Speciali

VINHOS EM TAÇA

Destemido Jovem Sauvignon Blanc 25,00
Destemido Jovem Carménère 25,00
Destemido Reserva Cabernet Sauvignon 28,00

MENU EXECUTIVO 69,00

(Entrada+ Prato+ Sobremesa+ Café)
Válido de 12 às 15 horas, de segunda a sexta, exceto feriados.

Entradas

- Panzanella
- Saladinha Ah! Bon

Pratos

- Ravioli de ricota de búfala e espinafre com molho alla vodka
- Atum em crosta com cuscuz marroquino e folhas verdes
- Copa lombo braseada ao molho charcutiére, purê de batata e vagem salteada
- Fraldinha com Gnocchi de baroa tostado e fonduta de queijo azul
- Beef chop suey com arroz

Sobremesas

- Profiteroles
- Pudim de doce de leite

CAFÉ ESPRESSO

CAIPS

CAIPIVODKA	Smirnoff 24,00 / Absolut 30,00
CAIPIRINHA	25,00

COCKTAILS **30,00**

MOSCOW MULE Vodka importada, Ginger Ale, suco de limão, notas de tangerina, espuma de gengibre
MOSCOW MULE Vodka importada, Ginger Ale, suco de limão, espuma de gengibre
MOJITO Rum, água com gás, suco de limão, hortelã
CANA TÔNICA Cachaça, tônica, notas de tangerina, limão
APEROL SPRITZ Aperol, espumante, água com gás
NEGRONI Gin, Campari, Vermouht rosso
ROY Gin, suco de laranja, abacaxi, notas de Elderflower
GIN MATE Gin, chá mate, Ginger Ale e limão

G&T **30,00**
troque por Tanqueray +8,00

SPECIALI G&T Gin, tônica, notas de tangerina, limão, hortelã
G&T Gin, tônica, limão
JANIS G&T Gin, tônica, notas de melão, limão, gengibre
MILES G&T Gin, tônica, notas de Elderflower, limão

ANTIPASTI

Antipasti Speciali - Caponata de berinjela, conserva de abobrinha, conserva de cogumelo, queijo Canastra, Parma 69,00
Eggplant caponata, pickled zucchini, pickled mushrooms, Canasta cheese, Parma

Burrata com tomate confit, Parma e rúcula com cesta de pães 63,00
with tomatoes, arugula and Parma ham

Bruschetta pomodoro *Tomatoes, basil and parmesan cheese*	36,00
Bruschetta de Brie, Parma e aspargos *Tomatoes, anchova, capers and olive*	49,00
Dadinho de tapioca com geléia de pimenta defumada *Cassava dices with smoked pepper jelly*	36,00
Pastelzinho *Canastra fried pastry*	28,00
Bolinho de Bacalhau *CodBalls*	52,00
Polpetine Angus com cesta de pães *Angus meatballs with spicy tomato sauce and bread basket*	45,00
Arancini com linguiça defumada e búfala *Arancini with smoked sausage and buffalo*	32,00
Carpaccio de carne com cesta de pães *Meat carpaccio with capers pesto, parmesan cheese and arugula*	59,00
Croqueta de cupim com aioli	49,00
Isca de filé com gnocchi frito e molho gorgonzola	65,00

LE PIZZE - NOVA MASSA COM FERMENTAÇÃO LENTA!

(TODOS OS DIAS, A PARTIR DAS 18 HORAS)

PIZZETA DE BRIE E DAMASCO *Starter size pizza with brie and damascus*	57,00
PIZZETA DE BURRATA com rúcula, cebola roxa, parmesão e raspa de limão *Starter size pizza with arugula, purple onion, parmesan cheese and lemon zest*	58,00
PIZZETA DE PORTOBELO trufado, parmesão, gema e rúcula selvagem *Starter size pizza with truffled portobelo, parmesan cheese, egg yolk and arugula*	64,00
MARGHERITA - Mussarela, tomate em rodela e manjericão *Mozzarella, tomato slices and basil*	59,00

