***Cardápio Amalfi - Leite***

*“Para criar este cardápio, buscamos inspiração na Costa Amalfitana, uma das regiões mais belas da Itália famosa pela sua geografia singular, visual deslumbrante e riquíssima gastronomia. Respeitamos neste cardápio as tradições da cozinha judaica. Convidamos você para acompanhar-nos nesta incrível viagem aos sabores com nosso toque exclusivamente brasileiro.”*

*Bem vindo à Villa Bisutti!*

*Carla Rugna – Diretora*

***Receptivo***

***Ilha de Águas Aromatizadas – Servidas no Bar***

*Hortelã, Alecrim com canela, Limão Siciliano e Água de laranjeira.*

***Welcome Drinks***

***Escolher 2 itens***

*Framboesas com limão galego*

*Maracujá e morangos concaseé*

*Caju natural e lichias*

*Coco e suas especiarias*

*Morangos com saquê*

*Limão, espumante e hortelã.*

*“Os mini drinks serão servidos no começo da festa para brindar a chegada dos convidados”*

***Cocktail***

***Escolher 4 itens***

*Paté de foie ao jus de frutas vermelhas e suas torradinhas*

*Mousse de damasco e amêndoas*

*Dome de salmão e maçãs Granny Smith*

*Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana*

*Petit Caprese com Pesto Genovese*

*Ceviche de Robalo e cebouletes com salsa cítrica*

*Gefilte fish com chrein e suas cenourinhas*

*Cestinhas de chevre e chutney de tomates*

*Pumpernickel com lâminas de salmão defumado, sour cream e dill.*

***Snacks Quentes***

***Escolher 4 itens***

*Phyllos de meia cura*

*Pasteizinhos de batata, ricota e cebolas carameladas*

*Crab Fish com mousseline de cítricos*

*Croquetinhos de haddock defumado*

*Quiche de gorgonzola e figos*

*Polpette de salmão e dip de pimentas brasileiras*

*Samosa de queijo ementhal e suas ervas*

*Vol au vent de brie e mel de acácias*

*Crispies de queijo gouda e pistache.*

***Zuppa - Cremes e Consommés***

***Escolher 1 item***

*Capuccino de abóbora e alecrim*

*Creme de mandioquinha com chips de cebola e sal de Guerand*

*Consommé de alho porro e natas.*

***Miniature – Mini Degustações***

***Escolher 1 item***

*Brie com mel e amêndoas laminadas*

*Gratin de queijos nobres*

*Polenta Bergamasca com ragu de cogumelos selvagens*

*Saiadié – Risoto de peixe*

*Cestinha com mandioquinha cremosa, crispies de cebola e Laranja*

***Menu à Inglesa***

***Entrada***

*Salada Carpaccio - Folhas da estação, composição de pupunha, arroz selvagem, erva doce e carpaccio de robalo ao molho Dijonnaise*

***Segundo Prato***

*Pasta Original “ArtGusto” ao jus de tomates e Pesto Genovese* ***ou*** *Varenikes e suas cebolas*

*“Consulte nossas opções exclusivas ao final deste cardápio”*

***Prato Principal***

*Salmão ao jus de sakê, laranja e shoyu*

*Gratin de batatas e funghi*

*Risotto de aspargos verdes.*

***Sobremesas Volantes – Individuale Dolci***

*Lasagna de chocolate Original com praliné de avelãs e sorvete de creme crocante*

*Pana Cotta com zuppa de frutas silvestres ou Pizzarele (receita Italiana).*

***Menu Franco Americano***

***Jantar Franco Americano em Ilhas***

*Melangé de folhas da estação com cubinhos de ceviche bicolor – Salmão e robalo*

*Bloco de Philadélfia, tomates e pesto Genovese acompanhado de variados pães*

*Quiche de cogumelos selvagens e limão galego*

*Pasta Original “ArtGusto” ao molho de tomates e manjericão ou Varenikes*

*Congrio Chileno ao curry Madras com tarte de batatas*

*Risotto de alho porro com limão siciliano*

***Sobremesas***

***Sorvetes***

***Escolha duas opções***

*Pistache*

*Chocolate*

*Creme*

*Crocante de baunilha*

*Banana*

*Morango*

***Caldas:***

***Todas!***

* *Frutas vermelhas*
* *Doce de leite e caramelo*
* *Chocolate meio amargo*
* *Banana e doce de leite argentino*

