

EVVAI

menu evvai

DEGUSTAÇÃO 7 tempos . 180

IL PANE . 19

pão de fermentação natural, focaccia,
manteiga com linhaça tostada e azeite extra virgem

comincio

CARNE CRUDA . 45

tartar de carne, ovas de truta de Santa Catarina,
raiz forte, batata crocante

TONNO FRESCO . 39

atum fresco, straciatella, sal de alcaparras,
batuta de tomate, limão siciliano

FEGATO GRASSO . 86

terrines de foie gras, mostarda de maçã e brioche
amarelinha feitas na casa | para 2 pessoas

ARANCINI DI POLENTA . 39

snack de polenta crocante, tallegio, sálvia

BOMBE . 33

snack de burrino, tomate pelatti, manjeriçã

CIALDA DI RISO . 27

snack de arroz crocante, grana padano, abobrinha

MINISTRONE . 29

brodo de vitelo com infusão de porcini secchi
e legumes orgânicos

POLENTA TARAGNA . 35

polenta cremosa, ovo mollet defumado, bacalhau

SCAMPI . 49

lagostim grelhado, lardo, couve flor caramelizada,

MISTICANZA . 39

folhas verdes não convencionais, pappa al
pomodorini, cannoli recheado de salmão defumado

PORRI CANDITO . 33

alho-poro confitado, leite de avelãs,
extrato de alho poró

BURRATA . 37

burrata, legumes assados a baixa temperatura

paste & risotti

TORTELLINI . 63

recheado de vitelo, grana padano
infusão de tomilho

LASAGNETTA MOSAICO . 65

tallegio, espinafre, vitelo, trufa branca

MALLOREDUS . 54

massa curta de semola e açafão
tomate pelatti, erva doce, guanciale

RAVIOLI CAPRINO . 56

recheado de queijo de cabra
beterraba assada no sal, açafão

GRICIA . 67

tonnarelli fresco, pecorino romano
pancetta piacentina, blend de pimentas

CIAMBELLA . 57

recheada de pato assado
purê de cenoura e laranja

GNOCCHI . 65

recheado com fontina e tartufo nero
caldo de cebola assada e porcini

FREGULA . 69

mantecata com manteiga defumada
polvo grelhado, cruudo de vieira

RISOTTO AL NERO . 71

manteiga ácida, lagostim, lula grelhada
aspargos, ovas truta de Santa Catarina

RISO D'ANATRA . 73

pato assado, prosciutto de pato
feito na casa, alcaçuz

LINGUINI . 59

pesto clássico, mexilhões
assados no carvão

PACCHERI . 49

pomodoro e manjerona fresca

carni & pesci

ROSSINI . 125

filé alto grelhado, foie gras, trufa preta,
batata suflê, terrine de batata

AGNELLO . 74

alcatra de cordeiro da Fazenda Cabana Oviedo
grelhada no carvão, alcachofra e
bomboloni de queijo de cabra

MAIALINO . 68

leitão crocante, purê de feijão branco,
uvas, radicchio grelhado

ANATRA . 94

peito de pato, mil folhas de abóbora,
cardamomo, pure de avelã

PESCE DEL GIORNO . 65

peixe fresco do dia,
salmoriglio e legumes verdes

BACCALÀ . 89

bacalhau confit, espinafre,
pinoli e marmelata de cebola