

.....●.....

Para nós o primeiro passo é o ingrediente. De onde ele vem, quem o faz e como o faz. Respeitar sua natureza orgânica sem grandes intervenções na hora de cozinhar é a segunda premissa. A nossa é uma cozinha extremamente simples, de forte inspiração mediterrânea. Uma cozinha de fogo alto, de sabores autênticos & precisos.

.....●.....

Pão artesanal de cuscuz de milho quente, ricota fresquíssima, salsa verde, azeitonas marinadas, peperoncino (vegetariano) 26, 🌱

Serve de duas a três pessoas.

{ ENTRADAS }

Mexilhões frescos à provençal e torrada de bom pão 46,

Homus de cenouras queimadas, pickles de rabanete, dukah, confit de alho-poró (vegano) 32, 🌱
Camarões frescos, manteiga, alho, salsinha e pimenta dedo-de-moça assados no forno a lenha 65,

{ PRINCIPAIS }

- Peixe fresco *all'acqua pazza*, azeite de oliva, alho, tomatinhos cereja, ervas, vinho branco, confit de batata e erva-doce orgânicas 96, 🌱
- Polvo na chapa, páprica defumada, batatas ao murro e aioli negro 112, 🌱
- Capellini • massa fresca artesanal • com cogumelos frescos, mascarpone caseiro, limão siciliano, ervas frescas e crocantes de pão (vegetariano) 86, 🌱
Curry vegano de palmito pupunha, abóbora e champignons, leite de coco, bastante pimenta, coentro e capim cidreira. Arroz Jasmim (vegano) 68, 🌱
- Bife ancho no forno a lenha, cebolas assadas, molho de champignons Paris 126, 🐮

{ SOBREMESAS }

Pavlova com manga, maracujá, abacaxi e morangos orgânicos 46, (para duas pessoas)

Choux crocante com creme de matchê e chocolate amargo 38,

🌱 Quase todos os legumes, verduras e ervas usados são orgânicos.

🐮 Carne sustentável.

Os pratos principais marcados com 🌱 também estão disponíveis através de delivery pelo app da Rappi ou encomendas (peça e retire).

Não trocamos ingredientes entre as receitas.



{ COCKTAILS }

- Bicicleta . Campari, bom vinho branco, água com gás 30,
Gin & Tônica . London Dry Gin, tônica, limão 30,
Campari & Tônica . Campari, tônica, limão 30,
Negroni . London Dry Gin, Campari, Vermouth Rosso 35,
Caipirinha Clássica . Cachaça artesanal, limão, açúcar 23,

{ VINHOS }

ESPUMANTE

Vallontano Espumante Extra Brut
Luis H. Zanini, 2016 150,
Chardonnay & Pinot Noir, Vale dos Vinhedos, Brasil
Excelente perlage, com aromas evoluídos
e excelente acidez.

BRANCOS

Je t'aime mais j'ai soif, 2019 201, 
*Melon de Bourgogne, Marsanne,
Domaine Vincent Caillé, Loire, França*
Vinho jovem, vibrante e aromático.
Em boca pêras, pêssegos e frutas brancas.
Excelente acidez e um toque mineral.

Points Cardinaux Métiss, 2017 259, 
*Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Noir,
Domaine Bott-Geyl, Alsace, França*
Vinho complexo, aromas de nozes,
pimenta e levemente defumado,
na boca untuoso e um toque de doçura.

ROSÉ

Loup dans la Bergerie Rosé, 2018 165, 
*Grenache, Cinsault, Domaine de l'Hortus,
Languedoc, França*
Fresco, leve, de excelente acidez e um toque mineral.
Em boca, frutas tropicais.

TINTOS

Expression Rouge, 2017 165, 
*Syrah, Grenache, Château Beaubois,
Côtes du Rhône, França*
Fresco, fácil de beber, aromas
de frutas vermelhas.
Excelente acidez e corpo leve.

Caduce, 2017 201,

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc,
Domaine du Bouscat, Bordeaux, França*
Vinho elegante, aromas de cassis, pimenta
e um toque defumado. Taninos refinados e
boa estrutura, acompanhados de boa acidez.

DECANTER • 280ml

BRANCO • Je t'aime mais j'ai soif, 2019 76, 

TINTO • Caduce, 2017 76, 

{ SEM ÁLCOOL }

Coca Zero 8,9

Coca Normal 8,9

Tônica 8,9

Kiro - O isotônico do agricultor. Gengibre, mel, maçã 14,

Suco do dia 8,5

Água mineral ou gaseificada 7,2

Café espresso 6,2

Infusão orgânica 12,

 Quase todos os legumes, verduras e ervas usados são orgânicos.
Não trocamos ingredientes entre as receitas.

