

*Ascendência italiana, portuguesa e libanesa. Vivemos por um tempo na França. Nossos pais e avós sempre ligados à alimentação: restaurantes, fazenda, pastifício, frigorífico ou dando aulas de cozinha. Temos cultivo próprio de ostras e mariscos em Florianópolis. Fazer e receber sempre foi um prazer. E que passou para nossas filhas. Você vai perceber um pouco disso tudo.*

*Bom apetite !*

*Ana e Tadeu Masano*



*We come from Italian, Lebanese and Portuguese backgrounds and lived in France for a while. Our parents and grandparents have always been somehow connected to the food business, in farms, restaurants, pasta making, meat production or giving cooking classes. We also grow our own oysters and shellfish in Florianópolis. Cooking and hosting have always been a pleasure to us and something we have gladly passed on to our daughters. You might notice a bit of all of this here.*

*Bom apetite!*

*Ana and Tadeu Masano*

§

### SINFONIA DE CAMARÕES

*Menu-Degustação \* Tasting Menu*

R\$ 255



#### **cuscuz**

Nossa versão do tradicional cuscuz paulista, preparada com camarões brancos  
*Our version of São Paulo's traditional "cuscuz" made with corn flour and shrimps*

#### **massa fresca com camarões**

Massa fresca com camarões, tomate, limão siciliano e pimenta de cheiro  
*Home made pasta with shrimps, tomato, lemon zest and Brazilian pepper*

#### **camarão em azeites**

Camarão gigante, aspargo e cogumelo grelhados com seleção de azeites aromatizados  
*Grilled red prawn with mushroom, asparagus and flavored olive oils*

#### **camarão na palha**

Camarão gigante em berço de batata palha cortada na ponta da faca  
*Deep fried prawn on a bed of straw potatoes*

#### **frisson no negro**

Camarão gigante flambado no cognac, curry, alho porro e arroz negro  
*Prawn flambéed in brandy with curry, leek and black rice*

#### **coco em versões**

Manjar de Coco com calda de caju, sorvete de coco e cocada fresca com pimenta rosa  
*Coconut pudding with cashew sauce, coconut ice-cream and sliced coconut with pink pepper*

§

MENU DA CHEF 

*Chef's Menu*



***ostra do nosso cultivo***

Ostras do nosso cultivo com “vinagrete” de melancia, pimenta vermelha, bacon e coentro

*Oysters from our farm in Florianópolis with watermelon “vinaigrette”, red pepper, bacon and coriander*

***vieira em creme de cebolinha***

Vieira selada em azeite com creme de cebolinha verde perfumado com baunilha e ovas de peixe

*Seared scallop with spring onion cream, a hint of vanilla and fish roe*

***“orzotto” de camarões brancos de pesca artesanal***

Cevadinha cremosa com camarões brancos, “pesto” de inspiração asiática e beterraba

*Creamy barley “risotto” with shrimps, asian inspired “pesto” and beetroot*

***camarão gigante à paulista***

Camarões gigantes preparados ao azeite, alho e salsa  
*The classic recipe of Prawns in olive oil, garlic and persil*

***peixe no papelote***

O melhor peixe do mercado do dia preparado em papelote com tomates frescos, cebola, alcaparras, brotos da nossa horta e farofa de azeitonas pretas

*Finest fish of the market with fresh tomatoes, onion and carpers served with black olive “farofa”*

***pudim de macadâmia***

Pudim de leite condensado da infância com macadâmias com morangos e sorvete de pistache

*Sweetened condensed milk and macadamia pudding with fresh strawberries and pistachio ice-cream*

R\$ 255

*Todos os integrantes da mesa devem optar pelo mesmo menu-degustação  
Menu da Chef ou Sinfonia de Camarões  
Agradecemos a compreensão*

## *couvert \* amuse bouche*

Quatro pequenas porções preparadas com carinho a cada dia –  
uma sopa, um petisco e duas surpresas que combinam elementos do mar e da terra  
Pães, torradas, grissinis e manteiga aromatizada com tomilho

**ALMOÇO / LUNCH**

R\$ 16

**JANTAR / DINNER**

R\$ 19

## *especial \* special*

§

**“PLATEAU ROYAL” DE FRUTOS DO MAR (30 min)**

R\$ 355

*Prepare-se para 2 horas de conversa!*

(2 pessoas / for two)

Lagosta, camarões, ostras, mariscos, vieiras e vongoles servidos sobre gelo moído  
*Fresh seafood platter – lobster, shrimps, oysters, mussels, scallops and clams served on crushed ice*



