

# Speciali

## SUGESTÕES DO CHEF

Camarão na manteiga de ervas e risoto de limão siciliano <i>Buttered Shrimp with sicilian lemon risotto</i>	110,00
Risoto de polvo com pomodoro picante <i>Octopus risotto with spicy pomodoro</i>	98,00
Filé com polenta grelhada ao ragu de cogumelos trufado <i>Steak with grilled polenta and truffled mushrooms ragu</i>	89,00
Peixe a moda siciliana com tagliatelle <i>Sicilian style fish with tagliatelle</i>	78,00

## Pizzas

Pizzeta de mozzarella, cogumelo trufado e gema mole <i>Starter size pizza with mozzarella, truffled mushroom and yolk</i>	45,00
Pizza de alho porró e mascarpone <i>Leek and mascarpone pizza</i>	75,00
Pizza de pêra, gorgonzola, e nozes <i>Pear, gorgonzola and nuts pizza</i>	68,00

---

### MENU EXECUTIVO 59,00

( Entrada+ Prato+ Sobremesa+ Café)

Válido de 12 às 15 horas, de segunda a sexta, exceto feriados.

### ENTRADAS

- Salada de folhas, pêra caramelizada, nozes e gorgonzola  
*Mix of leaves, caramelized pear, walnuts and gorgonzola*

- Salada de folhas, tomatinho, cenoura e beterraba em julienne, mussarela de búfala, parmesão em lascas, crouton, molho agridoce  
*Mix of leaves, parmesan cheese, croutons, julienne vegetables, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and sour dressing*

## PRATOS

- Saint Peter ao molho mediterrâneo com legumes assados  
*Saint Peter in mediterranean sauce with roasted vegetables*
- Fraldinha grelhada com tagliatelle Alfredo  
*Grilled flank steak with tagliatelle Alfredo*
- Copa lombo braseada com molho charcutière, purê de batata, ervilha torta e cenoura salteada  
*Braised loin cup with charcutière sauce, mashed potatoes, peas and sautéed carrots*
- Thai cashew chicken com arroz  
*Thai cashew chicken with rice*
- Atum selado com molho ponzu e refogado de cevadinha  
*Seared tuna with ponzu sauce and braised pearl barley*

## SOBREMESA

- Brasato de manga e maracujá com sorvete de baunilha  
*Mango and Passion Fruit Brasato with Vanilla Ice Cream*
- Pudim de doce de leite  
*Sweet Milk Pudding*

## CAFÉ ESPRESSO

---

### COCKTAILS

**28,00**

AH! BON 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, Vermouth rosso  
ROY Gin, suco de laranja, abacaxi, notas de Elderflower  
GIN MATE Gin, chá mate, Ginger Ale e limão  
CAIPIVODKA  
CAIPIRINHA

G&T ( Tanqueray+7,00 )

AH! BON 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, presunto Parma e canastra com cesta de pães	58,00
<i>Preserved Eggplant, mushroom preserve, Parma ham, parmesan cheese and Canastra cheese</i>	
Burrata com tomate confit, Parma e rúcula com cesta de pães	59,00
<i>with tomatoes, arugula and Parma ham</i>	
Pastelzinho	28,00
<i>Canastra fried pastry</i>	
Involtini de berinjela com mussarela de búfala e tomate confit com cesta de pães	39,00
<i>Eggplant involtini with buffalo mozzarella and confit tomato with bread basket</i>	
Bruschetta pomodoro	32,00
<i>Tomatoes, basil and parmesan cheese</i>	
Bruschetta de Brie, Parma e aspargos	42,00
<i>Tomatoes, anchova, capers and olive</i>	
Arancini com linguiça defumada e búfala	29,00
<i>Arancini with smoked sausage and buffalo</i>	
Bolinho de Bacalhau	48,00
<i>CodBalls</i>	
Polvo ao vinagrete	58,00
<i>Grilled octopus alla vinaigrete</i>	
Polpetine Angus com cesta de pães	42,00
<i>Angus meatballs with spicy tomato sauce and bread basket</i>	
Carpaccio de carne com cesta de pães	54,00

*Meat carpaccio with capers pesto, parmesan cheese and arugula*

## LE PIZZE - NOVA MASSA COM FERMENTAÇÃO LENTA!

(TODOS OS DIAS, A PARTIR DAS 18 HORAS)