POMODORO - Mussarela de búfala, tomate pelatti e manjericão 64,00
Buffalo Mozzarella, peeled tomato and basil

PORTOBELO & POMODORO - Mussarela de búfala,
tomate e cogumelo Portobello 74,00
Buffalo mozzarela, tomato and Portobelo Mushroom

QUATTRO FORMAGGI - Mussarela, gorgonzola, catupiry e parmesão 69,00
Mozzarella, gorgonzola, catupiry and parmesan cheese

AGLIO NERO - Brie, tomate pelati, alho negro e rúcula 79,00
Brie, peeled tomato, black garlic and arugula

ROMANA - Mussarela, tomate e aliche 79,00
Mozzarella, tomato and anchovies

SALMONE- Salmão defumado, cream cheese, alcaparras e
picles de cebola roxa 85,00
Smoked salmon, cream cheese, capers and red onion pickles

TONNO - Mussarela, atum confitado, picles de cebola roxa e azeitona preta 74,00
Mozzarella, confit tuna, pickled red onion and black olive

POLLO & CATUPIRY - Mussarela, frango defumado e catupiry 70,00
Mozzarella, smoked chicken and catupiry cheese

CALABRESE - Mussarela e calabresa 66,00
Mozzarella and calabrese sausage

PEPPERONI DIAVOLA - Mussarela, peperone e pimenta calabresa 67,00
Mozzarella, peperone and pepper

PROSCIUTTO & PEPERONI ROSSO - Mussarela, presunto e
pimentão vermelho assado 70,00
Mozzarella, ham and roasted bell pepper

PROSCIUTTO & BRIE & PORTOBELO - Brie, presunto e cogumelo Portobelo 74,00
Brie, ham and Portobelo mushroom

COPPA AFFUMICATA - Mussarela, copa lombo
Charcutaria Santa Cecília e cogumelo 69,00

RÚCULA & PARMA - Mussarela de búfala, Parma e rúcula 79,00
Buffalo mozzarella, Parma ham and arugula

PARMA & BRIE & ASPARAGI - Brie, Parma e aspargos frescos 85,00
Brie, Parma ham and asparagus

PORRÓ, MASCARPONE & PARMA - Alho porró, queijo Mascarpone e Parma 87,00
Leek, mascarpone cheese and Parma ham

SALSICCIA & GORGONZOLA - Mussarela, linguiça defumada e gorgonzola 74,00
Mozzarela, smoked sausage and gorgonzola cheese

LE INSALATE

INSALATA CAESAR com peito de frango grelhado 52,00
Lettuce, grilled chicken breast slices, croutons, parmesan and Caesar dressing
SALADA TOSCANA 52,00
Alface americana, tomate, mozzarella de búfala, basílico, parmesão, gorgonzola, azeitona, cogumelo Paris e croutons

I PRIMI

RISOTO POMODORO com burrata e pesto genovês 62,00
Tomato risotto with burrata and pesto sauce
RISOTTO AL TARTUFFO - Cogumelos e manteiga trufada 68,00
Mushroom risotto with truffle butter
RISOTTO AL GAMBERI - Camarão e aspargos 94,00
Shrimp risotto and asparagus
SPAGUETTI Carbonara 54,00
SPAGUETTI com frutos do mar 92,00
with *Sea food*
TAGLIATELLE ALLA PUTTANESCA 55,00
TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA - cogumelo, linguiça defumada ao creme 55,00
with mushroom, smoked sausage with cream sauce
PAPPAREDELLE AL RAGU DE CORDEIRO 78,00
with lamb ragu
TORTELLINI DI VITELLO ao creme de porcini 51,00
Tortellini filled with calf meat and porcini cream sauce
RAVIOLI DI BUFALA - Mussarela de búfala e espinafre ao pomodoro 59,00
Ravioli filled with buffalo mozzarella and spinach in tomato sauce
CAPELETTI DI BRIE - Brie e damasco ao creme e pistache 69,00
Capelleti filled with brie and damascus in pistachio cream sauce

