

◆ PRINCIPAIS ◆

Fregola sarda em paella e lardo
frutos do mar chepeados, sobre fregola caseira finalizada como paella e lardo de colonata **66.**

Gnocchi de batata recheado com queijo fontina (sítio Serra das Antas),
sobre sugo de san marzano e pesto genovês **46.**

Spaghetti alla chitarra de massa fresca,
camarão, cogumelo shitake, alcachofra e perfume de limão siciliano **54.**

Tortelini recheado com burrata,
sobre delicado creme de abóbora, cogumelos e espinafre salteado **51.**

Scarpinocc recheado com polenta tartufo,
finalizada com delicado rosbife de cordeiro feito em casa e mini couve **53.**

Ravioli doppio alla rossini,
recheado com vitelo, foies gras, molho de Rossini, purê de cenoura e cogumelo fresco **54.**

Tortelli recheado com pernil de vitelo,
sugo de porcini frescoe crema parmigiano **52.**

Ravioli com recheio de pera,
cogumelo shimeji, geléia de pimenta com sauternes e fonduta de queijo azul Serra das Antas **52.**

Garganelli com saboroso ragu de pescoço de cordeiro
cozido por 12h e finalizado com saladinha fresca de agrião e cebola roxa **46.**

Capellini, bouillabaisse e vieiras
massa fresca ao molho delicado de peixes e crustáceos, com vieiras e saladinha fresca de ervas **62.**

Peixe fresco do mercado,
canelonini de massa de espinafre recheado com legumes da estação e leve molho de gengibre **59.**

Risoni de lula. (2017) **55.**

Polvo sous vide chapeado,
cilindro de batata, emulsão de chorizo e pesto de brócolis **67.**

Bife da costela maturado dry,
tartar de cogumelos, cambuci arrostado e saladinha de folhas nativas da estação **74.**

Bochecha de javali,
riso i fagioli manteiguinha de Santarém, erva doce caramelizada e limão cravo **56.**

Paleta de cordeiro
braseada e laqueada, purê de ervilha, hortelã, laranja bahia e coalhada seca **69.**

Penne ao pomodoro, azeitona preta e creme de burrata (para crianças) **39.**

Em caso de qualquer restrição alimentar, consulte o gerente