

## Couvert

Pães artesanais, foccaccia com alecrim e flor sal e baguete francesa, manteiga aerada, sardella e antipasto de berinjela. R\$ 24

## Aperitivos

Coxinha de galinha caipira com molho cremoso. R\$ 27

Mini pastel de queijo com vinagrete da casa. R\$ 18

Bruschetta com mix de cogumelos, queijo brie e geleia de pimentas. R\$ 21

Mini pastel de carne com vinagrete da casa. R\$ 18

## Entradas

Burrata com tapenade de azeitonas e pesto de rúcula. R\$ 29

Steak tartare com chips de batata doce R\$ 31

Mix de folhas com manga, presunto de parma e nozes caramelizadas. R\$ 27

Ravióli de gema caipira fonduta de parmesão e salsa de trufa. R\$ 32

Carpaccio de Gravad lax, juliene de palmito e molho de iogurte. R\$ 31

Rúcula selvagem, queijo brie empanado e compota de frutas vermelhas. R\$ 29

## Massas & Risotto

Gnocchi de mandioquinha, fonduta de queijo, salsa de trufa e pistache. R\$ 72

Orecchiette com ragu de linguiça toscana, queijo de cabra e rúcula. R\$ 59

Risoto de aspargos com camarão grelhado e molho de tangerina. R\$ 81

Fettucine fresco com ragu de cordeiro. R\$ 61

Spaghetti com camarões, brócolis ao pomodoro basilico. R\$ 74

Tortelli de coelho ao molho do próprio assado com creme de burrata. R\$ 72

## Peixes & Carnes

Atum em crosta de gergelim com salada de palmito E molho de especiarias. R\$ 81

Peixe do dia com legumes. R\$ 74

Bacalhau em baixa temperatura, mousseline de grão de bico e Espuma de alho. R\$ 93

Filé grelhado com risoto de cogumelo e queijo taleggio gratinado. R\$ 74

Prime rib com ervas crocantes, salada de rúcula e tomates. R\$ 96

Costela de porco em baixa temperatura com purê de mandioquinha E molho de especiarias. R\$ 76

Stinco de cordeiro ao forno com polenta cremosa. R\$ 79

Bochecha bovina ao molho de vinho primitivo e Risoto de parmesão e mascarpone. R\$ 79

Hambúrguer de costela angus, alface, tomate, picles, Cheddar e chips de bacon. R\$ 36

## Sobremesas

Tiramisu. R\$ 21

Panna cotta com calda de manga. R\$ 18

Torta de ricota com coulis de frutas vermelhas e sorvete de creme. R\$ 18

Brownie de chocolate com castanhas e sorvete de pistache. R\$ 21

Petit gateau com goiabada cremosa e sorvete de nata. R\$ 24

Sorvete do dia. R\$ 12

Fruta do dia. R\$ 12