

◦ armazém 71 ◦

cucina . vino

MENU

Cena



COUVERT, SNACKS & ENTRADAS



COUVERT

27

Seleção de pães acompanhada de patê de atum e manteiga do dia

SNACKS

STEAK TARTAR (4 unidades)

50

Mignon finamente picado, servido no brioche tostado. Finalizado com uma leve camada de queijo parmesão ralado

ARANCINI LINGUIÇA BLUMENAU (6 unidades)

45

Bolinho artesanal de arroz arbóreo recheado com linguiça Blumenau e queijo de ovelha. Acompanha vinagrete de tomate verde

BRUSCHETTA TOMATE (4 unidades)

40

Focaccia artesanal servida com tomate. Finalizado com parmesão e manjerição fresco
(VEGETARIANO)

BRUSCHETTA COGUMELOS (4 unidades)

40

Focaccia artesanal servida com mix de cogumelos cremosos
(VEGETARIANO)

VIEIRAS (4 unidades)

95

Vieiras levemente seladas e servidas com espuma de balsâmico branco. Acompanha tartar de morango. Finalizado com ovas de capelin
(SEM GLUTEN)

CROQUETE DE OSSOBUCO (6 unidades)

75

Croquete feito com ossobuco assado lentamente. Finalizado com maionese de alho assado

CAMARÃO CROCANTE (6 unidades)

90

Camarões rosas crocantes servidos com maionese cítrica. Finalizado com queijo Grana Padano ralado e Guanciale crispy

ENTRADAS

TÁBUA DE FRIOS

80

Seleção de queijos servido com charcutaria. Acompanha pães e antepastos

FRITADA DE FRUTOS DO MAR

80

Mix de frutos do mar (camarões, lula, polvo e peixe branco) servidos com gotas de emulsão de limão siciliano. Finalizado com cebolette

CULURGIONE DE ABÓBORA CABOTIÁ

40

Massa artesanal recheada com abóbora cabotiá. Finalizado com pickles e sementes de abóbora tostada. Acompanha consome de shitake *(VEGETARIANO/ SEM LACTOSE)*

CRUDO DE ATUM

75

Filé de atum em cubos e servido com alcachofra, pickles de maçã verde. Finalizado com creme de queijo boursin e pó pimenta *(SEM GLUTEN)*

BURRATA FRESCA

85

Burrata artesanal com tomate confitado. Finalizado com pesto de manjerição e raspas de limão siciliano. Acompanha pães *(VEGETARIANO)*

POLENTA CREMOSA

45

Polenta Cremosa servida com ragu de ossobuco. Finalizado com agrião *(SEM GLUTEN)*

CARPACCIO

45

Carpaccio de mignon de fabricação própria servido com emulsão de mostarda Dijon, alcaparras e rúcula. Finalizado com lascas de parmesão. Acompanha pães

POLENTA FRITA

45

Polenta frita com parmesão ralado acompanhado de molho de tomate artesanal e crocante de Parma *(SEM GLUTEN)*

MEXILHÕES CALDOSOS

75

Mexilhão, marisco e vôngole caldoso. Acompanha pães

SALADAS



SALADAS

SALADA DE SALMÃO

Alface romana servida com redução de laranja e maracujá. Salmão grelhado finalizado com raspas de limão, semente de girassol tostada e quinoa crocante (*SEM GLUTEN/ SEM LACTOSE*)

70

SALADA DE MIGNON

Folhas da estação temperada com molho de iogurte e lascas de mignon. Finalizado com croutons e parmesão ralado

55

SALADA BRIE

Folhas da estação com queijo Brie, tomate cereja, tiras de damasco, nozes tostadas, figo fresco e uva passas. Finalizada com molho de mostarda e mel (*SEM GLUTEN/ VEGETARIANO*)

55

SALADA CAPRESE

Rúcula com tomate cereja e mozzarella de búfala. Finalizado com molho pesto (*SEM GLUTEN/ VEGETARIANO*)

