

Entradas

⌚ 15 min

Bruschetta Tradicional **25**

Pão italiano com tomate, manjericão e azeite extra virgem.

Tábua de Frios **50**

Queijos, presuntos, salames e pães artesanais.

Bolinho de Bacalhau **37**

Massa de batata e bacalhau temperada, crocante por fora.

Carpaccio de Carne **40**

Finas fatias de carne bovina, regadas com azeite trufado, lascas de parmesão e rúcula fresca.

Camarão Alho e Óleo **47**

Camarões salteados no azeite com alho dourado, finalizados com toque de limão.



Pratos Principais

Carnes

⌚ 30 min

Picanha na Brasa 75

**300g de picanha grelhada,
acompanhada de arroz, farofa e
vinagrete.**

Filé Mignon ao Molho 70
Madeira

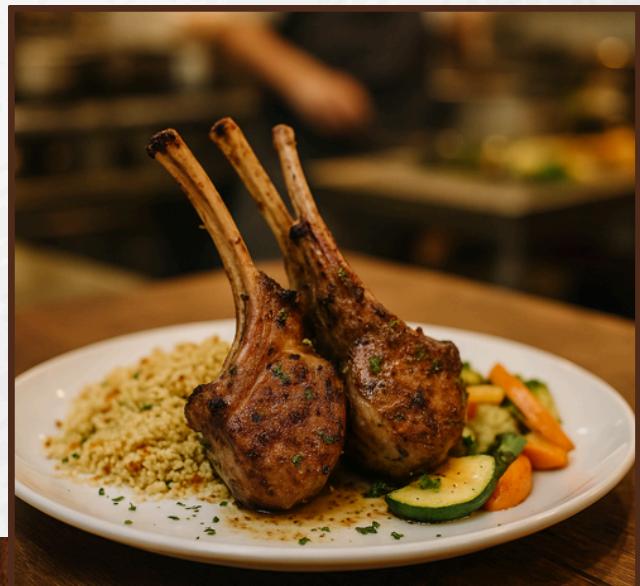
**Queijos, presuntos, salames e pães
artesanais.**

Costela Bovina Assada 85
no Forno

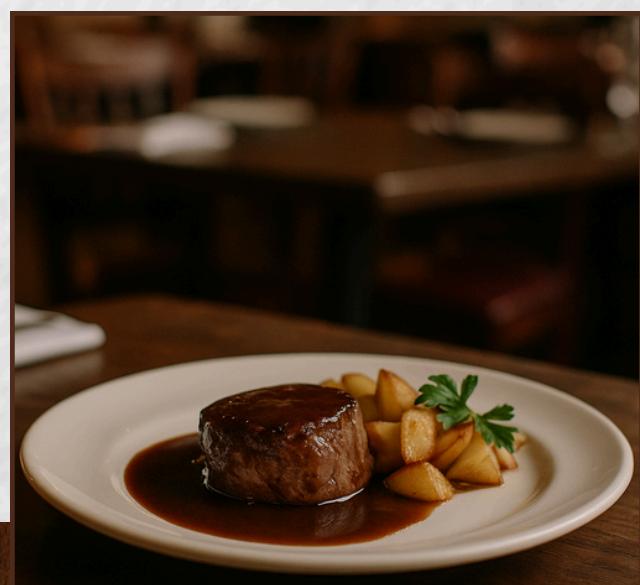
**Cozida lentamente por 6 horas,
servida com batata rústica e farofa
crocante.**

Carré de Cordeiro 93
Grelhado

**Temperado com ervas finas,
acompanhado de couscous
marroquino e legumes salteados.**



Carré de Cordeiro



Carré de Cordeiro

Pratos Principais

Massas

⌚ 30 min

Spaghetti à Carbonara **55**

Bacon, ovos, queijo parmesão e pimenta preta.

Lasanha à Bolonhesa **60**

Massa fresca com molho bolonhesa e gratinada com queijo.

Ravioli de Ricota e Espinafre **63**

Massa artesanal recheada com ricota fresca e espinafre, servida com molho de manteiga dourada e folhas de sálvia crocantes.

Fettuccine ao Pesto **57**

Massa fresca coberta com molho pesto de manjericão, pinoli e parmesão, finalizada com azeite extra virgem.



