



## ENTRADAS

OSTRAS DA NOSSA SENHORA DE FÁTIMA- UNIDADE	R\$ 7,00
Ostras frescas de Santa Catarina com vinagrete de coentro e limão.	
VINAGRETE DE FRUTOS DO MAR	R\$ 58,00
Vinagrete clássica com lula, polvo, mexilhão, e camarão todos grelhados na parrilla com carvão e lenha. Acompanha pão de fermentação natural da Feliciano.	
CROQUETA DE BACALHAU- 2 UNIDADES	R\$ 16,00
Bolinho crocante e cremoso de bacalhau.	
CEVICHE	R\$ 52,00
Ceviche clássico feito com o peixe mais fresco do dia, acompanha chips de batata doce.	
PASTEL DE MARISCOS-2 UNIDADES	R\$ 18,00
Recheado com mexilhão e vôngole, acompanha vinagrete de coentro.	
SALADA DE CAMARÃO	R\$ 69,00
Mix de folhas rabanete, tomate sweet grape,crispy de tempura, camarões grelhados e molho cítrico.	
LAMBE- LAMBE	R\$ 58,00
Mexilhões ao vinho branco com alho, cebola, pimenta dedo de moça, salsinha e manteiga. Acompanha pão de fermentação natural da Feliciano.	
CHORIPOLVO- 2 UNIDADES	R\$ 56,00
Mini sanduíche com pão brioche, polvo, chimichurri e alioli.	
ISCA DE CAMARÃO PICANTE	R\$ 78,00
Camarão frito envolto em massa de tempura com molho levemente picante.	

## GRELHADOS

PEIXE DO DIA GRELHADO	R\$ 140
Peixe do dia espalmado e grelhado servido com saladinha de coentro com cebola roxa e limão grelhado.	
PEIXE RECHEADO	R\$ 180,00
Peixe do dia recheado com farofa de camarão servido com limão grelhado.	
CAMARÕES GRELHADOS	R\$ 176,00
Camarões grelhados e finalizados com manteiga de alho e ervas servido com limão grelhado.	
PARRILLADA DO MAR	R\$ 290,00
Camarões , lula, polvo e mexilhão grelhados e finalizados com manteiga de alho e ervas e servido com limão grelhado.	
POLVO GRELHADO	R\$ 150,00
Tentáculos de polvo grelhados e finalizados com manteiga de alho e ervas servido com saladinha de coentro com cebola roxa e limão grelhado.	
LAGOSTA GRELHADA	R\$ 220,00
Lagosta grelhada e finalizada com manteiga de alho e ervas e servido com limão grelhado.	

## ACOMPANHAMENTOS

ARROZ COM AROMÁTICOS	R\$ 18,00
Arroz japonês com perfume de gengibre, alho e coentro.	
PUPUNHA	R\$ 38,00
Palmito pupunha assado e grelhado e finalizada com manteiga de alho e ervas.	
SHICHIMI FRIES	R\$ 16,00
Fritas da casa temperadas com shichimi togarashi e ao nori.	
PIRÃO DE MOQUECA	R\$ 19,50
Pirão feito com o caldo da moqueca.	
FAROFA DE CAMARÃO	R\$ 32,00
Feita com camarão, alho, raspas de limão siciliano e ervas frescas.	
FAROFA DE BANANA	R\$ 21,00
Feita com banana da terra, bacon, ovos, cebola e ervas frescas.	
LEGUMES GRELHADOS	R\$ 25,00

TAXA PARA GRELHAR PEIXES E FRUTOS DO MAR  
VALOR MÍNIMO A PARTIR DE R\$ 40,00 POR KG

## SOBREMESA

MOUSSE DE YUZU E LIMÃO SICILIANO	R\$ 22,00
Mousse de limão siciliano e yuzu, sablée de castanha de cajú e confit de casca de limão siciliano.	