## *menu infantil \* kids menu*

**UM CARDÁPIO PARA PEQUENAS FOMES E GRANDES IMAGINAÇÕES!**

R\$ 56

*Solicite ao maitre*



*opção vegetariana*  *contém gluten*  *contém lactose*  *possível adaptar*   
*vegetarian*  *contain gluten*  *contain lactose*  *possible to prepare without* 

C11-3

## **entradas \* starters**

	R\$
<b>OSTRAS FRESCAS DO NOSO CULTIVO</b>	6
Selecionadas do cultivo próprio do Amadeus em Florianópolis (unid) <i>Fresh oysters from our very own farm in Florianópolis (unit)</i>	
<b>OSTRAS EM “VINAGRETE” DE MELANCIA</b>	29
Ostras do nosso cultivo com refrescante “vinagrete” de melancia, pimenta dedo de moça, bacon e coentro <i>Oysters from our farm in Florianópolis with watermelon “vinaigrette”, red pepper, bacon and coriander</i>	
<b>CUSCUZ DE CAMARÃO</b>	39
Nossa versão do tradicional cuscuz paulista, preparada com camarões brancos de pesca artisanal, palmito e ervilhas <i>Our version of São Paulo’s traditional “cuscuz” made with corn flour and shrimps</i>	
<b>CEVICHE DO PESCADOR</b>	48
Peixe, lula e polvo marinados em suco de limão, pimentas, cebola roxa, brotos de coentro e pipoca <i>Raw fish, squid and octopus marinated with lime juice, peppers, red onion, coriander sprouts and popcorn</i>	
<b>ANCHOOVA NEGRA</b> 	39
Carpaccio de anchova negra defumada com palmito pupunha fresco, molho cítrico de ervas e flores do quintal <i>Smoked black anchovy carpaccio with fresh heart of palm, lemon-herb dressing and flower from our garden</i>	
<b>POLVO EM DOIS COZIMENTOS</b>	54
Cubos de polvo sobre seu carpaccio em emulsão de tomate, brotos da nossa horta e pipoca de arroz selvagem <i>Octopus dices over its carpaccio with fresh tomatoes dressing, herbs and popped wild rice</i>	
<b>TARTARE DE ATUM</b> 	48
Tartare de atum em tempero picante, com raiz forte, gelatina de shoyu e hortelã <i>Spiced tuna tartare with horseradish, shoyu gelly and fresh mint</i>	
<b>VIEIRAS EM CREME DE CEBOLINHA</b> 	54
Vieiras seladas em azeite com creme de cebolinha verde ao aroma de baunilha <i>Seared scallops with spring onion cream and a hint of vanilla</i>	

## *pratos \* main-dishes*

	R\$
<b>CAMARÃO EM AZEITES</b>	139
Camarões Gigantes, aspargos e cogumelos grelhados com azeites aromatizados <i>Grilled red prawns with mushrooms, aspargus and flavored olive oils</i>	
<b>FRISSON NO NEGRO</b> 	139
Camarões Gigantes flambado no cognac, curry, alho porro e arroz negro <i>Prawns flambéed in brandy with curry, leek and black rice</i>	
<b>CAMARÃO NA PALHA</b> 	139
Camarões Gigantes empanados com batata palha na ponta da faca e seleção de molhos <i>Giant diepfried prawns with shoestring potato chips, chutney and dressings selection</i>	
<b>CAMARÃO À PAULISTA</b>	139
Camarões gigantes preparados ao azeite, alho e salsa <i>The classic recipe of Prawns in olive oil, garlic and persil</i>	
<b>BOBÓ DE CAMARÃO</b>	98
Creme de mandioca com camarões ao aroma de dendê de pilão e coco fresco <i>Shrimps in manioc cream, artisanal dende palm oil and fresh coconut milk</i>	
<b>Moqueca da Casa</b>  	118
Moqueca de Peixe com camarão e banana em estilo baiano (com leve toque de dendê), pimenta de cheiro e farofinha de cebola <i>Bahian style moqueca – fish simmered in coconut cream and palm oil – cooked with shrimps, bananas and a touch of brazilian pepper served with crunchy onion “farofa”</i>	
<b>LOMBO DE PEIXE COM PALMITO</b>	98
O melhor peixe do mercado do dia preparado sobre purê de palmito pupunha e molho levemente picante <i>Finest fish of the market with heart of palm puree and lightly spiced sauce</i>	
<b>PEIXE NO PAPELOTE</b> 	98
O melhor peixe do mercado do dia preparado em papelote com tomates frescos, cebola, alcaparras, brotos da nossa horta e farofa de azeitonas pretas <i>Finest fish of the market with fresh tomatoes, onion and carpers served with black olive “farofa”</i>	
<b>LOMBO DE PEIXE AO AÇAFRÃO E LEGUMES</b>	96
O melhor peixe do mercado do dia ao molho de açafrão, legumes e arroz negro com vongole <i>The best fish of the market baked with saffron sauce, vegetables and black rice with clams</i>	
<b>LOMBO DE PEIXE AO VINHO BRANCO</b>	96
O melhor peixe do mercado do dia preparado ao forno com vinho branco, alho porro e couscous marroquino <i>Finest fish of the market baked in white wine with leeks and couscous</i>	
<b>ATUM COM TOQUES ORIENTAIS</b> 	99
Atum frito em crosta de ervas, servido mal passado com cogumelos <i>Mi-cuit tuna fish in herbs crust (fried) with mushroom</i>	
<b>BACALHAU À SICILIANA</b>	122
Lombo de bacalhau, cebola, tomate, couve, batata, ovo e azeitona na panela de barro <i>Codfish with onion, tomato, kale, potato, egg and olives cooked in a clay casserole</i>	

