

Nossa cozinha poderá ser visitada a qualquer momento. (conforme Lei N° 8431 de 17.07.95)  
A taxa de serviço é opcional e paga conforme acordo coletivo do trabalho.

**CHEF**  
**MARIANA**  
FERRAZ LOPES



LEGENDA | ALERGÊNICOS



Sem glúten



Vegetariano



Vegano



LEGENDA | HARMONIZAÇÃO

ES

Espumante

tL

Tinto leve

tM

Tinto médio

tE

Tinto encorpado

BL

Branco leve

BE

Branco encorpado

RO

Rose

SO

Sobremesa



## Antipasti \* Appetizers

- R\$46 | *Arancini (bolinho de arroz arborio recheado de mussarela).*  
*Arancini (mozzarella stuffed rice cake)*  
*Arancini (torta di riso arbóreo ripiena di mozzarella)*  
 BE
- R\$32 | *Focaccia do dia (consultar Maitre)*  
*Focaccia of the day (consult the maitre)*  
*Focaccia del giorno (consultare il maitre)*  
 BL
- R\$39 | *Polenta cremosa com ragu de linguiça toscana e erva-doce.*  
*Polenta with sausage and fennel ragout*  
*Polenta con ragu di salsiccia toscana e finocchietto*  
 TL
- R\$75 | *Antipasto Del Mare (salmão, camarão, robalo, polvo)*  
*Antipasto Del Mare (Salmon, Shrimp, Seabas, Octopus)*  
*Antipasto Del Mare (Salmone, Gamberi, Spigola, Polpo)*  
 BL
- R\$90 | *Tábua de frios (consulte o maitre)*  
*Cold Cuts Board (consult the maitre)*  
*Formaggi e Salumi (consultare il maitre)*  
 RO
- R\$59 | *Burrata, prosciutto com pesto; e tomate confitado acompanha torrada*  
*Burrata, Parma Ham with Pesto Sauce; and confited tomato accompanies toasts*  
*Burrata, prosciutto al pesto; e pomodoro arrosto con crostini*  
 ES
- R\$52 | *Misto de bruschetta: tomate mussarela / brie, parma e rúcula*  
*Mixed Bruschetta – mozzarella tomato and / brie, prosciutto and arugula*  
*Bruschetta Mista – Pomodoro Mozzarella / brie, prosciutto e rucola*  
 BL

## Insalate \* First Course

- R\$49 | *Salada de folhas verdes com fatias de frango, lascas de amêndoas e mel*  
*Green Salad with chicken slices, almonds and honey*  
*Insalata di foglie Verdi con fette di pollo, mandorle e miele*  
 BE
- R\$52 | *Salada de folhas verdes com pêra, queijo gorgonzola e nozes*  
*Green salad with pear, gorgonzola cheese and walnuts*  
*Insalata di foglie verdi com pera, gorgonzola e noce*  
 BE
- R\$59 | *Carpaccio de polvo com especiarias*  
*Octopus Carpaccio with spices*  
*Carpaccio di polpo con spezie*  
 RO
- R\$53 | *Carpaccio de carne (acompanha torradas)*  
*Meat carpaccio*  
*Carpaccio di manzo*  
 ES



COUVERT R\$ 11,00 | Pratos divididos acréscimo de 30% | Meio prato acréscimo de 30%


## Zuppe \* Soups



R\$65 | *Capeletti in brodo*  
Capeletti in brodo  
Capeletti in brodo



R\$46 | *Sopa de Cebola*    
Onion soup  
Zuppa di cipolle


## Risoti \* Risotto


R\$105 | *Risoto de camarão*   
Shrimp Risotto  
Risotto ai Gamberi



R\$85 | *Risoto de Bacalhau, brócolis, azeitona preta e tomate*   
Cod, broccoli, black olive and tomato risotto  
Risotto di bacallá, broccoli, olive nere e pomodoro

R\$78 | *Risoto de funghi com amêndoas*    
Funghi Risotto with almonds  
Risotto ai funghi e mandorle

R\$72 | *Risoto de espinafre e gorgonzola*    
Spinach and gorgonzola risotto  
Risotto spinaci e gorgonzola

R\$78 | *Risoto de abóbora com carne seca*   
Pumpkin risotto with dried meat  
Risotto alla zucca con carne secca

R\$98 | *Risoto de frutos do mar*   
Seafood sauce Risotto  
Risotto ai frutti di mare


