

# CESTA DE PÃES / BREAD BASKET

Cesta de Pães Artesanais de Fermentação Natural (2 Pessoas)

R\$ 29

Basket homemade breads of natural fermentation (for 2 persons)

# ENTRADAS / APPETIZER

**Antepasto Especial (2 Pessoas)**

R\$ 136

Special appetizer (for 2 persons)

**Burrata ao Pesto com Bouquet de Folhas e Cesta de Torradas**

R\$ 75

Burrata with pesto sauce and green salad and basket of toast

**Bruschettas Mistas**

R\$ 72

(Presunto cru italiano, gorgonzola e figo ou de brie e shitake)

Parma ham with gorgonzola cheese and fig or brie and shitake

**Burrata Quente, Tomate Confit e Pesto Genovês com Torrada ao Azeite**

R\$ 78

Hot burrata with confit tomato and genovese pesto with olive oil toast

**Steak Tartare com Bouquet de Folhas e Cesta de Torradas**

R\$ 76

Steak tartare with green salad and basket of toast

**Caprese Due Cuochi**

R\$ 68

Buffalo mozzarella, tomato and pesto sauce

**Polvo Grelhado com Caponata Siciliana, Rabanete e Ervas Crocantes ao**

R\$ 85

**Molho Balsâmico de Módena com Purê de Batata**

Grilled octopus with sicilian caponata, radish, crispy herbs and balsamic sauce of modena and mashed potatoes

**Ravioloni de Gema de Ovo Caipira na Manteiga e Sálvia,**

R\$ 74

**Espinafre Perfumado ao Molho de Trufa Negra e Torrada ao Azeite**

Raviolini egg yolk in butter, spinach, sage and black truffle sauce and toast with olive oil

**Capeletti In Brodo com Azeite Trufado**

R\$ 89

Capeletti in brodo with truffle oil

**Carpaccio de Filé Mignon com Mini Alcaparras, Rúcula Selvagem e Grana Padano** R\$ 85  
**e Cesta de Torradas**

Filet mignon carpaccio with mini capers, wild arugula and grana padano and basket of toast

**Salada Mix de Folhas com Champignon Fresco, Lascas de Parmesão e**

R\$ 78

**Fatias de Presunto Cru Italiano**

Salad with mushrooms, slices of parmesan and italian proscuitto

**Polenta Gratinada com Gorgonzola, Cogumelos e Salsa Trufada**

R\$ 76

Gratinated polenta with gorgonzola, mushrooms and tartufo parsley

**Salada da Nonna**

R\$ 78

(Carpaccio de tomate e manga com mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto)

Nonna's salad

(Tomato and mango carpaccio with mix of leaves, buffalo mozzarella, capers, red onion in pesto sauce)



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN  
Ask the waiter about gluten free pasta options

[SE BEBER NÃO DIRIJA]  
[Don't drink and drive]

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM  
Dear costumer if you are food allergic please notice the waiter

# MASSAS / PASTA

## MASSAS FRESCAS / FRESH PASTA

<b>Tagliatelli Integral ao Molho de Tomate, Ricota de Búfala, Molho ao Pesto e Orégano Fresco</b> <i>Wholegrain tagliatelle tomato sauce, buffalo ricotta, pesto sauce and fresh oregano</i>	R\$ 99
<b>Fettuccine de Pupunha com Abobrinha Grelhada, Limão Siciliano, Hortelã e Farofa de Pão*</b> <i>Heart of palm pupunha in fettucine with grilled zucchini sicilian lemon, mint a crumbs of bread</i> * vegan	R\$ 89
<b>Spaghetti de Legumes Abobrinha, Cenoura e Pupunha com Mix de Cogumelos</b> <i>Vegetable spaghetti zucchini, carrot and peach palm with mixed mushroom</i>	R\$ 92
<b>Tagliatelli com Cogumelos Italianos Selvagens, Emulsão de Grana Padano e Salsa de Trufa</b> <i>Tagliatelli with italian mushrooms emulsion of Grana Padano and tartufo sauce</i>	R\$ 132
<b>Tagliolini com Molho de Tomate, Camarões, Limão Siciliano e Rúcula</b> <i>Tagliolini with tomato sauce, shrimps lemon and arugula</i>	R\$ 184
<b>Fettuccine com Ragu de Pato e Mix de Cogumelos</b> <i>Fettucine with duck ragu and mushrooms</i>	R\$ 144
<b>Fusilli Fresco com Ragu de Calabresa Levemente Picante e Farofa de Pão</b> <i>Fresh fusilli with lightly spicy calabrian ragu a crumbs of bread</i>	R\$ 95
<b>Lasanha com Ragu de Costela e Porcini com Fonduta de Burrata</b> <i>Lasagna with rib ragu and porcini with fondua of burrata</i>	R\$ 102
<b>Fettuccine de Espinafre com Ragu de Cordeiro e Mix de Cogumelos</b> <i>Fettucine spinach with lamb ragu and a blend of mushrooms</i>	R\$ 143