*opção vegetariana*  *contém gluten*  *contém lactose*  *possível adaptar*   
*vegetarian*  *contain gluten*  *contain lactose*  *possible to prepare without* 

C11-5

**BACALHAU COM FEIJAO BRANCO DO AMIGO LANDI**

108

Lombo de bacalhau em leito de feijão branco, linguiças defumadas e couve fresca

*Codfish with white beans, smoked sausages and fresh kale*

**CALDEIRADA DO COMANDANTE (2 PESSOAS)**

245

Lombo de peixe, camarão, lula, vongole, polvo e mariscos em borbulhante molho de tomate com ervas

*Fish, shrimp, squid, clams, octopus and mussels in a steamy herbed tomato sauce – cooked and served in a clay casserole (for two)*

**PRATO DO PESCADOR**

128

Peixe, camarão gigante, lula, polvo e vieira na grelha com cebola assada e salada de ervas

*Grilled fish, prawn, squid, octopus and scallop with baked onion and herbs salad*

**“ORZOTTO” DE CAMARÕES BRANCOS DE PESCA ARTESANAL**

85

Cevadinha cremosa com camarões brancos, “pesto” de inspiração asiática e beterraba

*Creamy barley “risotto” with shrimps, asian inspired “pesto” and beetroot*

**PASTA NEGRA COM FRUTOS DO MAR**

86

Massa Negra preparada com lula, vongole e camarão ao azeite, vinho branco, alho e salsa

*Dark flat noodle with squid, mussels and shrimps in olive oil, white wine, garlic and parsley sauce*

**PASTA & CONCHA**

78

Espaguete com vongoles ao azeite, alho e manjericão

*Spaghetti with clams, olive oil, garlic and basil*

**MASSA FRESCA COM CAMARÕES**

86

Massa fresca com camarões, tomate, raspas de limão siciliano e pimenta de cheiro

*Home made pasta with shrimps, tomato, lemon zest and Brazilian pepper*

**MASSA FRESCA COM ALCACHOFRINHAS**

68

Massa fresca com tomate, alcachofrinhas, limão siciliano, coco e pimenta de cheiro

*Home made pasta with tomato, artichoke, lemon zest, coconut and Brazilian pepper*

**MOQUECA VEGETARIANA**

78

Moqueca de palmito pupunha, legumes e banana em estilo baiano (com leve toque de dendê e leite de coco), pimenta de cheiro e farofinha de cebola.

*Bahian style vegetarian “moqueca” – heart of palm, vegetables and banana simmered in coconut cream and palm oil – served with crunchy onion “farofa” and rice*

**RÃ AO PARMESÃO (30 min)**

94

Perninhas de rã gratinadas com parmesão e ervilhas frescas

*Frog legs au gratin with parmesan cheese and fresh peas*

**MIGNON COM COGUMELOS**

82

Mignon com cebola, cogumelos em azeite e farofinha com bacon

*Filet mignon with onion, mushrooms and bacon “farofa”*



Ícones para copiar e colar no texto quando precisar				

opção vegetariana contém gluten contém lactose possível adaptar   
 vegetarian contain gluten contain lactose possible to prepare without

C11-7