R\$71 | *Risoto de tomate fresco, mozzarella de búfala e manjeriçao*    
Fresh tomato, buffalo mozzarella and basil risotto  
Risotto al pomodoro fresco, mozzarella di bufala e basilico



## Lasagne \* Lasagna

R\$65 | *Lasanha à bolonhesa*  
Bolognese Lasagna  
Lasagna a bolognesa

R\$67 | *Lasanha de beringela com carne*  
Eggplant lasagna with meat  
Lasagne di melanzane con manzo

R\$69 | *Lasanha de funghi*   
Funghit lasagna  
Lasagne di funghi



## Pasta Ripiene \* Stuffed Pasta




- R\$74 | *Tortelli de ricota, mascarpone e espinafre na manteiga com sálvia e lascas de amêndoas*  
*Ricotta, mascarpone and spinach tortelli with buttered sage and almonds*   
 *Tortelli di ricota, mascarpone e spinaci al burro e saggio con mandorle*
- R\$76 | *Ravioli de muçarela de búfala ao molho de tomate e manjeriçã*   
 *Buffalo mozzarella ravioli with tomato sauce and basil*  
*Ravioli di mozzarella di búfala ala salsa di pomodoro e basilico*
- R\$79 | *Ravioli de açafãõ com recheio de ossobuco ao molho de tomate e manjeriçã*  
*Saffron ravioli with ossobuco in tomato and basil sauce*  
 *Ravioli allo zafferano ripieni di ossobuco in salsa di pomodoro e basilico*
- R\$62 | *Gnocchi de batata e rúcula com tomate fresco e manjeriçã*   
 *Potato and argula gnocchi with fresh tomatoes and basil*  
*Gnocchi di patate e rucola con pomodoro fresco e basilico*
- R\$69 | *Gnocchi de batata e rúcula ao molho de tomate, manjeriçã e queijo brie*   
 *Potato and argula gnocchi with tomato sauce, basil and brie*  
*Gnocchi di patate e arugula com salsa di pomodoro, basilico e brie*
- R\$78 | *Mezaluna de Carne na manteiga, sálvia e lascas de amêndoas*  
*Meat raviolli with buttered sage and almonds*  
 *Mezaluna di manzo al burro e saggio com mandorle*
- R\$79 | *Tortelli de Funghi com fonduta de parmesãõ e nozes*   
 *Funghi tortelli with parmesan and walnuts sauce*  
*Tortelli de funghi al crema di parmeggiano e noci*
- R\$72 | *Tortelli de abóbora na manteiga e salvia e parmesãõ*   
 *Pumpkin Tortelli with buttered sage and parmesan*  
*Tortelli di zucca al burro, saggio e parmigiano*
- R\$82 | *Ravioli de Pato ao molho de laranja e gengibre*  
*Duck ravioli with orange and ginger sauce*  
 *Ravioli d'anatra con salsa all'arancia e zenzero*
- R\$78 | *Ravioli de camarãõ, tomate e manjeriçã*  
*Shrimp ravioli with tomato and basil*  
 *Ravioli di gamberi con pomodoro e basilico*
- R\$78 | *Capelletti de carne ao molho de tomate e manjeriçã*  
*Meat capelletti with tomato sauce and basil*  
 *Capelletti di manzo com salsa di pomodoro e basilico*



## Pasta Secche \* Dried Pasta



- R\$99 | *Tagliatelle com frutos do mar*  
 *Tagliatelle with seafood*  
*Tagliatelle ai frutti di mare*
- R\$78 | *Spaghetti Cacio e Pepe*   
 *Spaghetti Cacio e Pepe*  
*Spaghetti Cacio e Pepe*
- R\$79 | *Tagliolini com isca de filé mignon e cogumelo*  
 *Tagliolini with meat filets and mushrooms*  
*Tagliolini com filetti di manzo e funghi*

- R\$78 *Trofie com ragu de linguiça toscana e erva doce*  
Trofie with sausage and fennel ragout  
Trofie con ragu di salsiccia toscana e finocchietto
- R\$72 *Penne ao limone com salmão marinado*  
Penne with limone sauce and marinated salmon  
Penne al limone con salmone marinato
- R\$115 *Penne com camarão alla vodka com molho rose*  
Penne with shrimp in tomato sauce and vodka  
Penne con gamberi in salsa di pomodoro e vodka
- R\$65 *Spaghetti de abobrinha e cenoura ao funghi e shitake*     
Zucchini and carrot spaghetti with funghi and shitake  
Spaghetti di zucchine e carote con funghi e shitake
- R\$69 *Spaghetti alla carbonara*  
Spaghetti alla carbonara (made with bacon and eggs)  
Spaghetti alla carbonara

