

OCCHI

R I S T O R A N T E

ANTIPASTI

POR CHEF FELIPE NEVES

- ARANCINI DE COGUMELOS, GELEIA DE TOMATE COM PIMENTA E COUVE CROCANTE R\$ 21
- EMPANADAS DI PESCE · EMPANADAS DE PEIXE COM VINAGRETE DE MILHO VERDE R\$ 28
- ASPARGOS E PANCETTA GRELHADOS, QUEIJO DE CABRA E AZEITE DE TRUFAS NEGRAS R\$ 43
- FIORI DE ZUCCHINI · FLOR DE ABOBRINHA EMPANADA E RECHEADA COM RICOTA DEFUMADA R\$ 46
- AZEITONAS MARINADAS EM GRÃO DE MOSTARDA, PIMENTA DEDO DE MOÇA, DILL, HORTELÃ, PIMENTA ROSA E AZEITE R\$ 51
- CARNE CRUDA SERVIDA NO TUTANO, ABOBRINHA CONFITADA E CROSTATATA R\$ 52
- BÚFALA FRITTI · QUEIJO CREMOSO DE BÚFALA ENVOLTA EM MASSA DE PASTEL, GREMOLATA E TOMATES CONFIT R\$ 59
- CANNELLONI DE CARPACCIO RECHEADO COM PANCS, MOLHO MALATESTA **EM BREVE** E LASCAS DE PARMESÃO R\$ 59
- VITELLO TONNATO · FILET MIGNON CURADO, ALCAPARRONES, MAIONESE DE ATUM COM MOSTARDA DIJON E MINI RÚCULA R\$ 63
- COTECHINO, POLENTA GRELHADA E FUNGHI R\$ 64

INSALATE

- LENTILHA, PANCS, TOMATE CEREJA, RICOTA DEFUMADA E MOLHO DE TANGERINA R\$ 34
- PANZANELLA · SALADA DE MANJERICÃO E HORTELÃ, TOMATE CEREJA, PEPINO, ALCAPARRONES, CEBOLA ROXA, ANCHOVAS E CROUTONS R\$ 39
- SALADA DE ERVA DOCE, SUPREME DE LARANJA, CASTANHAS DE CAJU E MELAÇO DE ROMÃ R\$ 44

OCCHI

R I S T O R A N T E

I PRIMI

LASANHA VERDE AO PESTO DE BERINGELA DEFUMADA E CASTANHAS BRASILEIRAS	R\$ 49
CARBONARA · ESFERA DE FONDUTA DE QUEIJO, GEL DE GEMA, PÓ DE PANCETTA	R\$ 52
RIGATONI ARRABIATTA COM LASCAS DE FILET MIGNON	R\$ 55
COTECHINO, LENTILHAS, MOSTARDA DE CREMONA E AZEITE TRUFADO	R\$ 58
GNOCCHI DE MANDIOQUINHA AO RAGU DE CORDEIRO, ESPUMA DE PARMESÃO E PÓ DE PIMENTA ROSA	R\$ 58
RISOTO DE ASPARGO E FUNGHI, FOLHA DE MOSTARDA E MOSTARDA FERMENTADA	R\$ 59
RAVIOLONE DE GEMA COM RICOTA DEFUMADA, MOLHO SUGO, LÂMINA DE ASPARGOS E SALSA DEL TARTUFAIO	R\$ 61
CAPELINI CACIO E PEPE NO PARMESÃO E SALSA DEL TARTUFAIO	R\$ 61
RISOTO DI MARE · MOLHO BISQUE, CAMARÃO, LULA E CRYSPY DE PARMA	R\$ 86

SECONDI

SALTIMBOCCA · FILET MIGNON SELADO COM PRESUNTO PARMA E SÁLVIA, TEXTURAS DE ERVILHA E ESPUMA DE TANGERINA	EM BREVE R\$ 76
PANCETTA E CAMARÕES NO MOLHO SWEET CHILI, MUSSELINE DE BATATA E MINI CENOURA GLACEADA	R\$ 82
CARRÉ DE CORDEIRO AO PESTO DE HORTELÃ COM AMENDOIM E FETTUCCINE NERO	R\$ 86
PRIME RIB SUÍNO, RISONI AO ROTI DE CEBOLA, BOTTARGA E PICLES DE CEBOLA ROXA	R\$ 89
OSSOBUCCO BRASEADO, RISOTTO DE TUCUPI DEFUMADO, TOMATINHOS AMARELOS E AIOLI DE TUTANO	R\$ 89
ROBALO NO VAPOR, CREME DE MEXILHÕES COM CURRY E CROCANTE DE ALGAS	R\$ 96
FILET MIGNON EM CROSTA DE PIMENTA ROSA, RISOTTO DE ALCACHOFRA COM BETERRABA FERMENTADA, QUEIJO DE CABRA E MEL	R\$ 98

SAUDÁVEL

SPAGHETTI DE PUPUNHA, LEITE DE COCO, RICOTA VEGANA, TOMATE CONFITADO E CONSERVA DE LIMÃO SICILIANO	R\$ 54
RAVIOLE DE PUPUNHA RECHEADO COM BABAGANUCHE E COGUMELOS SALTEADOS	R\$ 59

OCCHI

R I S T O R A N T E

DOLCE

PANNA COTTA, COULIS DE TANGERINA, PISTACHE E MEL DE ABELHAS NATIVAS	R\$ 21
GELATTO ITALIANO	R\$ 22
SEMI FREDDO DE CAPUCCINO COM ESPUMA DE AMENDOIM E AMARETTO EM BREVE	R\$ 28
TIRAMISSÙ DE CERVEJA STOUT E MOSTARDA DI CREMONA	R\$ 29
TORTA CAPRESE COM CREMA AL MOSCATO	R\$ 32

CAFFÈ

CAFÉ EXPRESSO	R\$ 7.50
CHÁ NATURAL	R\$ 8.50
MACCHIATO	R\$ 9.90
CAPPUCCINO	R\$ 12
CAFÉ EXPRESSO DUPLO	R\$ 13
CHOCOLATE QUENTE	R\$ 15