

Den

ENTRADAS

Couvert Opcional / **9.90** por pessoa

Burrata Caprese / **40.00**

Insalata verdi em perfume de alho, pão italiano fatiado, queijo de cabra / **29.00**

Insalata di rúcula, lascas de grana padano, amêndoas torradas e vinagrete de mel / **32.00**

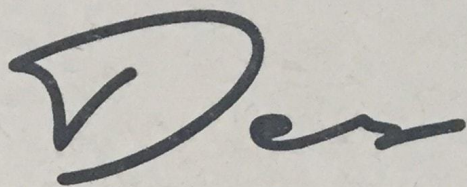
Berinjela parmegiana e crispys de panceta / **28.00**

Carpaccio gratinado , shitake, funghi e azeite trufado / **38.00**

Ceviche de peixe branco e camarões / **39.00**

Carpaccio Classico / **32.00**

Polenta com Ragu, Funghi Secchi e Brie / **26.00**



PASTA

Spaghetтини ao vôngole, zucchini
e pimenta dedo-de-moça / **56.00**

Fettuccine al frutti di mare, tomatinhos frescos
e hortelã / **54.00**

Spaghetti Carbonara / **48.00**

Tagliatelle com tiras de mignon, cogumelos Paris
e tomates frescos / **47.00**

Gnocchi de batatas, fondutã di formaggio,
rúcula orgânica e prosciutto / **48.00**

Ravioloni recheado de gema de ovo,
ricota de búfala e creme trufado / **42.00**

Tortelli de vitelo, sugo porcini fresco
e lascas de grana padano / **56.00**

Ravioli recheado de maçã e shimeji ao
leve creme de gorgonzola doce / **49.00**

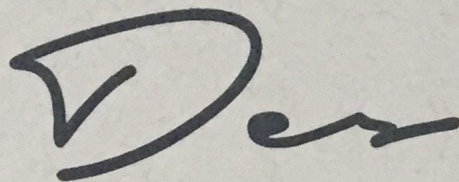
Agnolotti recheado de burrata, limão siciliano
e sugo de tomate fresco / **49.00**

Ravioli de mussarela de búfala, berinjela
e sugo de tomatinhos confitados / **47.00**

Ravioli recheado com queijo mascarpone, toque de laranja,
molho burro & sálvia e pistache torrado / **52.00**

Lazanha bolognese al forno / **48.00**

Soffiotti recheado de queijo ementhal, presunto,
manjeriçõ e fonduta de parmesão / **48.00**



RISOTOS

Risoto de gorgonzola italiano Dolce, aspargos frescos e presunto cru / **58.00**

Risoto de camarão, zucchini e peppe / **62.00**

Risoto de pato selvagem e toque de laranja / **58.00**

Risoto de frutos do mar grelhado / **62.00**

DI MARE

Peixe do mercado grelhado, sugo de limão siciliano e tagliatelle, rúcula, alcaparra e tomate seco / **62.00**

Atum em crosta de gergelim, purê de batata e gengibre / **65.00**

Polvo grelhado com purê de curry / **59.00**

CARNI

Assado de paleta de cordeiro e cuscuz siciliano / **68.00**

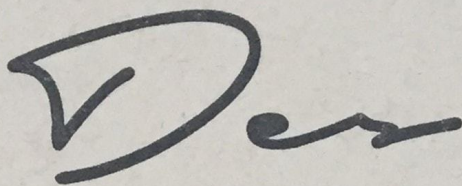
Brasato al barolo com polenta cremosa / **58.00**

Galeto assado ao azeite de ervas e risoto ao limone / **49.00**

Filé Mignon de cordeiro, sugo de funghi porcini e aligot / **64.00**

Peito de pato, molho de tangerina, gengibre e mel e risoto de ervilha / **62.00**

Medalhão de filé mignon ao molho de gorgonzola e shitake com risoto de rúcula / **63.00**



SOBREMESAS

Petit Gateau de goiabada com sorvete de queijos / **18.00**

Panacota de chocolate branco e calda de framboesa / **17.00**

Torta de maçã folhada com sorvete de canela / **19.00**

Tiramissú / **17.00**

Semifreddo de mascarpone e farofa de pistache crocante / **21.00**

Crema brullée de doce de leite e sorvete de limão / **19.00**

Sorvete (2 bolas) / **12.00**

Frutas da estação / **12.00**

Horário de Funcionamento

Seg. a Quinta das 18:30 as 00:00

Sextas das 18:30 as 00:30

Sábados das 12:00 as 17:00

Feriados das 12:00 as 17:00 e das 19:00 as 00:30