## SOFT

ÁGUA	R\$ 7,00
ÁGUA COM GÁS	R\$ 7,00
REFRIGERANTE	R\$ 8,00
SUCO DO DIA	R\$ 16,00
SODA ITALIANA	R\$ 16,00
CHÁ GELADO	R\$ 15,00
Hibisco com tangerina e gengibre	
Mate com caldo de cana e limão	

## CERVEJAS

HEINEKEN LONG NECK	R\$ 14,00
TARANTINO IPA	R\$ 30,00
TARANTINO LARGER	R\$ 23,00
TARANTINO WITBIER	R\$ 26,00

## COQUETÉIS

BATIDINHAS COM CACHAÇA	R\$ 12,00
CAIPIRINHA DE LIMÃO TAHITI	R\$ 25,00
CAIPIRINHA DE MARACUJÁ COM LIMÃO SICILIANO	R\$ 25,00
CAIPIRINHA FRUTA DA SEMANA	R\$ 25,00





## ESPUMANTES

### VITA ETERNA- BRUT

Pinto Bandeira- Rio Grande do Sul- Biodinâmico  
Perlage elegante e delicado, aromas intensos cítricos com notas herbáceas/ Chardonnay e Pinot Noir

TAÇA 100ML R\$20,00

750ML R\$ 98,00

### MARZAROTTO- BRUT

Altos Montes- Rio Grande do Sul

Perlage intenso, fino e persistente. Notas de frutas como maçã verde, abacaxi e pessego / Chardonnay e Pinot noir

750ML R\$ 139,00

## BRANCOS

### FLOR DE LOS ANDES

Vale Central -Chile

Vinho fresco com aromas de frutas cítricas e frutas brancas como pera e notas florais/ Chardonnay

### MARZAROTTO PLENO

Altos Montes- Rio Grande do Sul

Aromas de frutas amarelas como melão e flores brancas, corpo médio com uma elegante acidez/ Peverella

### CARTA VIEJA CHARDONNAY

Vale Central- Chile

Delicado com destaque para frutas como pera madura, damasco e pessego com toques de flor de laranja/ Chardonnay

### DONATO PINOT GRIGIO

Veneto- Itália

Fresco e equilibrado com frutas cítricas e brancas e aromas florais/ Pinot Grigio

### PORTAL DAS HORTAS

Vinhos Verdes- Baião-Portugal

Fresco com boa acidez e aromas cítricos, frutas tropicais e floral adocicado/ Avesso e Arinto.

TAÇA 150ML R\$25,00

750ML R\$ 78,00

750ML R\$ 108,00

375 ML R\$50,00

750ML R\$ 70,00

750ML R\$ 145,00

750ML R\$132,00

## ROSES

### TOPO ROSE

Lisboa - Portugal

Fresco com aromas de frutos silvestres como morango e framboesa.

### FLOR DE LOS ANDES ROSE

Vale Central- Chile

Refrescante com aromas de frutas vermelhas maduras / Cabernet sauvignon e Syrah

### PARAJES DEL VALLE

Manchuela -Espanha

Boa acidez com aromas intensos de frutas vermelhas como morango e framboesa e notas cítricas/ Bobal

TAÇA 150ML R\$18,00

750ML R\$ 60,00

TAÇA 150ML R\$22,00

750ML R\$ 78,00

750ML R\$ 190,00

## TINTOS

### CARTA VIEJA

Loncomilla- Chile

Corpo médio com taninos macios aromas de frutas silvestres e especiarias /Carménère

### BONS VENTOS

lisboa- Portugal

Tinto com aromas ricos de ameixas, amoras e cassis e toque floral e baunilha/Camarate

### CALLIA

San Juan- Argentina

Aromas de frutas maduras como o figo e especiarias como cravo e canela e taninos elegantes , Syrah

### SANGIOVESE CLARETE

Rio Grande do Sul- Brasil

Tinto de baixa concentração, elegante com aromas de cereja, framboesa, rosas e leve nota de carvalho / Sangivese e Chardonnay

### ADEGA GRANDE D.O.C

Tejo- Portugal

Tinto de taninos macios com amoras de frutas vermelhas maduras/ Castelão francês e Tinta Roriz

375ML R\$ 55,00

375 ML R\$50,00 750ML R\$ 80,00

TAÇA 150ML R\$22,00

750ML R\$ 80,00

750ML R\$180,00

750ML R\$85,00