I SECONDI

POLLO ALLA GRIGLIA - Peito de frango com tagliatele ao creme de limão 55,00
Grilled chicken breast with tagliatelle and lemon sauce

POLPO ALLA GRIGLIA - Polvo grelhado c/ batata, brócolis e aioli de páprica 130,00
Grilled octopus with potato, broccoli and paprika mayonnaise sauce

PESCATO DEL GIORNO - Peixe do dia ao molho mediterrâneo e legumes 82,00
Fish of the day baked with vegetables and mediterranean sauce

T0NNO - Atum em crosta de gergelim com redução de balsamico e spaghetti de pupunha ao creme de parmesão trufado 85,00
Seared tuna with sesame crust and balsamic served with pupunha spaghetti in truffled parmesan cream

SALMONE ALLA GRIGLIA - Salmão grelhado com batata gratinada 89,00
Grilled salmon with gratin potatoes

BACALHAU MEDITERRÂNEO com batata, pimentão vermelho, echalota e azeitona portuguesa 140,00
Cod with potatoes, bell pepper, echalota, olive and mediterranean sauce

TAGLIATA DI MANZO - Tagliata de filé com salada de tomate, rúcula e parmesão 82,00
Underdone sliced meat with arugula salad, tomatoes and parmesan cheese

SALTIMBOCA ALLA ROMANA - Escalope de filé, Parma e salvia com risoto parmegiano 89,00
Steak, Parma ham, sage and parmegian risotto

FILETTO DI MANZO - Filé com risoto pomodoro 86,00
Steak with Portobelo mushroom and pomodoro risotto

ANCHO com nhoque ao creme de gorgonzola 98,00
Ancho beef with spinach gnocchi and gorgonzola sauce

I DOLCI

MILLEFOGLIE - aos fins de semana 20,00
Only on weekends

TORTINO AL CIOCCOLAT com sorvete de creme 29,00
Hot muffin filled with melted chocolate, served with vanilla ice cream

TIRAMISU 23,00

MERENGATA	24,00
BANOFFEE	22,00
CORNETO COM CREME DE MASCARPONE E SORVETE COM DOCE DE LEITE *Crunchy cone filled with mascarpone cream and ice cream with milk jam*	29,00
PROFITEROLES COM SORVETE DE CREME E CALDA QUENTE DE CHOCOLATE *Profiteroles with cream ice cream and hot chocolate flush*	22,00

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL	7,00
REFRIGERANTE	8,50
LIMONADA SUÍÇA	12,00
SUCO DE LARANJA	12,00
SUCO DE ABACAXI	14,00
SUCO DE UVA INTEGRAL	15,00
SUCO EM LATA	10,00
SUCO DE LIMÃO ESPREMIDO	4,00
ÁGUA TÔNICA	9,50
CITRUS	9,50
ICE TEA	9,50
ENERGÉTICO	18,00
CHÁ PRETO GELADO COM LIMÃO SICILIANO E HORTELÃ	12,00
BAER MATE	15,00
CHOPP VERACE PILSEN	14,00
CHOPP VERACE PALE ALE	16,00
CERVEJA LONG NECK	14,00
CERVEJA LONG NECK HEINEKEN	15,00

CAFÉ ESPRESSO	7,00
CAPUCCINO ITALIANO	13,00
CAPUCCINO SACHÊ	13,00
CHÁ IMPORTADO	8,00

WHISKIES (DOSE)

WHISKY 8 ANOS	22,00
WHISKY 12 ANOS	28,00

DESTILADOS (DOSE)

VODKA SMIRNOFF	18,00
VODKA ABSOLUT	22,00
CACHAÇA VALE VERDE	18,00

LICORES

BAILEYS	21,00
LIMONCELLO	19,00
LICOR 43	22,00
COINTREAU	21,00

CARTA DE VINHOS

Espumantes

Brasil

Miolo Brut	125,00
Chandon Brut	170,00
Chandon Rosè	170,00
1913 Sparkiling Branco Brut	105,00
1913 Sparkiling Rose Brut	105,00
Valduga Arte Brut	158,00
Valduga Arte Rose	158,00
Maximo Boschi Vezzi Brut	152,00