## MASSAS SECAS / DRIED PASTA

<b>Spaghetti ao Pesto, Lula, Polvo e Limão Siciliano</b> <i>Spaghetti with pesto, squid, octopus and lemon</i>	R\$ 99
<b>Spaghetti à Carbonara com Cebolas Crocantes</b> <i>Spaghetti carbonara with crispy onion</i>	R\$ 97
<b>Penne com Molho de Tomate, Mozzarella de Búfala, Presunto Cru Italiano, Rúcula e Azeite de Ervas</b> <i>Penne with tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, arugula and olive oil</i>	R\$ 104
<b>Rigatoni Gratinado Recheado de Mozzarella de Búfala ao Creme de Cogumelos e Presunto Cru Italiano</b> <i>Rigatoni with oven gratin stuffed with buffalo mozzarella and cream of mushrooms mix and raw crispy ham</i>	R\$ 118



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN  
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM  
Dear costumer if you are food alergic please notice the waiter



[SE BEBER NÃO DIRIJA]  
[Don't drink and drive]

## MASSAS RECHEADAS / STUFFED PASTA

Ravioli de Maçã Verde e Shimeji ao Leve Creme de Gorgonzola Dolce <i>Ravioli of green apple and shimeji with dolce gorgonzola cream</i>	R\$ 108
Sofiotti de Queijo de Cabra e Nozes na Manteiga e Sálvia com Fonduta de Figo e Mel Trufado <i>Goat cheese sofiotti, walnuts with butter, sage, fig compote and honey truffle</i>	R\$ 112
Ravioli Recheados com Burrata ao Azeite de Ervas, Coberto com Presunto Cru e Rúcula ao Molho de Tomate <i>Ravioli stuffed with buffalo cheese, olive oil with herbs, parma ham and arugula and tomato sauce</i>	R\$ 104
Tortelli Recheados com Ragu de Vitelo e Espinafre ao Molho Trufado com Brunoise de Legumes <i>Tortelli stuffed with veal ragu of spinach, vegetable brounoise with truffled sauce</i>	R\$ 114

## NHOQUE / GNOCCHI

Nhoque de Mandioquinha com Tirinhas de Mignon e Cogumelos Frescos ao Tomate e Manjericão <i>Mandioquinha gnocchi with mignon strips and fresh mushroom at tomato and basil</i>	R\$ 125
Nhoque de Batata com Camarões e Aspargos ao Molho de Tomate e Manjericão <i>Potato gnocchi with basil tomato sauce, prawns and asparagus</i>	R\$ 158

## RISOTOS / RISOTTO

Risoto com Tomate Fresco, Tabasco e Camarões Grelhados <i>Grilled shrimp risotto with fresh tomatoes and tabasco</i>	R\$ 188
Risoto Sá Moreira (Funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado) <i>Risotto Sá Moreira (funghi porcini, and mushrooms and grilled tenderloin scallop)</i>	R\$ 164
Risoto de Aspargos Frescos, Presunto Cru Italiano e Brie <i>Risotto with fresh asparagus, brie cheese and italian prosciutto</i>	R\$ 130
Risoto Cremoso de Abóbora com Sálvia, Cebola Crocante e Salsa de Tartufo <i>Creamy pumpkin risotto with sage, crispy onion and tartufo parsely</i>	R\$ 89 *prato vegano *vegan



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN  
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM  
Dear costumer if you are food alergic please notice the waiter



[SE BEBER NÃO DIRIJA]  
[Don't drink and drive]

---

## PEIXES / FISH

---

**Lombo de Bacalhau Gadus Morhua com Batata, Alcachofrina, Tomate Confitado, R\$ 174**  
**Ovo de Codorna, Azeitonas e Azeite de Ervas**

*Gadus Morhua cod loin with potato, artichoke, tomato confit, quail egg, olives and olive oil of herbs*

**Robalo Fresco Grelhado em Crosta de Amêndoas, Brócolis e Sauté de Pupunha ao Molho de Limão Siciliano R\$ 173**

*Grilled seabass and almonds crust, broccoli and palm pupunha sauteed and sicilian lemon sauce*

**Peixe do Dia Grelhado com Spaghetti de Legumes R\$ 97**

(Abobrinha, cenoura e pupunha)

*Grilled fish of the day with vegetable spaghetti (zucchini, carrots and peach palm)*

**Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional R\$ 50**  
*Supplement for garment exchange: additional fee*

---

## CARNES / MEAT

---

**600g - Bisteca à Fiorentina com Ervas Crocantes e Azeite de Ervas Levemente Picante e Salada de Rúcula com Tomate R\$ 210**

*Florentine-style steak (600gr) with crunchy herbs and arugula salad with tomato*