PIZZETA DE BRIE E DAMASCO	48,00
<i>Starter size pizza with brie and damascus</i>	
PIZZETA DE BURRATA com rúcula, cebola roxa, parmesão e raspa de limão	49,00
<i>Starter size pizza with arugula, purple onion, parmesan cheese and lemon zest</i>	
PIZZETA DE PORTOBELO trufado, parmesão, gema e rúcula selvagem	52,00
<i>Starter size pizza with truffled portobelo, parmesan cheese, egg yolk and arugula</i>	
MARGHERITA - Mussarela, tomate em rodela e manjericão	52,00
<i>Mozzarella, tomato slices and basil</i>	
POMODORO - Mussarela de búfala, tomate pelatti e manjericão	56,00
<i>Buffalo Mozzarella, peeled tomato and basil</i>	
PORTOBELO & POMODORO - Mussarela de búfala, tomate e cogumelo Portobello	68,00
<i>Buffalo mozzarella, tomato and Portobelo Mushroom</i>	
QUATTRO FORMAGGI - Mussarela, gorgonzola, catupiry e parmesão	59,00
<i>Mozzarella, gorgonzola, catupiry and parmesan cheese</i>	
AGLIO NERO - Brie, tomate pelati, alho negro e rúcula	72,00
<i>Brie, peeled tomato, black garlic and arugula</i>	
ROMANA - Mussarela, tomate e aliche	68,00
<i>Mozzarella, tomato and anchovies</i>	
POLLO & CATUPIRY - Mussarela, frango defumado e catupiry	61,00
<i>Mozzarella, smoked chicken and catupiry cheese</i>	
CALABRESE - Mussarela e calabresa	59,00
<i>Mozzarella and calabrese sausage</i>	
PEPPERONI DIAVOLA - Mussarela, peperone e pimenta calabresa	59,00
<i>Mozzarella, peperone and pepper</i>	
PROSCIUTTO & PEPPERONI ROSSO - Mussarela, presunto e pimentão vermelho assado	62,00
<i>Mozzarella, ham and roasted bell pepper</i>	
PROSCIUTTO & BRIE & PORTOBELO - Brie, presunto e cogumelo Portobelo	65,00
<i>Brie, ham and Portobelo mushroom</i>	
RÚCULA & PARMA - Mussarela de búfala, Parma e rúcula	69,00

<i>Buffalo mozzarella, Parma ham and arugula</i>	
PARMA & BRIE & ASPARAGI - Brie, Parma e aspargos frescos	74,00
<i>Brie, Parma ham and asparagus</i>	
PORRÓ, MASCARPONE & PARMA - Alho porró, queijo Mascarpone e Parma	75,00
<i>Leek, mascarpone cheese and Parma ham</i>	
SALSICCIA & GORGONZOLA - Mussarela, linguiça defumada e gorgonzola	65,00
<i>Mozzarella, smoked sausage and gorgonzola cheese</i>	

## LE INSALATE

INSALATA CAESAR com peito de frango grelhado	48,00
<i>Lettuce, grilled chicken breast slices, croutons, parmesan and Caesar dressing</i>	
INSALATA DO CAMPO com peito de frango grelhado	48,00
<i>Mix of leaves, parmesan cheese, croutons, julienne vegetables, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, grilled chicken breast slices and sour dressing</i>	
INSALATA DI GAMBERI - Camarão e lula grelhados, rúcula e tomatinho	78,00
<i>Grilled shrimp, grilled squid, arugula, grape tomato and lemon dressing</i>	

## I PRIMI

RISOTO POMODORO com burrata e pesto genovês	56,00
<i>Tomato risotto with burrata and pesto sauce</i>	
RISOTTO AL TARTUFFO - Cogumelos e manteiga trufada	64,00
<i>Mushroom risotto with truffle butter</i>	
RISOTTO AL GAMBERI - Camarão e aspargos	87,00
<i>Shrimp risotto and asparagus</i>	
SPAGUETTI Cacio e Pepe	52,00
<i>Cheese and black pepper sauce</i>	
SPAGUETTI Carbonara	54,00
SPAGUETTI com frutos do mar	85,00
<i>with Sea food</i>	
TAGLIATELLE ALLA PUTTANESCA	52,00
PAPPAREDELLE AL RAGU DE CORDEIRO	72,00
<i>with lamb ragu</i>	
TORTELLINI DI VITELLO ao creme de porcini	64,00
<i>Tortellini filled with calf meat and porcini cream sauce</i>	
RAVIOLI DI BUFALA - Mussarela de búfala e espinafre ao pomodoro	51,00
<i>Ravioli filled with buffalo mozzarella and spinach in tomato sauce</i>	

CAPELETTI DI BRIE - Brie e damasco ao creme e pistache 59,00  
*Capelleti filled with brie and damascus in pistachio cream sauce*

## I SECONDI

POLLO ALLA GRIGLIA - Peito de frango com tagliatele ao creme de limão 52,00  
*Grilled chicken breast with tagliatelle and lemon sauce*

POLPO ALLA GRIGLIA - Polvo grelhado com batata, brócolis e aioli de páprica 98,00  
*Grilled octopus with potato, broccoli and paprika mayonnaise sauce*