França

La Roche Brut	125,00

La Roche Rose	125,00
Comte de Baylli Brut	138,00
Moet & Chandon Brut Imperial	790,00

Vinhos Brancos

Brasil

Inquilino Chardonnay	126,00
Casa Valduga Origem Chardonnay	132,00

Chile

Kalfu Sauvignon Blanc	138,00
Quereu Sauvignon Blanc	98,00
Destemido Reserva Chardonnay	120,00
Casas Del Maipo Chardonnay	105,00
Carmem Insigne Sauvignon Blanc	130,00
Santa Irene Go Up Sauv Blanc	118,00

Argentina

Alamos Viognier	167,00
El Mendoncino Chardonnay	125,00
Catena Chardonnay	280,00
La Vid White Blend	96,00

Portugal

Quinta dos Bons Ventos	110,00
Altano Branco	188,00

França

Chereau Muscadet Sevre	148,00
Le Temps Vendages Sauvignon Blanc	198,00

Italia

Ciao Bella Pinot Grigio IGT	120,00

Vinhos Rosés

Argentina

Alamos Rosé	186,00
El Mendocino Rosé	128,00
La Vid Rosé	102,00

Portugal

Quinta dos Bons Ventos Rose	118,00
Lagoalva Rosado	167,00

França

Figaro Rose	188,00
Castelmaure Rose	204,00
Adele Rosé	122,00

Vinhos Tintos

Brasil

Inquilino Merlot	126,00
Valduga Art Forza Blend	105,00

Chile

Quereu Cabernet Sauvignon	96,00
Quereu Merlot	96,00
Destemido Reserva Carmenere	118,00
Carmem Insigne Cabernet Sauvignon	128,00
Carmem Insigne Caremenere	128,00
Carmem Reserva Pinot Noir	214,00
Falernia Pinot Noir Reserva	164,00
Falernia Syrah	134,00

Argentina

El Mendocino Petit Verdot	125,00
El Mendocino Red Blend	125,00
Fabre Montmayou Reserva Cabernet Franc	198,00
Alamos Malbec	175,00
Catena Malbec	280,00
4 Estaciones Malbec	102,00
La Vid Red Blend	98,00
Alma Negra	350,00
Pellerites Winemakers Séries	280,00

Denario Humberto Canale Cab Sauv	125,00
Sol Sul Malbec	100,00

Portugal

Quinta dos Bons Ventos	122,00
Interdito	138,00
Altano	190,00
Herdade São Miguel	198,00
Quinta da Figueirinha Reseva	228,00
PachecaDouro	102,00
Pedra Cancela Seleção Enologo	168,00
Perereca do Monte	112,00

Espanha

Finca Enguera Crianza	176,00
Torres San Valentin Tempranillo	138,00
Oh Sisters	150,00

Itália

Montepulciano D´abruzzo Bonachi	134,00
Chianti Riserva DOC Bonachi	228,00
Codici Puglia	126,00
Podere La Vigna	288,00
Penteo Primitivo di Manduria	286,00
Ciao Bella Pinot Nero	119,00
Valvirginio Chianti Docg	160,00
Corsarini Montepulciano D’ Abruzzo	110,00

França

Chateau Labatut Bordeaux Cuvée Prestige	226,00
Castelmaure Rouge Vigneron AOP	204,00
Calvet Prestige Bordeaux	175,00
Adele	122,00

Vinhos Meia Garrafa

Carmem Insigne Sauvignon Blanc	85,00
Quinta dos Bons Ventos Branco	64,00

Quereu Chardonnay	56,00
Uxmal Syrah Malbec	90,00
Carmem Insigne Carmenere	85,00
Quereu Cabernet	56,00
Quinta dos Bons Ventos	62,00