90

ÁGUAS

- 100 **Água Mineral sem gás (510ml)** R\$ 5,90
- 101 **Água Mineral com gás (510ml)** R\$ 5,90
- 102 **H2OH** R\$ 6,50
- 5801 **Água San Pellegrino (250ml)** R\$ 8,50
- 1134 **Água San Pellegrino (505ml)** R\$ 15,00

CAFÉ

- 113 **Expresso Lavazza** R\$ 6,00
- 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

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	Heineken (Long Neck - 330ml)	R\$ 7,50
122	Stella Artois (Long Neck - 275ml).....	R\$ 8,20
123	Original (600ml)	R\$ 13,50
124	Cerpa Tijuca (600ml)	R\$ 16,00
125	Paulaner Naturtrub (500ml)	R\$ 23,00
126	Paulaner Dunkel (500ml)	R\$ 23,00
127	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

128 Stella Artois (300ml)..... R\$ 10,90

DRINKS

Aperol Spritz	R\$ 24,00
Caipirinha	R\$ 17,50
Caipiroska importada	R\$ 22,00
Caipiroska nacional.....	R\$ 17,50
Caipiroska blue	R\$ 17,50
Gin Tônica.....	R\$ 24,00
Soda Italiana	R\$ 14,00
Sakerinha	R\$ 17,50
Margarita.....	R\$ 24,00
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!