Ravioli de Ricota



Spaghetti à Carbonara

Sobremesas

⌚ 10 min

Petit Gateau **27**

Bolo de chocolate com recheio cremoso, servido com sorvete de creme.

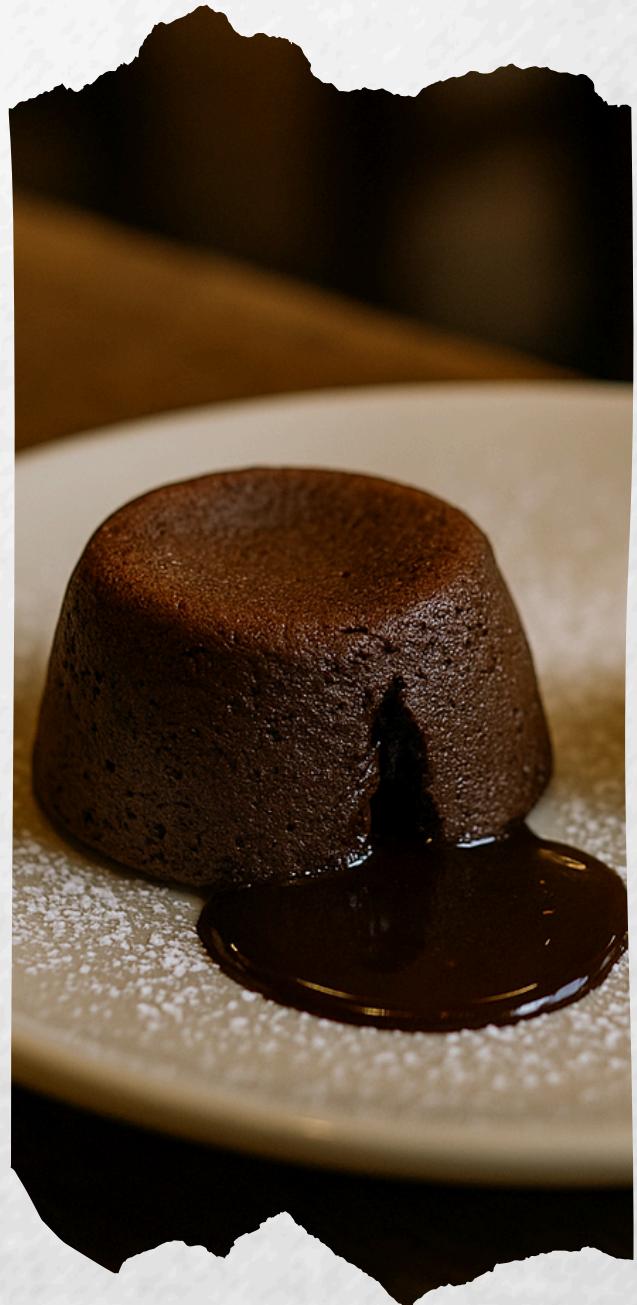
Cheesecake de Frutas **25**

Vermelhas

Queijos, presuntos, salames e pães artesanais.

Pavê de Chocolate **20**

Creme de chocolate e biscoito champagne.



Bebidas

Drinks

Caipirinha..... 22

(limão, morango, maracujá)

Mojito..... 26

(Rum, hortelã, limão e água com gás)

Gin Tônica..... 26

Gin, água tônica e especiarias.



Cervejas

Long Neck 14

(Heineken, Budweiser)



Chopp Pilsen 17

300ml

Sem Álcool

Água Mineral..... 6

(com ou sem gás)

Refrigerantes..... 8

Suco Natural..... 11

(laranja, limão, morango, abacaxi, maracujá)

Chá Gelado..... 10

Vinhos Premium

Villa Francioni VF Michelli
Corte de Sangiovese, Cabernet Sauvignon e
Merlot. Elegante, complexo e intenso,
considerado um dos ícones da Serra
Catarinense.

Villa Francioni VF Dilor
Blend sofisticado de Cabernet Franc, Merlot,
Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon e Petit
Verdot. Um dos vinhos mais emblemáticos do
Brasil.

Pericó Taipa Rosé
Rosé de altitude, fresco e sofisticado, com
notas delicadas e alta elegância.

San Michele Ritratto
Riesling (2024)
Riesling fino e raro, premiado, com aromas
florais e minerais que expressam o melhor da
Serra Catarinense.