***Escolher 3 itens e fruta***

*Pirâmide de goiaba e mousse de catupiry*

*Bavaroise de coco e calda de baba e moça*

*Lasagna de chocolate meio amargo e sua calda gianduia*

*Tarte Tatin aux Pommes (maçãs)*

*Placa vintage de frutas sazonais com calda de água de laranjeira e mel de acácias*

***Mesa de Finalização***

*Café com pauzinho de canela e Chás diversos*

*Trufinhas de chocolate*

*Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre*

*Pipoca de nuts, laranja e especiarias*

***Outras opções para o seu cardápio***

***Saladas da estação - Insalata***

*Mix de verdes com aspargos, trigo e carpaccio de robalo curado em mostarda rústica*

*Salada de frutas da estação marinadas em redução de balsâmico e spicy pecans – base de molho balsâmico*

*Ceviche de salmão, suas folhas e maçãs Granny Smith*

*Carpaccio com tapenade e tomatinhos Sweet Grape*

*Salada de goiaba, coalho e croutons de pão sírio*

*Frisse salad com beterrabas e roquefort*

*Risoni com tomates secos, folhas amargas e grana padanno*

***Molhos***

*Molho Amalfi*

*Molho cremoso de siciliano de dill fresco*

*Molho de mostarda e mel*

*Molho de ervas finas*

*Azeites aromatizados*

***Entradas frias (apenas no Menu Franco Americano)***

*Cuscuz marroquino com pupunha, endívias e pistache*

*Placa de mini legumes grelhados acompanhado de variados pães*

*Mix de grãos nobres com salmão gravlax*

*Terrina de zucchini, chevre cremoso e hortelã acompanhado de variados pães*

*Mix de tomates coloridos e manjericão ao molho de limão galego*

*Torre de trigo, tamarindo e cebolas carameladas*

***Quiches Gigantes (apenas no Menu Franco Americano)***

*Quiche de cogumelos selvagens al limone*

*Quiche de Zucca e queijo coalho*

*Tarte de ementhal e alecrim*

*Quiche de figos e gorgonzola*

*Quiche de zucchinni, queijo fetta e hortelã*

*Quiche de queijos nobres*

*Quiche de alho porró*

*Tarte tatin de tomatinhos e tapenade*

*Quiche de beterrabas, gorgonzola e castanhas*

*Quiche verdíssima de vegetais precoces*

***Varenikes e suas cebolas ou***

***Tortelloni Original “ArtGusto”:***

*Ementhal e limão siciliano*

*Pêras e queijos finos*

*Salmão defumado e ricota*

*Verde com queijos especias*

*Zucca*

***Molhos:***

***Originais Art Gusto***

*Molho de tomates frescos*

*Jus de tomatinhos sweet Grape e azeitonas chilenas*

*Molho rústico de tomates com toque de pesto*

*Molho de sálvia*

***Pesto Genovese – sugestão para serviço à Inglesa***

***Pratos principais***

*Filé em croute recheado com cogumelos*

*Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos*

*Roulade de Saint Peter e velouté de laranja*

***Outros acompanhamentos***

*Batatas Duchese e gruyere*

*Mini legumes grelhados em azeite de tominho*

*Batatas rústicas com ervas*

*Gratin de batatas com gruyere*

*Verdíssimo purê com natas*

*Tarte de zucca com lentilhas de puy e erva doce*

*Purê de banana da terra com vanilla*

*Phyllos de gorgonzola e figos marinados em balsâmico*

***Risotto***

*Risotto de pêras e Gorgonzola*

*Risotto de zucca e carne seca*

*Risotto milanês*

*Risotto de funghi Secchi*

*Risotto de brie e champagne*

*Risotto de cogumelos selvagens al limone*

*Risotto de Zucchini e ementhal*

***Sobremesas***

*Altura mousse de três brigadeiros*

*Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel*

*Lasagna de chocolate meio amargo e seus suspiros “homemade”*

*Gelatto de pistache, toucinho do céu e seus suspiros*

*Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie*

*Cheese cake Orange com calda de frutas silvestres*

*Tarte Tiramissu*

*Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres*

*Saint Honoré de goiabada cascão e catupiry – sugestão para serviço à Inglesa*

*Zucotto de frutas vermelhas*

*Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira*

***Valor R$ 175,00***