

◦ armazen71 ◦

cucina . vino

MENU

Executivo



SALADAS & ENTRADAS



SALADAS

SALADA BRIE

Mix de folhas, tomate cereja, tiras de damasco temperada com mostarda e mel, finalizada com nozes tostadas, figo fresco, uvas passas e queijo brie
(VEGETARIANA/ SEM GLUTEN)

55

SALADA CAPRESE

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

50

SALADA PROVENÇAL

Mix de folhas, tomate cereja, queijo de cabra e uva verde. Finalizado com vinagrete de mel
(VEGETARIANA/ SEM GLUTEN)

50

SALADA DE SALMÃO

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

70

SALADA DE MIGNON

Alface temperado com molho de iogurte. Finalizado com gergelim tostado fatias de parmesao e lascas de mignon

70

ADICIONAIS DE PROTEINA

Tilápia **35**

Mignon **40**

Ancho, Salmão ou Peixe Branco **45**

ENTRADAS

POLENTA FRITA 45

Com parmesão ralado, acompanhado de molho de tomate artesanal (VEGETARIANO/ SEM GLUTEN).

ARANCINI DE COGUMELOS (6 Unidades) 40

Com maionese de alho assado e pickles de cogumelos. Finalizado com pó de cogumelos (VEGETARIANO)

BRUSCHETTAS COM TOMATE (4 Unidades) 40

Com creme de parmesão. Finalizada com manjeriço fresco (VEGETARIANO)

BRUSCHETTAS COM GORGONZOLA (4 Unidades) 50

Finalizada com lascas de pera, nozes e mel (VEGETARIANO)

RAGU DE COGUMELOS 45

Com polenta cremosa finalizado com agrião (VEGETARIANO/ SEM GLUTEN)

BURRATA ARTESANAL 85

Com tomate confitado, finalizada com pesto de manjeriço e focaccia tostada (VEGETARIANO)

MEXILHÕES CALDOSOS 75 (Sugestão da Chef)

Mexilhão, marisco branco e vongole no brodo de vinho branco e ervas. Finalizado com limão siciliano. Acompanha fritas



PRINCIPAIS



PRINCIPAIS

RISOTO MILANÊS 55

Finalizado com lascas de parmesão e azeite Nero
(*VEGETARIANO/ SEM GLUTEN*)

RISOTO DE COGUMELOS 60

Servido com cogumelo paris salteado e finalizado com cebollete e gergelim tostado (*VEGETARIANO/ SEM GLUTEN*)

RISOTO DE TOMATE SECO 65

Finalizado com tomate assado, queijo mascarpone e agrião
(*VEGETARIANO/ SEM GLUTEN*)

FETTUCINE AO MOLHO 60

Massa artesanal acompanhada do molho a sua escolha (sugo, bolognese, alfredo ou gorgonzola)

FETTUCINE AL MARE 75 (Sugestão da Chef)

Massa artesanal com camarão e lula no molho de limão siciliano finalizado com mexilhão salteado e salsinha

RAVIOLI DE ABÓBORA 60

Massa artesanal recheada, servida com fonduta de parmesão e finalizada com tomates assados, pickles de abóbora cabotiá, sementes de abóbora tostada e agrião (*VEGETARIANO*)

RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA 60

Massa artesanal recheada, servida no molho de tomate rústico. Finalizada com pesto de manjeriço

PRINCIPAIS

GNOCCHI TOSTADO 60

Gnocchi artesanal selado na manteiga de ervas. Finalizado com compota de pera

RONDELLI GRATINADO 60

Recheado com frango cremoso coberto por molho Rosmarino. Finalizado com trio de queijos

CONCHIGLIONE GRATINADO 75

Com recheio cremoso de parmesão, camada de lascas de mignon cobertas por molho branco e mozzarella levado ao forno

TILÁPIA COM CROSTA DE ERVAS 70

Acompanha risoto de limão siciliano finalizado com azeite verde

TILÁPIA GRELHADA 65

Servida com batatas e legumes tostados. Finalizado com sardela

MIGNON GRELHADO 80

Acompanhado de fettuccine ao molho Alfredo

MIGNON GRELHADO 80

Acompanhado de gnocchi ao molho gorgonzola

MENU KIDS

UMA CARNE E DOIS ACOMPANHAMENTOS

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

41



SOBREMESAS



SOBREMESAS

PANNA COTTA CLÁSSICA

Com coulis de frutas vermelhas
(SEM GLUTEN)

25

FRUTAS COM SORBET E COULIS DA ESTAÇÃO

(SEM GLUTEN/ SEM LACTOSE)

25

TIRAMISÙ ARTESANAL

28

MOUSSE DE CHOCOLATE

Com ganache de chocolate finalizado com praliné de amêndoas
e raspas de chocolate
(SEM GLUTEN)

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