ENTRADAS

# BURRATA DEFUMADA 00.00

Burrata com esferas de melão, presunto parma e pesto

# CANAPE DE CARNE CRUA 00.00

Canapê cru com salada trufada, cebolete e maldon

# GRAVDLAX 00.00

Salmão curado com salada de erva doce e torradas

# STEAK TARTARE 00.00

Clássico francês acompanhado com creme azedo

# TARTAR DE SALMAO COM CREME AZEDO 00.00

Salmão cortado na ponta da faca com creme azedo

# TRIO DE BRUSQUETAS 00.00

Brusquetas de tomate com mozarela, abóbora com ricota e cogumelo

# PIADINA 00.00

Pão sírio com brie manga, coentro e mel trufado

# TAGLIATA 00.00

Laminas de filé mal passado com rúcula, parmesão e molho balsâmico com alecrim

# SALADA CAPRESE 00.00

Salada italiana com tomates, mozarela de búfala e manjericão

PIZZAS

# CROSTINI 00.00

Massa de pizza condimentada e salsa picante

# MARINARA 00.00

Molho de tomate, alho laminado, orégano, manjericão e parmesão

# MOZZARELA 00.00

Molho de tomate, mozarela, orégano

# TONNO 00.00

Molho de tomate,atum**,** mozarela, cebola roxa, tomilho

# BURRATA 00.00

**M**olho de tomate, mozarela de búfala, rúcula, tomate cereja, burrata, creme balsâmico

# BRIE 00.00

Molho de tomate, mozarela, queijo brie, geleia de pimenta

# BACON A VIDA 00.00

Molho de tomate, mozarela, bacon artesanal, cebola caramelizada

# CALABRESE 00.00

Molho de tomate, calabresa, cebola, orégano e azeitonas pretas

# PEPERONI 00.00

Molho de tomate, mozarela, pepperoni parmesão

# POLLO SPECIALE 00.00

Molho de tomate, mozarela, frango desfiado, catupiry, orégano

# FUNGHI 00.00

Molho de tomate, mozarela, mix de cogumelos, alho poro

# NAPOLITANA 00.00

Molho de tomate, mozarela de búfala, parma, alho crocante, azeitonas pretas, orégano

# MARGHERITA 00.00

Molho de tomate, mozarela, parmesão, tomate cereja, manjericão e azeite

# PORTUGHESE 00.00

Molho de tomate, mozarela, presunto royale, ovos de codorna, cebola roxa, azeitonas pretas, orégano

# QUATTRO FORMAGGI 00.00

Catupiry, mozarela de búfala, gorgonzola, parmesão, orégano

# FORGGIA 00.00

Molho de tomate, mozarela, palmito, parmesão orégano

# PESTO 00.00

Pesto de manjericão, mozarela de búfala, tomate cereja, e parmesão

# ZUCCHINI TARTUFO 00.00

Molho de tomate, mozarela de búfala, abobrinha marinada, parmesão, azeite trufado

# DI PARMA 00.00

Molho de tomate, mozarela de búfala, parma, raspas de limão siciliano

# PRIME 00.00

Molho de tomate, mozarela, calabresa, cebola roxa, catupiry, alho crocante e pimenta calabresa

# SIENNA

Molho de tomate, mozarela, carne de sol, banana da terra e orégano

# GAMBERETTO

Molho de tomate, mozarela, camarão, orégano

# RUCOLA E POMODORO SECCO

Molho de tomate, mozarela, rúcula, tomate seco é orégano

# AGNELLO

Molho de tomate, mozarela, carne de carneiro, orégano

MASSAS E ARROZES

# ARROZ DE POLVO

Polvo em baixa temperatura, mini arroz e maionese de bisque

# FETTUCCINE DE RAGU DE OSSOBUCO E CREME DE FUNGHI

Massa de grano duro servida com molho de creme cozido e creme de nata com porcine