## Manzo \* Meat

- R\$98 *Medalhão de filé mignon com creme de gorgonzola, pistache e risoto de açafraão*   
Tenderloin medallion with gorgonzola, pistachio cream and saffron risotto  
Medaglione di filetto di manzo con crema di gongonzola e pistacchio e risoto alla safferano
- R\$118 *Entrecote ao alho e ervas com batata ao murro e vinagrete*   
Entrecote with garlic and herbs with baked potatoes and vinaigrette  
Entrecote con aglio e erbe con patate al forno e salsa di pomodoro e cipolla
- R\$91 *Filé à parmegiana com arroz de brócolis e fritas*  
Parmigiana filet with broccoli rice and french fries  
Filetto alla parmiggiana com riso di broccoli e patate frite
- R\$132 *Costeleta de Cordeiro com tagliolini na manteiga e sálvia*  
Rack of lamb with buttered tagliolini and sage  
Carré di Agnello con tagliolini al burro e saggio
- R\$95 *Stinco de Vitela com polenta*  
Veal ossobuco with polenta (cooked corn meat)  
Stinco di vitelo con polenta
- R\$87 *File à milanese com risoto limao siciliano*  
Milanesa filet with sicilian lemon risotto  
Filetto alla milanese com risoto all limone
- R\$89 *Paillard de file com tagliolini na manteiga e sálvia*  
Meat paillard filet with buttered tagliolini and sage  
Paillard di manzo con tagliolini al burro e saggio





## Pollo \* Chicken

- R\$74 *Filé de frango com arroz de brócolis e purê de mandioquinha*  
Grilled chicken filet with broccoli rice and cassava puree  
Filetto di pollo con rizzo di broccoli e purea di manioca

## Pesci \* Fish



- R\$95 *Salmão ao molho de mostarda, mel e alho poró com risoto primavera perfumado*   
*Grilled salmon with mustard, honey and leek with vegetables, lemon risotto*  
*Salmone con senape, miele e porro con risoto primaverile e limone*
- R\$100 *Robalo ao frutos do mar e leite de coco com risoto de tinta de lula*  
*Seabass in coconut seafood sauce with squid ink risotto*  
*Spigola ai frutti di mare e latte di cocco con risoto al nero di seppia*
- R\$129 *Camarão aromático servido com arroz do próprio molho*  
*Aromatic shrimp with rice*  
*Gamberi aromatici con riso*
- R\$131 *Polvo grelhado com batatas aos murros*  
*Grilled Octopus with potato*  
*Polpo alla griglia com patata*
- R\$98 *Robalo em crosta de ervas com risoto de abobrinha perfumada*   
*Seabass in herb crust with zucchini and lemon risotto*  
*Spigola in crosta di erbe con risoto profumato alle zucchini*
- R\$125 *Bacalhau do Chef (batata, brócolis, cebola, ovos e azeitona preta)*  
*Cod Fish Che (potato, eggplant, onion, egg, olive)*  
*Bacallá dello Chef (patata, melanzane, cipolla, uovo, olive)*

## Dolci \* Desserts

- R\$27 *Torta mousse de chocolate com ganache e frutas vermelhas*  
*Chocolate mousse pie with ganache and red fruits*  
*Torta di mousse al cioccolato com salsa ai frutti di bosco*
- R\$30 *Petit gateau de chocolate cm sorvete de creme*  
*Chocolate petit gateau with vanilla ice cream*  
*Petit gateau di cioccolato con gelato alla vaniglia*
- R\$21 *Pannacotta com calda de caramelo*  
*Pannacotta with caramel sauce*  
*Pannacotta com caramello*
- R\$29 *Torta de marzipan*  
*Marzipan pie*  
*Torta di marzapane*
- R\$27 *Creme de Papaya*  
*Papaya cream*  
*Creme di papaia*
- R\$24 *Pudim de leite.*  
*Milk pudding*  
*Budino al latte*
- R\$21 *Sorvete com calda*  
*Ice cream with syrup*  
*Gelato*
- R\$33 *Tiramissu*  
*Tiramissu*  
*Tiramissu*
- R\$19 *Fruta da estação*  
*Season fruit*  
*Frutta della stagione*