50

SALADA PROVENÇAL

Folhas da estação, tomate cereja, queijo de cabra e uva verde. Finalizado com vinagrete de mel (*SEM GLUTEN/ VEGETARIANO*)

50

PRINCIPAIS



PRINCIPAIS

MASSAS E RISOTOS

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

65

Massa Grano Duro tipo Spaghetti com guanciale, ovos e pimenta do reino

RIGATONI ALL'AMATRICIANA

65

Massa Grano Duro tipo Rigatoni com guanciale ao molho sugo. Finalizado com crocante de guanciale e stracciatella

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

55

Gnocchi de batata artesanal ao molho bolonhesa. Finalizado com fonduta de parmesão

GNOCCHI COM FONDUTA DE PARMESÃO

70

Gnocchi de batata artesanal com fonduta de queijo parmesão. Finalizado com gorgonzola e lascas de queijo Gana Padano
(VEGETARIANO)

TORTELLINI DE CORDEIRO

98

Massa artesanal recheada com cordeiro e servida ao molho de cogumelos paris salteados e molho de carne. Finalizado com rúcula e queijo parmesão

CARMELLE DE MOZZARELA DE BÚFALA

70

Massa artesanal recheada com mozzarella de búfala ao molho pesto. Finalizado com tomate confit e farofa de pão
(VEGETARIANO)

RAVIÓLI DE COGUMELOS

65

Massa artesanal recheada com cogumelos e servida com ragu de tomates. Finalizado com queijo gratinado
(VEGETARIANO)

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

70

Massa artesanal servida ao molho bolonhesa, tostada ao forno e servida com rúcula

RISOTO DE QUEIJO BRIE E PERA CARAMELIZADA 79

Arroz arbóreo com queijo brie e pera caramelizada. Finalizado com pickles de pera e crocante de brie

RISOTO DE ASPARGOS E QUEIJO MASCARPONE 79

Arroz arbóreo com aspargos frescos. Finalizado com queijo mascarpone e amêndoas tostadas
(SEM GLUTEN)

PEIXES

PEIXE BRANCO COM RIGATONI ALLA VODKA 90

Filé de Peixe branco grelhado e acompanhado de rigatoni alla vodka. Finalizado com vinagrete de mexilhões

PEIXE BRANCO COM LENTILHAS, BACON E SALADA PANCS 90

Filé de Peixe branco grelhado e acompanhado de lentilhas com bacon refogados. Finalizado com salada de PANCS
(SEM GLUTEN)

PEIXE BRANCO COM CROSTA DE AMÊNDOAS 99

Filé de Peixe Branco grelhado com crosta de amêndoas. Acompanha batatas assadas e cogumelos salteados. Finalizado com molho beurre blanc

BACALHAU CONFITADO 140

Posta de bacalhau Gadus Morhua confitado e servido com purê de batata. Finalizado com brócolis tostados, tomates e azeitona

LASCAS DE BACALHAU COM AZEITONAS E ALCAPARRAS 95

Lascas de bacalhau Gadus Morhua salteado com azeitonas e alcaparras. Acompanha rigatoni ao molho branco

SALMÃO GRELHADO COM RISOTO DE ALHO PORÓ 105

Filé de salmão grelhado com risoto de alho poró. Finalizado com crispy de alho poró (SEM GLUTEN)

CARNES

ANCHO BLACK ANGUS AO MOLHO DEMI GLACE 115

Corte nobre da raça Angus tipo Black grelhado ao molho demi glace. Acompanha risoto de queijo Grana Padano. Finalizado com farofa de pão

ANCHO BLACK ANGUS AO MOLHO DEMI GLACE 95

Corte nobre da raça Angus tipo Black grelhado ao molho demi glace e grãos de mostarda. Acompanha purê de batatas e legumes
(SEM GLUTEN)

ANCHO BLACK ANGUS COM CAPELETTI DE RICOTA CÍTRICA 115

Corte nobre da raça Angus tipo Black grelhado acompanhado de capeletti de ricota cítrica com tomilho. Finalizado com molho nata e azeite de salvia

