

Speciali

VINHOS EM TAÇA

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

MENU EXECUTIVO 72,00

(Entrada+ Prato+ Sobremesa+ Café)

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

Entradas

- Saladinha Ah! Bon
- Creme de moranga com gorgonzola e semente de abóbora tostada

Pratos

- Cavatelli artesanal ao Cacio e Pepe
- Arroz Campeiro (costelinha + frango)
- Atum em crosta com aioli de limão cravo e espaguetini à primavera
 - Risoto de filé com ervas
- Fraldinha ao molho chimichurri com arroz biro biro e farofa de ovos

Sobremesas

- Pudim de doce de leite
- Profiteroles com calda de chocolate

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
<i>Eggplant caponata, pickled zucchini, pickled mushrooms, Canasta cheese, Parma</i>	
Burrata com tomate confit, Parma e rúcula com cesta de pães	63,00
<i>with tomatoes, arugula and Parma ham</i>	

Bruschetta pomodoro	36,00
<i>Tomatoes, basil and parmesan cheese</i>	
Bruschetta de Brie, Parma e aspargos	49,00
<i>Tomatoes, anchova, capers and olive</i>	
Dadinho de tapioca com geléia de pimenta defumada	36,00
<i>Cassava dices with smoked pepper jelly</i>	
Pastelzinho	30,00
<i>Canastra fried pastry</i>	
Bolinho de Bacalhau	52,00
<i>CodBalls</i>	
Polpetine Angus com cesta de pães	45,00
<i>Angus meatballs with spicy tomato sauce and bread basket</i>	
Arancini com linguiça defumada e búfala	32,00
<i>Arancini with smoked sausage and buffalo</i>	
Carpaccio de carne com cesta de pães	59,00
<i>Meat carpaccio with capers pesto, parmesan cheese and arugula</i>	
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	57,00
<i>Starter size pizza with brie and damascus</i>	
PIZZETA DE BURRATA com rúcula, cebola roxa, parmesão e raspa de limão	58,00
<i>Starter size pizza with arugula, purple onion, parmesan cheese and lemon zest</i>	
PIZZETA DE PORTOBELO trufado, parmesão, gema e rúcula selvagem	64,00
<i>Starter size pizza with truffled portobelo, parmesan cheese, egg yolk and arugula</i>	

MARGHERITA - Mussarela, tomate em rodela e manjeriçã <i>Mozzarella, tomato slices and basil</i>	59,00
POMODORO - Mussarela de búfala, tomate pelatti e manjeriçã <i>Buffalo Mozzarella, peeled tomato and basil</i>	64,00
PORTOBELO & POMODORO - Mussarela de búfala, tomate e cogumelo Portobello <i>Buffalo mozzarella, tomato and Portobelo Mushroom</i>	74,00
QUATTRO FORMAGGI - Mussarela, gorgonzola, catupiry e parmesã <i>Mozzarella, gorgonzola, catupiry and parmesan cheese</i>	69,00
AGLIO NERO - Brie, tomate pelati, alho negro e rúcula <i>Brie, peeled tomato, black garlic and arugula</i>	79,00
ROMANA - Mussarela, tomate e aliche <i>Mozzarella, tomato and anchovies</i>	79,00
SALMONE- Salmã defumado, cream cheese, alcaparras e picles de cebola roxa <i>Smoked salmon, cream cheese, capers and red onion pickles</i>	85,00
TONNO - Mussarela, atum confitado, picles de cebola roxa e azeitona preta <i>Mozzarella, confit tuna, pickled red onion and black olive</i>	74,00
POLLO & CATUPIRY - Mussarela, frango defumado e catupiry <i>Mozzarella, smoked chicken and catupiry cheese</i>	70,00
CALABRESE - Mussarela e calabresa <i>Mozzarella and calabrese sausage</i>	66,00
PEPPERONI DIAVOLA - Mussarela, peperone e pimenta calabresa <i>Mozzarella, peperone and pepper</i>	67,00
PROSCIUTTO & PEPERONI ROSSO - Mussarela, presunto e pimentão vermelho assado <i>Mozzarella, ham and roasted bell pepper</i>	70,00
PROSCIUTTO & BRIE & PORTOBELO - Brie, presunto e cogumelo Portobelo <i>Brie, ham and Portobelo mushroom</i>	74,00
COPPA AFFUMICATA - Mussarela, copa lombo Charcutaria Santa Cecília e cogumelo	69,00
RÚCULA & PARMA - Mussarela de búfala, Parma e rúcula <i>Buffalo mozzarella, Parma ham and arugula</i>	79,00
PARMA & BRIE & ASPARAGI - Brie, Parma e aspargos frescos <i>Brie, Parma ham and asparagus</i>	85,00
PORRÓ, MASCARPONE & PARMA - Alho porró, queijo Mascarpone e Parma <i>Leek, mascarpone cheese and Parma ham</i>	87,00

SALSICCIA & GORGONZOLA - Mussarela, linguiça defumada e gorgonzola 74,00
Mozzarella, 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
Capelletti filled with brie and damascus in pistachio cream sauce

I SECONDI

POLLO ALLA GRIGLIA - Peito de frango com tagliatele ao creme de limão <i>Grilled chicken breast with tagliatelle and lemon sauce</i>	55,00
POLPO ALLA GRIGLIA - Polvo grelhado c/ batata, brócolis e aioli de páprica <i>Grilled octopus with potato, broccoli and paprika mayonnaise sauce</i>	130,00
PESCATO DEL GIORNO - Peixe do dia ao molho mediterrâneo e legumes <i>Fish of the day baked with vegetables and mediterranean sauce</i>	82,00
TONNO - Atum em crosta de gergelim com redução de balsamico e spaghetti de pupunha ao creme de parmesão trufado <i>Seared tuna with sesame crust and balsamic served with pupunha spaghetti in truffled parmesan cream</i>	89,00
SALMONE ALLA GRIGLIA - Salmão grelhado com batata gratinada <i>Grilled salmon with gratin potatoes</i>	89,00
BACALHAU MEDITERRÂNEO com batata, pimentão vermelho, echalota e azeitona portuguesa <i>Cod with potatoes, bell pepper, echalota, olive and mediterranean sauce</i>	140,00
TAGLIATA DI MANZO - Tagliata de filé com salada de tomate, rúcula e parmesão <i>Underdone sliced meat with arugula salad, tomatoes and parmesan cheese</i>	82,00
SALTIMBOCA ALLA ROMANA - Escalope de filé, Parma e salvia com risoto parmegiano <i>Steak, Parma ham, sage and parmegian risotto</i>	89,00
FILETTO DI MANZO - Filé com risoto pomodoro <i>Steak with Portobelo mushroom and pomodoro risotto</i>	86,00
ANCHO com nhoque ao creme de gorgonzola <i>Ancho beef with spinach gnocchi and gorgonzola sauce</i>	98,00

I DOLCI

MILLEFOGLIE - aos fins de semana <i>Only on weekends</i>	20,00
TORTINO AL CIOCCOLAT com sorvete de creme <i>Hot muffin filled with melted chocolate, served with vanilla ice cream</i>	29,00
TIRAMISU	23,00

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

BEBIDAS

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