

MENU

ENTRADA

CHOUX AL GORGONZOLA R\$ 28

Massa choux delicada, recheada com creme aveludado de gorgonzola, harmonizada com geleia artesanal de pimentão defumado e leve toque de pimenta (3 unidades)

INSALATA DI QUINOA ALLA R\$ 26

Salada de quinoa com mix de folhas nobres, radicchio, acelga, alface frisée verde e roxa, hortelã e toque cítrico de gremolata.

CROQUETA DI SALMONE R\$ 38

Croquetas de salmão e provolone, servidas com maionese de limão-siciliano, equilibrando frescor cítrico e intensidade defumada (5 unidades)

PRINCIPAL

POLVO AO ARROZ NEGRO R\$ 122

Tentáculos de polvo grelhados, finalizados com gremolata aromática, servidos sobre arroz negro e acompanhados de crispi de couve crocante.

PESCA DI MARE R\$ 138

Peixe fresco sazonal (robalo, linguado, namorado ou dourado do mar) grelhado em ponto perfeito, servido com seleção de legumes assados — cebola roxa, cenoura, batata, berinjela, abobrinha, mandioquinha e tomate.

RISOTO DE CAMARÃO E ASPARGOS R\$ 104

Arroz arbóreo cremoso envolto em camarões salteados, pontas de aspargos frescos e tomates grape sweet, em equilíbrio de doçura e acidez.

RAVIOLLI 4 FORMAGGI R\$ 72

Massa artesanal feita na casa, moldada com delicadeza e frescor, recheada com um blend de queijos nobres que revela o verdadeiro espírito da gastronomia artesanal.

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON ANGUS COM RISOTO DE PARMESÃO R\$ 148

Corte nobre de filé mignon Angus (200gr), grelhado ao ponto perfeito, servido sobre um cremoso risoto de parmesão.

PANCETTA & RISOTO LIMÃO SICILIANO R\$ 88

Pancetta assada lentamente até alcançar crocância perfeita, acompanhada de risoto de limão siciliano.

GALETO ALLA PARPADELLE R\$ 89

Galeto assado em baixa temperatura, servido ao lado de parpadelle fresco envolto em delicado molho de manteiga e folhas de sálvia.

SOBREMESA

BIANCO & CACAO R\$ 44

Mousse cremosa de chocolates premium branco e meio amargo, com um toque cítrico e raspas de chocolate branco.

COLHEITA DO DIA R\$ 28

Fruta fresca selecionada da estação.
Uma sobremesa leve, natural e autêntica.

PUDIM AL PISTACCHIO R\$ 32

Pudim delicado, com textura cremosa e o sabor sofisticado do pistache, finalizado com um toque crocante.