# Bibita Analcolica \* Soft Drinks



R\$9 | *Água Mineral (com e sem gás) 500 ml*  
*Mineral Water (sparkling and regular) 50 cl*  
*Acqua minerale (frizzante e naturale) 50cl*

R\$10,5 | *Água Mineral (com e sem gás) 750 ml*  
*Mineral Water (Sparkling and regular) 75 cl*  
*Acqua minerale (frizzante e naturale) 75cl*

R\$22 | *Água Mineral (com gás) San Pelegrino 500ml*  
*San Pelegrino Mineral Water (Sparkling) 50cl*  
*Acqua Minerale (frizzante) San Pelegrino 50cl*

## REFRIGERANTE | SOFT DRINKS | BIBITA

R\$8,9 | *Coca-Cola / Coca-Cola Zero*

R\$8,9 | *Guaraná / Guaraná Zero*

R\$8,9 | *Soda / Soda Zero*

R\$11 | *Tônica / Tônica Zero*

R\$11 | *Tônica Citrus*

R\$11 | *H2OH*

R\$13 | *Suco Natural*  
*All-natural juices*  
*Succo naturale*

R\$18 | *Suco de Uva Perini*  
*Perini Grape juice*  
*Succo d'uva Perini*

R\$13 | *Limonada suíça*  
*lemon juice with rind*  
*succo di limone con la buccia*

R\$22 | *Suco de Tomate Temperado*  
*Seasoned Tomato juice*  
*Succo di pomodoro stagionato*

R\$9 | *Café Expresso*  
*Espresso*  
*Caffè espresso*

R\$9 | *Chá*  
*Tea*  
*Tè*



# Bibite \* Drinks



## CAIPIRINHAS | CAIPIRINHAS | CAIPIRINHAS

R\$26	<i>Tradicional * Traditional * Tradizionale</i>
R\$28	<i>Frutas Especiais * Special Fruits * Di frutti speciali</i>
R\$29	<i>Caipiroska Nacional * National Vodka * Vodka Nazionale</i>
R\$31	<i>Caipiroska Importada * Imported Vodka * Vodka Importata</i>
R\$28	<i>Sakerinha * Sake * Sake</i>
R\$26	<i>Caipirissima * Rum * Rum</i>

## CERVEJAS | BIERS | BIRRA

R\$15	<i>Cerpa</i>
R\$15	<i>Heineken Long Neck</i>

## CERVEJAS ESPECIAIS | SPECIAL BIERS | BIRRE SPECIALI

R\$33	<i>Dell Arte Soft IPA</i>
-------	---------------------------

## SELEÇÃO DE CACHAÇAS ESPECIAIS | SELECTION OF SPECIAL CACHAÇA | SELEZIONE DI CACHAÇA SPECIALE

R\$28	<i>Espirito de Minas (dose)</i>
	<i>Nega Fulo (dose)</i>

## LICORES E DESTILADOS | LIQUORS AND SPIRITS | LIQUORI E DISTILLATI

R\$26	<i>Vodka Smirnoff</i>	R\$32	<i>Frangelico</i>
R\$30	<i>Vodka Absolut</i>	R\$26	<i>Campari</i>
R\$38	<i>Whisky 8 Anos Eight-year-old whisky</i>	R\$27	<i>Carpano Punt Mês</i>
R\$44	<i>Whisky 12 Anos Twelve-year-old-whisky</i>	R\$26	<i>Fernet Branco</i>
R\$48	<i>Jack Daniel's 15 anos</i>	R\$42	<i>Grappa</i>
R\$52	<i>Jack Daniel's Swing</i>	R\$24	<i>Martini</i>
R\$29	<i>Cointreau</i>	R\$28	<i>Tequila</i>
R\$32	<i>Drambuie</i>	R\$48	<i>Conhaque Fundador</i>

COQUETÉIS   COCKTAILS   COCKTAIL	Nacional	Importado
<i>Aperol Spritz</i>	-	R\$32
<i>Bloody Mary</i>	R\$29	R\$35
<i>Cuba Libre</i>	-	R\$27
<i>Dry Martini</i>	R\$28	R\$34
<i>Gin Tônica</i>	R\$31	R\$34
<i>Gin freez</i>	R\$29	R\$34
<i>Limoncello</i>	-	R\$29,5
<i>Manhattan</i>	-	R\$38
<i>Margarita</i>	-	R\$29
<i>Mojito</i>	-	R\$28
<i>Negroni</i>	R\$41	R\$34
<i>Porto Taylor's Tônica</i>		R\$37