

- prato 1 - Tagliolini Burrata: Massa fresca com molho de tomate, manjericão, burrata cremosa, pesto e raspas de limão. Um prato leve, aromático e cheio de personalidade, que celebra a simplicidade e a sofisticação da cozinha italiana.
- prato 2 - Prosciutto, Pistache e Torradas: A união perfeita entre o salgado delicado do prosciutto, o crocante do pistache e a leveza das torradas artesanais. Uma entrada simples e elegante, ideal para abrir o apetite com charme.
- prato 3 - Lasanha Desconstruída - Ragu de linguiça artesanal, queijo brie derretido e massa artesanal em lâminas delicadas — uma interpretação ousada e aveludada de um clássico da culinária italiana, com intensidade e sofisticação a cada mordida.
- prato 4 - Rigatoni Cacio e Pepe: Rigatoni al dente envolto em molho cremoso de queijo, bottarga delicada que dá um toque salgado intenso, e raspas de limão que despertam o sabor a cada garfada. Um clássico romano com personalidade própria, feito para ser lembrado.
- prato 5 - Pappardelle com ragu de cordeiro: A delicadeza da massa fresca encontra a intensidade do cordeiro, cozido lentamente até revelar cada camada de sabor. Um prato que aquece, envolve e conta uma história daquelas que se saboreiam com silêncio e olhos fechados.
- prato 6 - Salada com Figos Frescos: Um equilíbrio perfeito entre frescor e sofisticação: mix de folhas verdes, nozes pecan agriadoce, molho balsâmico, queijo boursin e presunto parma. Leve, aromática e cheia de personalidade.
- prato 7 - Ravioli de Brie: Massa fresca recheada com queijo brie cremoso e finalizada com geleia de pimenta, equilibrando intensidade e delicadeza em cada mordida.
- prato 8 - Carpaccio: Laminado com precisão e servido com molho de cebola assada, alho dourado, manjericão fresco e um toque de salsa trufada. Elegância e sabor em sua forma mais delicada.
- prato 9 - Crostini di Pancetta: Focaccia artesanal, mascarpone, gorgonzola, pancetta crocante e mel. Uma combinação que equilibra o salgado, o cremoso e o doce com precisão e personalidade.
- prato 10 - Pudim de Doce de Leite: Textura delicada, dulçor equilibrado e o toque envolvente do licor Amaretto. Uma releitura elegante de um clássico afetivo, finalizando sua experiência com docura e personalidade.