PESCATO DEL GIORNO - Peixe do dia ao molho mediterrâneo e legumes 72,00  
*Fish of the day baked with vegetables and mediterranean sauce*

SALMONE ALLA GRIGLIA - Salmão grelhado com batata gratinada 78,00  
*Grilled salmon with gratin potatoes*

BACALHAU MEDITERRÂNEO com batata, pimentão vermelho, 129,00  
echalota e azeitona portuguesa  
*Cod with potatoes, bell pepper, echalota, olive and mediterranean sauce*

TAGLIATA DI MANZO - Tagliata de filé com salada de tomate, 75,00  
rúcula e parmesão  
*Underdone sliced meat with arugula salad, tomatoes and parmesan cheese*

SALTIMBOCA ALLA ROMANA - Escalope de filé, Parma e salvia com 78,00  
risoto parmegiano  
*Steak, Parma ham, sage and parmegian risotto*

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

BRASATO DI MANZO AL VINO com risoto parmegiano 69,00  
*Pot roast with wine and parmegian risoto*

ANCHO com nhoque ao creme de gorgonzola 94,00  
*Ancho beef with spinach gnocchi and gorgonzola sauce*

## I DOLCI

MILLEFOGLIE - aos fins de semana 18,00  
*Only on weekends*

BANANA AL FORNO com sorvete de creme 18,00

<i>Baked banana with vanilla ice cream</i>	
TORTINO AL CIOCCOLAT com sorvete de creme	25,00
<i>Hot muffin filled with melted chocolate, served with vanilla ice cream</i>	
TIRAMISU	18,20
MERENGATA	19,00

### **BEBIDAS**

CLUB SODA	8,00
ICE TEA	9,00
CHOPP VERACE	12,00
CERVEJA LONG NECK	12,00
SMIRNOFF ICE	13,90
ENERGÉTICO	15,00
CHÁ PRETO GELADO COM LIMÃO SICILIANO E HORTELÃ	9,00

### **WHISKIES (DOSE)**

WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK	28,00
WHISKY JOHNNIE WALKER RED	22,00
WHISKY WHITE HORSE	22,00
JACK DANIEL'S	28,00

### **DESTILADOS (DOSE)**

VODKA SMIRNOFF	12,50
----------------	-------

VODKA ABSOLUT	15,90
VODKA GREY GOOSE	23,00
RUM BACARDI 8 YEARS	19,00
RUM BACARDI (Carta Oro/ Blanca)	12,00
TEQUILA CAZADORES REPOSADO	16,00
TEQUILA CAZADORES BLANCO	14,00
COGNAC FUNDADOR	14,00
GRAPPA	15,80
CACHAÇA VALE VERDE	12,50
GIN BOMBAY	20,00

#### **LICORES**

BAILEYS	21,00
LIMONCELLO	19,00
FRANGÉLICO	21,00
COINTREAU	21,00
AMARULA	21,00
VINHO DO PORTO	18,80

#### **CAFÉS**

CAFÉ ESPRESSO	6,00
---------------	------



CAPUCCINO ITALIANO	8,50
CHÁ TWININGS	6,20
AMARULA COFFEE	14,50
CHOCOLATE QUENTE	12,50

## CARTA DE VINHOS

### **Espumantes**

#### Brasil

Luis Porto Brut	132,00
Luis Pòrto Rose	132,00
Chandon Brut	140,00
Miolo Brut	125,00

#### 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
Luis Porto Chardonnay	128,00

#### Chile

Kalfu Sauvignon Blanc	138,00
Quereu Sauvignon Blanc	98,00
Destemido Chardonnay	120,00

Montes Chardonnay	186,00
Carmem Insigne Sauvignon Blanc	130,00

#### Argentina

Alamos Viognier	167,00
El Mendoncino Chardonnay	125,00
Catena Chardonnay	280,00

#### Portugal

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

#### França

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

### **Vinhos Rosés**

#### Argentina

Alamos Rosé	186,00
Crios Rosé	178,00
El Mendocino Rosé	128,00

#### Portugal

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

#### França

Figaro Rose	188,00
Castelmaure Rose	204,00

## Vinhos Tintos

### Brasil

Inquilino Merlot	126,00
Dom de Minas Cabernet Franc	115,00

### Chile

Quereu Cabernet Sauvignon	96,00
Quereu Merlot	96,00
Destemido 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
Alma Negra	350,00

### Portugal

Quinta dos Bons Ventos	122,00
Interdito	138,00
Altano	190,00
Herdade São Miguel	198,00

### Espanha

Finca Enguera Crianza	176,00
Torres San Valentin Tempranillo	138,00

## Itália

Montepulciano D´abruzzo Bonachi	134,00
Chianti Riserva DOC Bonachi	228,00
Codici Puglia	126,00
Podere La Vigna	288,00

## França

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

## **Vinhos Meia Garrafa**

Carmen 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