**Costela de Cordeiro Uruguai com Tagliolini ao Molho de Ervas Frescas e Alho Confitado R\$ 212**

*Uruguayan lamb chop with tagliolini with fresh herbs sauce and garlic candied*

**Paleta de Cordeiro ao Forno com Tagliolini na Manteiga e Sálvia R\$ 195**  
*Lamb palette in the oven, with tagliolini butter and sage*

**250g - Coração de Filé Grelhado, Coberto com Gorgonzola Dolce ao Molho de Cogumelos com Batata Rösti R\$ 174**

*Beef tenderloin (250g) with Italian gorgonzola cheese, mushrooms sauce con rosti potatoes*

**Stinco de Vitelo com Risoto Parmesão R\$ 164**  
*Veal stew with parmesan risotto*

**Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional R\$ 50**  
*Supplement for garment exchange : additional fee*



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN  
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM  
Dear costumer if you are food allergic please notice the waiter



[SE BEBER NÃO DIRIJA]  
[Don't drink and drive]

## CRIANÇAS / KIDS

<b>Nhoque de Batata ao Sugo e Mini Polpettone</b> <i>Potato gnocchi with tomato sauce</i>	R\$ 72
<b>Peixe do Dia Grelhado com Purê de Batata</b> <i>Grilled fish and mashed potatoes</i>	R\$ 75
<b>Escalope de Filé com Tagliolini na Manteiga</b> <i>Filet scalope with tagliolini in butter</i>	R\$ 80

## SOBREMESAS / DESSERTS

<b>Cannoli Due Cuochi com Sorvete de Pistache</b> <i>Due cuochi cannoli with pistachio ice cream</i>	R\$ 48
<b>Creme Brulée Aromatizado com Fava de Baunilha</b> <i>Creme brulee flavored with vanilla</i>	R\$ 44
<b>Profiteroles Recheados com Sorvete de Mascarpone com Cobertura de Nutella</b> <i>Profiteroles stuffed with mascarpone ice cream with topping from nutella</i>	R\$ 49
<b>Soufflé de Chocolate (15 min.)</b> <i>Chocolate soufflé (15 minutes)</i>	R\$ 50
<b>Sorvete de Coco Caseiro com Baba de Moça e Gengibre Confit</b> <i>Coconut ice cream with coconut milk eggs cream and ginger</i>	R\$ 44
<b>Petit Gâteau de Limão Siciliano com Sorvete de Baunilha (20 min.)</b> <i>Lemon petit gateau with vanilla ice cream (20 minutes)</i>	R\$ 51
<b>Tiramisú</b> <i>Mascarpone cream, cocoa power and coffee</i>	R\$ 48
<b>Torta Quente de Maçã com Calda de Caramelo e Sorvete de Creme (20 min.)</b> <i>Hot apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream (20 minutes)</i>	R\$ 50
<b>Frutas da Estação</b> <i>Season fruit</i>	R\$ 26
<b>Panna Cotta com Calda Frutas Vermelhas</b> <i>Panna cotta with syrup red fruit</i>	R\$ 40
<b>Petit Gâteau de Chocolate e Avelã, com Sorvete de Baunilha (20 min.)</b> <i>Chocolate petit gateau with vanilla ice cream (20 minutes)</i>	R\$ 51
<b>Torta de Chocolate 2 Mousses</b> <i>Chocolate tart 2 mousses</i>	R\$ 38



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN  
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM  
Dear costumer if you are food alergic please notice the waiter



[SE BEBER NÃO DIRIGA]  
[Don't drink and drive]

---

## CAFÉS / COFFEE & TEA

---

<b>Chás Diversos</b>	R\$ 10
<i>Teas various</i>	
<b>Café Espresso 3 Corações</b>	R\$ 9
<i>Espresso</i>	
<b>Café Nespresso (ristretto, Leggero ou Decaffeinato)</b>	R\$ 11
<i>Nespresso coffee (ristretto, leggero or decaffeinated)</i>	
<b>Cappuccino</b>	R\$ 17
<i>Cappuccino</i>	

Este estabelecimento, com base em norma coletiva, sugere aos seus clientes gorjetas, que não são compulsórias. As gorjetas sugeridas 13%, quando efetivamente concedidas, são integralmente direcionadas para compor a remuneração dos colaboradores responsáveis pelo atendimento direto e indireto – de nossos clientes e aos respectivos encargos trabalhistas e sociais (dentro da folha de pagamento), de acordo com a Lei Federal 12.419/2017 e Instrumento Coletivo específico assinado pelo Sindicato Profissional. O cliente não é obrigado a conceder gorjeta.

Nossos preços tem validade até: 31/03/2025

Our prices are valid: 31/03/2025



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN  
Ask the waiter about gluten free pasta options

[SE BEBER NÃO DIRIJA]  
[Don't drink and drive]

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM  
Dear costumer if you are food alergic please notice the waiter