



COUVERT

pão de fermentação natural, embutido do dia, pickles da roça, azeite da mantiqueira, azeitona marinada e pastinha 18.

PARA COMPARTILHAR

carpaccio crocante 42.
delicados cones recheados com carpaccio bovino, grana padano e mostarda trufada

coalhada de ovelha e bottarga 42.
coalhada de ovelha artesanal sitio Rima, bottarga ralada e limão curado

carbonara em bocados 34.
croquetas de carbonara, gel de pimenta e panceta curada na serra na mantiqueira

burrata cremosa (borghesse - Minas Gerais) 66.
defumada na mesa, limão siciliano, pesto genovês, polvere pomodoro e tomate confit

bacalhau nero di seppia e emulsão de alho negro 40.
bacalhau mantecato envolto em tempurá de tinta de lula e emulsão de alho negro

linguiça de javali na chapa 49.
linguiça de javali, tâmara, coalhada e repolho em especiarias

atum, tapioca, abacate defumado 28.
telha de tapioca, cruado de atum, guacamole defumada e broto de coentro

bruschetas de pupunha 38.
base de palmito pupunha, cogumelo, mel tartufo e queijo da canastra (sitio capim - MG)

ENTRADAS

- mil folhas de alcachofra, carne cruda e queijo cuesta
carne cruda , emulsão de queijo cuesta
e lâminas de alcachofra 40.
- salada Più
folhas selecionadas, brotos & flores, cogumelo fermentado,
mirtilo e avelã 36.
- ovo 63°C
ovo caipira cozido á 63 graus, creme de couve flor,
tallegio e brioche 39.
- panini, presunto cru, alface romana e café
pão feito no vapor, presunto 24 meses, alface romana
e maionese de café 38.
- caneloni de melão e cruo de atum
caneloni de melão orange recheado com atum cruo,
iogurte hortelã e cebolinha 39.

PRINCIPAIS

gnocchi de batata recheado com queijo fontina (sítio serra das antas) sugo de tomate fresco e pesto genovês	49.
capellini, vieira e bouillabaise, massa fresca ao molho delicado de peixes e crustáceos com toque de yuzu, vieiras e saladinha fresca de ervas	68.
ravioli com recheio de pêra, shimeji, geléia de cachaça com pimenta e fonduta de queijo azul da serra das antas	49.
baulette massa recheada com nossa inspiração de pato no tucupi	66.
ravioli doppio alla rossini, recheado com vitelo e foie gras, gelatina de vinho madeira e purê de cenoura para quebrar	68.
spaghetti caccio pepe, com queijo araritaguaba e lulas em sua tinta	61.
papardelle a bolonhesa, com nosso blend de carne (língua, bochecha, rabo e linguiça de javali)	59.
picci de agrião com ragú de pescoço de cordeiro massa sem ovos, cordeiro cozido por 12hs no vinho malbec, saladinha fresca de agrião, cebola roxa e tomate cereja	61.
spaghetti alla chitarra, shitake, alcachofra, camarão e raspas de limão siciliano	68.
frégola sarda em moqueca de frutos do mar	84.

PRINCIPAIS (continuação)

scarpinocc recheado com abóbora tartufo, finalizado com rosbife de bochecha suína e mini couve	66.
tortellini recheado com cogumelos e mascarpone, repousado no leve creme de couve flor e pesto de azedinha	59.
ravióli recheado com ervilhas, lagostim, guanciale e ricota de ovelha	66.
arroz de alcachofra em sua flor e bottarga ralada	67.
peixe fresco do mercado, panceta da mantiqueira, creme de espinafre e molho verde de proseco	72.
polvo cozido a 78° por 4hs, escabeche de feijão manteiguinha, azeitonas verdes e alho poró na brasa	86.
corte do açougueiro, gnudi, molho de acelga e presunto crú	76.
clássico polpetone ao forno, servido com tagliolini na manteiga de sálvia	64.
paleta de cordeiro 600g, cebola no vulcano, coalhada de ovelha, vinagrete de uva e farofinha (pode servir duas pessoas)	144.
para os bmbinos	42.
strozzapreti ao pomodoro, azeitona preta e creme de burrata	
peixe do dia com purê de abóbora	