# LINGUINI COM CAMARÃO

Linguini com camarão, espinafre e pimenta dedo de moca

# PENNE AO FUNGHI

Penne com molho de cogumelos silvestres

# FETTUCCINE NERO

Pasta negra servida com camarão, tomate cereja conflitado e molho bisque

# RISOTO DE PARMA

# RISOTO COM GORGONZOLA COM PRALINÊ DE NOZES

# FREGOLA SARDA

Massa típica da Sardenha servida com lula e mexilhões

PEIXES

# TONNO SCOTTATO

Atum selado com espaguete de abobrinha Sardenha e mozarela de búfala

# PEIXE BRANCO

Servido com molho de moqueca e arroz de côco

# SALMÃO COM VELOUTÉ

Medalhão servido com velouté de salsão com alho poró, azeite de manjericão e mix de cogumelos silvestres

CARNES

# FILÉ COM RISONI

Tornedor gado com molho oriental guarnecido com risone na manteiga de salvia com abobrinha italiana e cogumelos

# BIFE ANCHO

Servido com abóbora japonesa assada e redução de balsâmico

# T BONE

Acompanhado de batata sauté e molho de mostarda a l’ancienne

# CORDEIRO EM BAIXA TEMPERATURA

Guarnecido com couscous marroquino

SOBREMESAS

# TRONCO DE CHOCOLATE

Chocolate em quatro texturas diferentes

# CHOUX AU CROQUELIN

Carolinas recheadas com lemon curd e ganache de chocolate

# SORVETE DE GORGONZOLA

Nosso sorvete de gorgonzola com honey crumble

# SOPA FRIA DE FRUTAS

Frutas da estação com calda de maracujá e sorbet de frutas vermelhas

DRINKS

# AUTORAIS

# MANGO TIKI R$36.00

Rum carta branca, xarope de gengibre, suco de limão Taiti, purê de manga, toque de pimenta, finalizado com hortelã

# BRAMBLE DEFUMADO R$35.00

Gin, suco de limão siciliano, xarope de Amora, gengibre, Amora e hortelã

# GUAVA CASCÃO R$33.00

Gin, suco de limão siciliano, purê de goiabada, aperol, finalizado com hortelã e queijo coalho flambado

# JULEP RAPADURA R$32.00

Bourbon whisky americano, suco de limão siciliano, suco de laranja, xarope de rapadura, gengibre e Hortelã

# CLÁSSICOS

# NEGRONI R$32.00

Gin, vermute tinto, Campari, twist de laranja Bahia

# NEGRONI DEFUMADO R$35.00

Gin, vermute tinto, Campari defumado com madeira de umburana e finalizado com twist de laranja Bahia

# MOSCOW MULE R$32,00

Vodca, xarope de açúcar, suco de limão Taiti, finalizo com espuma de gengibre e hortelã

# APEROL SPRITZ R$32.00

Aperol, espumante, água com gás finalizado com fatia de laranja

# QUEEN'S PARK SWIZZLE R$35.00

Rum carta branca, suco de limão siciliano, xarope de açúcar, hortelã, bitter angostura

# MARK TWAIN R$33.00

Bourbon whisky americano, xarope de açúcar, suco de limão siciliano, bitter angostura, twist de limão siciliano

# PENICILIN R$33.00

Scotch whisky, gengibre, xarope de mel, suco de limão siciliano, gengibre cristalizada 33,00

# GIN TÔNICAS

# G&T TANGERINA R$32.00

Gin, xarope de tangerina, tônica, tangerina fresca e hortelã

# G&T AMORA R$33.00

Gin, xarope de amora, tônica, amora fresca Hortelã

# G&T GREEN APPLE R$33.00

Gin, xarope de maçã verde, tônica, Finalizado com maçã verde

# G&T TROPICAL R$35.00

Gin, Red Bull tropical, fatia de laranja

# G&T COCO E AÇAÍ R$35.00

Gin, coco e açaí, limão Taiti e alecrim

# G&T MELANCIA 🍉 R$35.00

Gin, Red Bull Melancia, limão siciliano

# CLERICOT E SANGRIA

# CLERICOT VINHO BRANCO R$110.00

Vinho branco, frutas frescas, cognac, suco de laranja, xarope de açúcar, soda

# CLERICOT VINHO ROSÉ R$110.00

Vinho rose, frutas frescas, cognac, suco de laranja, xarope de açúcar, soda

# SANGRIA R$110.00

Vinho tinto frutas frescas, cognac, suco de laranja, soda