***Cardápio Portovenere***

***Cocktail***

*Petit Caprese ao Pesto Genovese*

*Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano*

*Cestinhas de chevre e chutney de tomates*

*Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon*

*Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa*

***Snacks Quentes***

*Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce*

*Crocantes de frango flocado com aioli*

*Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras*

*Roulade de frango e damascos Turcos*

*Crispies de queijos nobres e manjerona*

***Mini Degustações***

*Escondidinho de carne seca*

*Polenta cremosa com parmesão Grana Padanno*

***Saladas da estação – Insalata***

*Caesar Salad com molho tradicional*

***QUICHE***

*Alho porro*

*Queijos suave*

***Tortellini Original “ArtGusto”:***

*Tortellini de Zucca ao molho branco e sálvia*

*Raviolli de mussarela de búfala ao molho de tomates*

***Pratos principais***

*Escalopes de Mignon em Roti Tradicional da Casa acompanhado de risotto de milanês*

*Sugestão: Salmão tostado ao molho de sakê e jus de cítricos acompanhado de risotto de açafrão e seus crispies*

***Servidos com batatas rústicas com ervas***

***(Sugestão de Peixe para acompanhar o cardápio, valor R$ 25,00 por convidado)***

***Sobremesas***

*Lasagna de chocolate “Art Gusto” com calda de chocolate*

*Bavaroise de coco com baba de moça*

*Cheese cake Mousse com goiabada com sorvete*