MIGNON AO MOLHO DEMI GLACE COM GNOCCHI AO MOLHO DE GORGONZOLA 92

Filé mignon grelhado ao molho demi glace, acompanhado de gnocchi ao molho gorgonzola. Finalizado com pó de cebola

MIGNON AO MOLHO DEMI GLACE COM RAVIÓLI DE COGUMELOS 92

Filé mignon grelhado ao molho demi glace, acompanhado de ravióli de cogumelos. Finalizado com espuma de grana padano e tuille de funghi

MIGNON AO MOLHO DEMI GLACE COM FETTUCCHINE AO MOLHO ALFREDO 92

Filé mignon grelhado ao molho demi glace, acompanhado de fettuccine ao molho Alfredo. Finalizado com tuille de parmesão

CARRÉ DE CORDEIRO EM CROSTA DE ERVAS 120

Carré de cordeiro grelhado e acompanhado de tubérculos da estação na manteiga de salvia. Finalizado com molho de queijo Boursin
(SEM GLUTEN)

STINCO SUÍNO 90

Stinco suíno assado lentamente com molho demi glace. Acompanha polenta cremosa. Finalizada com folhas azedas
(SEM GLUTEN)

FRUTOS DO MAR

CAMARÃO ROSA COM RISOTO DE CAMARÃO 109

Camarões rosas grelhados servidos com risoto de camarão. Finalizado com tomate cereja
(SEM GLUTÉN)

CAMARÃO ROSA GRELHADO 109

Camarões rosas grelhados acompanhados de spaghetti al Nero di Seppia ao molho de açafrão. Finalizado com ervilha torta e tomate cereja

CAÇAROLA DE FRUTOS DO MAR 115

Massa de Grano Duro tipo Risoni com mix de frutos do mar (camarão, polvo e lula) e finalizado com aioli de açafrão da terra e vinagrete de pepino e cebola

POLVO GRELHADO COM GNOCCHI DE BATATA DOCE 140

Polvo grelhado e servido com gnocchi de batata doce tostado ao molho de limão siciliano. Finalizado com gremolata

LINGUINI ALLE VONGOLE 65

Massa grano duro tipo Linguini com vôngoles. Finalizado com salsinha e raspas de limão

MENU KIDS

UMA CARNE E DOIS ACOMPANHAMENTOS

Carnes: Iscas de mignon / Frango
Acompanhamentos: Arroz / Fritas / Legumes grelhados /
Massa ao molho

SOBREMESAS



SOBREMESAS

RABANADA

Com compota de uva. Finalizada com sorvete de queijo mascarpone

39

CANNOLI

Recheado com creme de pistache e mascarpone

39

TIRAMISÙ

39

ENTREMET DE CHOCOLATE

Com ganache de chocolate meio amargo e crumble de cacau

35

TRIO DE GELATOS

Consultar sabores da semana

28

FRUTAS E SORBET DA ESTAÇÃO

Finalizado com calda de frutas
(SEM GLUTEN/ SEM LACTOSE)

28



BEBIDAS



BEBIDAS

VINHO EM TAÇA

28

Consulte as opções disponíveis

CERVEJA

Stella Artois 330ml

14

Stella Artois (*Sem Gluten*) 330ml

14

Heineken 330ml

14

Heineken 0.0 álcool

14

SUCOS

Uva (tinto ou branco)

14

Laranja

09

Limonada

09

REFRIGERANTES

08

SODA ITALIANA

16

Consulte as opções disponíveis

ÁGUA PRATA

07

Consulte as opções disponíveis

SAN PELLEGRINO 505ml

27

ACQUA PANNA 505ml

27

CHÁ QUENTE

07

Consulte sabores disponíveis

EXPRESSO

07

LICORES dose

37

Consulte as opções disponíveis

◦ armazém71 ◦
cucina . vino