



Para começar... Entradinhas

Bruschetta tradicional – tomates frescos picadinhos com manjericão no pão italiano quente, tostadinho com alho – R\$ 20,00

Bruschetta de queijo meia cura – melado de cana e rúcula 22,00

Bolinho de Carne Seca – feito com tapioca crocante e queijo coalho. Porção com 6 bolinhos – R\$ 22,00

Bolinho de Arroz - com espinafre e parmesão. O toque da minha mãe no cardápio. Porção com 6 bolinhos – R\$ 18,00

Capitão - você já comeu? É basicamente um bolinho feito de feijão, farinha e bacon. Aqui você come com uma vinagrete de maxixe apimentadinha. Delicioso para acompanhar uma cerveja bem geladinha! 16,00

Olive all'Ascolana - nossa homenagem a Nonna Tereza - receita tradicional italiana da cidade de Ascoli Piceno. Uma porção de azeitona recheada com mix de carnes. Em Ascoli, é comum você comprar essas azeitonas embrulhadas em cone de papel – 22,00

Macaxeira com carne seca – não precisa de muitas explicações, né? A carne vem desfiadinha, misturada com requeijão, e hummm.... – 22,90



Simples Assim

Grelhado + 2 acompanhamentos – 27,90
(almoço de segunda a sexta)

- Escalope de Mignon
- Bife de Alcatra
- Filé de Frango
- Peixe do dia (consulte disponibilidade)

Acompanhamentos

- Salada
- Arroz integral
- Arroz branco
- Feijão
- Legumes
- Purês: batata com queijo, abóbora ou batata doce

Para adicionar mais um acompanhamento – R\$ 7,00

Menu do dia:

Pergunte ao garçom

Entrada + Prato + Sobremesa - 35,00

Só entrada: 7,00

Só Prato: 27,90

Sobremesa: 5,00





Saladas

Salada de Quinoa – Mix de folhas com quinoa temperada com molho pesto, tomate, cebola e ervas frescas.

Inteira – R\$ 25,00 / Meia – R\$ 18,00

Frango – Mix de folhas com tiras de frango e molho de iogurte com dill

Inteira – R\$ 25,00 / Meia – 18,00

Salmão - Mix de folhas com salmão desfiado e queijo de cabra quente com molho de mostarda

Inteira – R\$ 28,00 / Meia – 20,00

Tapiocas e Omeletes

Sempre com uma deliciosa Saladinha

Italiana – queijo, tomate e pesto

Tapioca 20,00 – Omelete 25,00

Frango com requeijão cremoso – frango desfiado, bem temperadinho com catupiry

Tapioca 23,00 – Omelete 26,00

Carne seca – temperadinha com queijo coalho e catupiry -

Tapioca 23,00 – Omelete 28,00

Shimeji com Ricota cremosa – shimeji com nosso tempero, refogadinho. Com ricota, e se você quiser mussarela também é só avisar.

Tapioca 20,00 – Omelete 25,00



Massas

Guancia di Maiale & Parpadelle - um corte de porco extremamente macio, que nós cozinhamos em fogo brando com um temperinho delicioso. O parpadelle é feito cuidadosamente no próprio sumo do cozimento da carne. 35,00

Da Vó Tereza: Azeitonas pretas, abobrinha, tomate, manjeriço fresco, alho com bastante azeite. 30,00

Talharim com queijo do Reino – Para quem gosta de queijo, é uma ótima pedida! O molho desse prato fica por conta da adição de muito queijo à massa quente. O queijo derrete, se mistura a massa e hummm... 32,00

Se você quiser, é possível adicionar um escalope de mignon para acompanhar. Pergunte ao garçom.

Risotos

Carne seca – Nossa explicação de como é que misturamos o Brasil e a Itália: Arroz vermelho e cateto, com carne seca e queijo coalho. Acompanha saladinha de rúcula, pesto de manjeriço e parmesão – 32,00

Mignon - risoto de duo de limão: cravo e siciliano com escalope de mignon. Simples assim. 32,00

Tilápia - risoto com raiz de capim limão e tostado de requeijão de corte – 32,00





Carnes

Medalhão de Mignon, em duas texturas de parmesão, creme e crocante com legumes de raiz grelhados. 38,90

Picadinho com arroz, purê de mandioquinha e farofa de banana – 35,00

Rabada com purê de abóbora e sementes de abóbora tostadas com toque de alho. Nossa receita fica leve e macia, resultado de muito cuidado e paciência, cozinhando em fogo baixo para que o resultado seja delicioso. – 39,00

Feijoada da Tereza - com arroz, farofinha de milho, couve e uma laranjinha. Do jeitinho que uma feijoada tem que ser, só que mais levinha, pra você comer e ainda continuar o dia com muito ziriguidum - 35,90

Baião de Dois - “Ai, ai ai, ai baião que bom tu sois. Se o baião é bom sozinho. Que dirá baião de dois” (Luiz Gonzaga) - 35,00

Do mar

Salmão em crosta de quinoa e chia com spaghetti de abobrinha – 35,00

Arroz de Polvo – feito com arroz negro, toque de leite de coco e ervas – 39,90



Cuscuz da Vó Maria

Todos acompanham saladinha.

Receita de família com toque da chef. Cuscuz de Milho recheado. Não, não é o cuscuz paulista. Não, também não é o cuscuz nordestino. É a receita da vó!

Carne seca com queijo – 28,00

3 queijos – catupiry, mussarela e coalho – 25,00

Frango com catupiry – 28,00

Legumes com queijo – 25,00

Cogumelos com queijo – 28,00

Mexidinhos da Vó Tereza

Sim, é aquele prato que você adora comer em casa. Aqui preparamos com ingredientes selecionados e com o toque da chef!

Carne: tirinhas de carne, com arroz, ovos e queijo. Muito queijo – 25,00

Frango: picadinho, com arroz, ovos, queijo e requeijão cremoso – 25,00

Vegetariano: legumes temperadinhos, arroz, ovinho e queijo – 24,00





Sobremesas

Trio da vovó: doce de leite, doce de abóbora com coco e Romeu e julieta – 16,00

Banana empanada com tapioca e canela com doce de leite– 16,00

Creme de lavanda com Lichia, coulis de frutas vermelhas e caramelo – 20,00

Tapioca com leite condensado com coco – 10,00

Creme de tapioca com calda de cupuaçu - 10,00

Pudim de leite – 12,00.

Pavê de chocolate e creme de baunilha – 18,00



Para Beber

Sucos Joy – Maçã, Frutas Vermelhas, Uva Zero – 10,00

Coca cola – 6,00

Guaraná – 6,00

Itubaína – 6,00

Schweppes Citrus – 7,00

Chá gelado Liv – 7,00

h2o - 7,00

Água – 5,00

Água com gás – 5,00

Café coado na hora – 5,00

Chá quente – consulte sabores – 5,00

Cerveja Avós - Artesanal, inspirada em avós - 22,00 e 25,00 - consulte os garçons

