

• DRINKS CLÁSSICOS •

Gin Tônica	\$45
Negroni	\$45
Boulevardie	\$48
Martinez	\$49
Aperol Spritz	\$42
Fitzgerald	\$47
Cosmopolitan	\$41
Margarita	\$48

NÃO ENCONTROU
SEU CLÁSSICO?
CONSULTE NOSSO BARI!

B
GRAN BAR
Bernacca

• DRINKS AUTORAIS •



Corn & Cane

AMADEIRADO | AMARGO
Cachaça Carvalho, Bourbon,
Vermuth c/ Cumaru e Bizantino

56



Alkermes Sour

AVELUDADO | LEVEMENTE AMARGO
Carpano Rosso, Alkermes,
Mix cítricos e Bitter.

53



Watermelon Negroni

REFRESCANTE
Gin, Ramazzotti Rosso, Campari,
Vermuth Bianco e Melancia.

45



Bon Vivant

MINERAL | CÍTRICO | REFRESCANTE
Jerez Fino, Gin, cítrico, Orange
Bitter, Solução Salina e Club Soda

62



Pa Pa L'Americano

FRUTADO | CÍTRICO |
LEVEMENTE AMARGO
Vermuth Bianco, Ramazzotti Rosso,
Campari e Soda De Maracujá

55



Tricolore

CÍTRICO | REFRESCANTE
Jerez Fino, Gin, Triple Sec,
Limão Siciliano e Amarena

58



Mediterrean Fizz

REFRESCANTE | CÍTRICO |
LEVEMENTE FRUTADO
Gin, Uva Vitória, Triple Sec, cítrico,
Orange Bitter e Basilico

50



Mariano

REFRESCANTE | ADÓCICADO
Cold brew, aperol, vermuth
rosso, cordial morango e tônica

45

• SELEÇÃO DE GRANDES TAÇAS •

	Taça	Garrafa
Mirabeu Etoile (Grenache e Cinsault)	R\$ 77,00	R\$ 489,00
J Jacopo Biondi Santi (Grenache e Cinsault)	R\$ 115,00	R\$ 699,00
La Chablisienne Bourgogne (Chardonnay)	R\$ 59,00	R\$ 390,00
Drac Magic (Macabeo e Sauvignon Blanc)	R\$ 72,00	R\$ 469,00
El Enemigo (Cabernet Franc)	R\$ 119,00	R\$ 739,00
Château Gloria (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc)	R\$ 229,00	R\$ 1.450,00
Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG (Sangiovese)	R\$ 289,00	R\$ 1.890,00



• Le Delicatezze

BURRO & ACCIUGHE (5un) 29

Anchovas do cantábrico, nosso pão orgânico e manteiga

IL PANINI DI OSSOBUCO (2un) 25

Carne desfiada de ossobuco servida entre duas fatias de pão torrado

STEAK TARTAR ROLL (2un) 36

O steak tartare da Bottega servido num brioche quentinho

COXINHA CON IL PASTRAMI (3un) 20

Coxinha com massa de mandioca e mandioquinha recheada de pastrami

CROCCHETINE DI POLLO ARROSTO E PROSCIUTTO (2un) 22

Croquetas de frango e prosciutto San Daniele

FRITTO MIXTO 69

Mix de frutos do mar e flor de abobrinha fritos com marinara de tomate fermentado

• Piattini

INSALATA CAESAR 28

Mini alface romana, molho caesar, farofa de bacon e parmesão ralado

MINI CARPACCIO CIPIRANI 22

A receita de Giuseppe Cipriani, filé mignon batido na hora e molho especial

CRUDO DI TONNO 42

Atum com geleia de água de tomate, óleo de salsinha e broto de coentro

LA MELANZANA ALLA PARMIGIANA 35

Berinjela assada inteira com molho de tomate, mozzarella de búfala, parmesão e basilício

VIEIRA, CAVOLFIORE E PROSCIUTTO 65

Vieira salteada, creme de couve flor e presunto

IL CANNELONE AL MARE 55

Massa fresca recheada de camarão, caranguejo e legumes gratinados ao forno

RISOTTO AL NERO DI CALAMARI E STRACCIATELLA 55

Risoto de lula e sua tinta e stracciatella (20 mini)

MILANESA (serve 2 a 4 pax) 110

300g de filé mignon empanado e servido na mesa com ovo perfeito

• Salumi & Formaggi

IL TAGLIERE DI SALUME 35

Seleção de embutidos Italianos

PROSCIUTTO SAN DANIELLE E MELONE 59

Prosciutto San Daniele DOP curado por 15 meses e melão

BURRATA 23

Burrata de búfala servida com azeite de oliva extra virgem